Digitized by Google

Ex dono Ven: Definitorij
Oecon. 1935-1

Digitized by Google

<36613535750017

<36613535750017

Bayer. Staatsbibliothek

Digitized by Google

A. 6352.

Œconomia. Series 8.
Oec: gen: ~~No~~ 12.

70 Oec.
1935.

Digitized by Google

Digitized by Google

Allgemeines

Oeconomisches

LEXICON,

Darinnen nicht allein

Die Kunst-Wörter und Erklärungen derjenigen Sachen, welche theils in der Oeconomie überhaupt, theils insonderheit in einer vollständigen Landwirtschafft und Haushaltung von Acker- Feld- Holtz- Hopffen- Obst- Wein- und Garten-Bau, Wiesewachs, Fischerey, Jägerey, Bierbrauerey, Brantweinbrennerey, Viehzucht, ja auch bey diesen allen von der Stadt-Wirtschafft insgemein zu wissen nöthig; ingleichen was hiernächst vom Bauwesen bey Anlegung gantzer wirtschafftlicher Gebäude, wie auch von Machinen, Instrumenten und Werckzeugen, oder sonst bey täglichen Verrichtungen im

Hause, Küche und Keller

vorzukommen pfleget,

Und was zum Policey- und Cammer-Wesen von der Oeconomie

gehöret, in möglichster Kürtze beschrieben, zu finden ist;

Sondern auch

Die Natur, Eigenschafften, Pflegung, Nutzung, Gebrauch und Misbrauch der Kräuter, Pflantzen und Bäume, Thiere, Metalle, Steine, Bau-Materalien und viele andere im' gemeinen wirtschafftlichen Leben aus andern Wissenschafften vorkommende und zur Wirtschafft, oder solche zu erlernen, nöthige Stücke abgehandelt, und an den meisten Orten mit vielen nützlichen Realien, wie auch zum fernern Nachlesen nöthigen Schrifften versehen worden.

Nebst einem Anhange eines

Land- und Hauswirtschaffts-Calenders,

Alles aufs sorgfältigste zusammen getragen, und mit nützlichen durch die Erfahrung bestätigten Anmerckungen; wie nicht weniger durch verschiedene in XXII Tabellen entworffene Abrisse nicht nur erläutert und erkläret, sondern auch in dieser

Zweyten Edition

mit und in fast drittehalb Tausend Artickeln vermehret und verbessert, wie auch mit verschiedenen neuen Figuren, und einer Vorrede von dem rechten Gebrauch dieses Lexici versehen, von

D. George Heinrich Zincken, zu Leipzig,

ehemahligen Königl. Preußis. und Fürstl. Sächsischen Hoff- Regierungs- Ober-Consistorial- und Commißions-Rath.

LEIPZIG, 1744.

bey Johann Friedrich Gleditsch.

Digitized by Google

Digitized by Google

Sr. Königl. Hoheit,

Dem

Durchlauchtigsten Fürsten und Herrn,

H. E R R N

Friedrich Christian,

Königl. Printzen in Pohlen,

Chur-Printzen und Hertzoge zu Sachsen, Jülich, Cleve, Berg, auch Engern und Westphalen, Land-Grafen in Thüringen, Marckgrafen zu Meissen, auch Ober- und Nieder-Lausitz, Burggrafen zu Magdeburg, gefürsteten Grafen zu Henneberg, Grafen zu der Marck, Ravensberg, Barby und Hanau, Herrn zum Ravenstein ꝛc.

Meinem gnädigsten Fürsten und Herrn,

Digitized by Google

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Digitized by Google

Wir Franz von Gottes Gnaden Erwehlter Römischer Kayser, zu allen Zeiten Mehrer des Reichs, in Germanien und zu Jerusalem König, Hertzog zu Lothringen und Bar, Groß-Hertzog zu Toscana, Fürst zu Charleville, Marckgraf zu Nomeny, Graf zu Falckenstein ꝛc. ꝛc. bekennen öffentlich mit diesem Brief, und thun kund allermännlich, daß Uns Unser und des Reichs lieber Getreuer, Johann Friedrich Gleditsch, Buchhändler zu Leipzig, unterthänigst zu vernehmen gegeben, was maßen er das allgemeine Oeconomische Lexicon, nebst dem Anhange eines Land- und Wirthschafts-Calenders, mit Figuren und einer Vorrede vom Hof-Rath, Georg Heinrich Zinck, zum Nutzen des gemeinen Wesens zu verlegen gesonnen seye, mit unterthänigster Bitte, daß weilen er nicht unzeitig beförchtete, es dörfften gewinnsüchtige Leute ihme sothanes Werck zu seinem nicht geringen Schaden nachdrucken, Wir ihme mit einem Privilegio impressorio auf zehen Jahr mildest zu begnadigen, geruheten. Wie Wir nun ietzt besagte billige Bitte gnädiglich angesehen; So haben Wir obgemeldtem Gleditsch die Gnade gethan und Freyheit gegeben; thun auch solches hiemit in Kraft dieses Briefes also und dergestalt, daß er das Eingangs angezeigte allgemeine Oeconomische Lexicon in offenen Druck ausgehen, hin und wieder ausgeben, feil haben und verkauffen lassen, auch ihme solches niemand ohne seinen Consens und Wissen innerhalb Zehen Jahren von Dato dieses Briefs anzurechnen, im H. Römischen Reich nachdrucken und verkauffen lassen solle: Und gebieten darauf allen und ieden Unsern und des H. Römischen Reichs Unterthanen und Getreuen, insonderheit aber allen Buchdruckern, Buchführern, und Buchverkauffern, bey Vermeidung Vier Marck löthigen Goldes, die ein ieder, so oft er freventlich darwider thäte, Uns halb in Unsre Kayserliche Cammer, und den andern halben Theil mehr gedachtem Gleditsch oder seinen Erben, unnachläßlich zu bezahlen verfallen seyn solle, hiemit ernstlich befehlen und wollen, daß ihr, noch einiger aus euch selbst, noch iemand von eurentwegen obangezognes Lexicon innerhalb der obbestimmten zehen Jahren in keinerley Format, weder unter diesem noch einem andern Titel oder Einrichtung, noch Verminderung, auch wie das alles Nahmen haben oder erdacht werden könnte, noch mit oder ohne Figuren nachdrucket, weder anderwerts nachgedruckter ohne seiner Einwilligung distrahiret, feil habet, umtraget, oder verkaufft, weder andern zu thun gestattet, in keine Weise, alles bey Vermeidung Unserer Kayserlichen Ungnade, und Verlierung desselben euren Drucks, den vielgemeldter Gleditsch, oder seine Erben, oder deren Befehlshabere mit Hülff und Zuthun eines ieden

Orts

Orts Obrigkeit, wo sie dergleichen bey euer ieden finden werden, also gleich aus eigener Gewalt, ohne Verhinderung männiglichs zu sich nehmen, und darmit nach ihrem Gefallen handeln und thun mögen. Jedoch soll er Gleditsch fünf Exemplarien, bey Verlust dieses Unsers Kayserlichen Privilegii, zu Unserm Kayserlichen Reichs-Hof-Rath zu liefern und dieses Privilegium voran drucken zu lassen, schuldig und gehalten seyn. Mit Urkund dieses Briefs, besiegelt mit Unserm Kayserl. aufgedruckten Secret-Insiegel, der gegeben ist zu Wien den fünften Aprilis Anno Siebenzehn hundert Sechs und Viertzig, Unsers Reichs im Ersten.

Franz mpr.

(L. S.)

Vt. R. Graf von
Coloredo mpr.

Ad Mandatum Sacræ Cæs. Majestatis proprium

A. H. von Glandorff mpr.

Durchlauchtigster Chur-Printz,

Gnädigster Fürst und Herr!

Ew. Königl. Hoheit Preis-würdigste Gnade macht mir die erfreuliche Hoffnung, Sie werden geruhen, Dero unterthänigstem und gehorsamsten Knechte zu Gnaden zu halten, wenn er sich nebst vielen andern Sächsischen Landes-Kindern unterfängt, alle Gelegenheit zu ergreiffen, um die allerriessste Ver-

ehrung, als das Opffer solcher Hertzen zu bezeugen, die ihrem allertheuersten Chur-Printzen die Lust und Hoffnung des Volckes, in tiefffste Demuth lieben. Denn man freuet sich ordentlicher Weise dergleichen Regungen an den Tag zu legen, die Hertz und Seele eingenommen haben. Und diese, sonst aber keine andere Ursache kan ich **Ew. Königl. Hoheit** angeben da ich mir die Kühnheit nehme, gegenwärtiges Buch, daran zwar vor mir einige gearbeitet haben, welches aber nunmehro durch meine Arbeit nach aller Möglichkeit in bessern Zustand versetzet worden, in unterthänigster Demuth zu Dero Füssen zu legen, **Ew. Königl. Hoheit** Durchlauchtigsten Nahmen dafür zu setzen, und es Denenselben allergehorsamst zu wiedmen. Ich werde dannenhero auch dabey nichts von der Sache selbst reden oder sonst einen Grund anführen, dessen man sich bey dergleichen Zuschrifften zu bedienen pfleget, wenn man sein Unternehmen rechtfertigen will. Nur das einzige darff ich noch hinzu setzen: **Ew. Königl. Hoheit** sind ein so

erleuch-

erleuchtetester Kenner und Richter, als gnädigster Beförderer und Beschützer alles desjen, was die Musen unsers Pleissen-Strandes in dem Reiche der Wissenschafften zu derselben Aufnehmen beginnen. Nun bestehet aber mein geringer Theil dabey in der Benutzung, das Aufnehmen derer ökonomischen Policey- und Cameral-Wissenschafft durch mündlichen und schrifftlichen Unterricht zu spühen, und Ew. Königl. Hoheit haben schon die Gnade gehabt, über meinen Grundriß dieser Wissenschafften und über dieses mein Bemühen ein gnädigstes Wohlgefallen zu bezeigen, da ich solchen in Unterthänigkeit zu überreichen das Glück genoß: Gleichwie aber alle Arbeit, die ich an dieses Buch gewendet, und wovon es handelt, keinen andern Zweck hat, wie in der Vorrede gezeiget worden; also habe ich geglaubt, sie könne auch keine mächtigere, gnädigere und bessere Hände zu ihrem Schutz, ihrer Beurtheilung und ihrer Beförderung, als bey Ew. Königl. Hoheit finden. Durchlauchtigster Chur-Printz, gnädigster Fürst und Herr! Dero unterthänigster Knecht bit-

tet unterthänigst darum und unterstehet sich hier=durch als einen treuesten Knecht Dero Chur=Printzlichen Gnade in tiefster Demuth zu empfeh=len. Denn ich bin und ersterbe

Durchlauchtigster Chur=Printz,
Gnädigster Fürst und Herr,
Ew. Königl. Hoheit

Leipzig, den 16 Sept.
1744.

unterthänigster treu=gehorsam=ster Knecht,
D. George Heinrich Zincke.

Vorrede

von dem Innhalt und rechten Gebrauch dieses Lexici.

Hochgeehrtester und geneigter Leser.

§. 1.

Als mich nunmehro seit vor 30 Jahren auf die Oeconomie, die Policey und das Cameral-Wesen zu legen anfing, fand ich in dieser Beschäfftigung zwey sehr wichtige Schwierigkeiten. Die erste war, daß ich sahe, es sey dahin nicht allein mit allgemeinen Grund-Sätzen und Regeln gethan, sondern man müsse auch eine ungemeine grosse Menge von besondern und eigenthümlichen Begriffen, Sätzen, Regeln und Vortheilen wissen und lernen, wenn man sich in der Praxi finden wolte. Und dahey wurde ich gnugsam gar bald gewahr, daß das Leben einer Menschen nimmermehr zureiche, auch das nöthigste nur durch eigene Erfahrung und Uibung in so vielen Haupt- und Neben-Geschäfften der Wirthschafft, die doch der Grund von einer gründlichen Erkäntnüs in der Policey und im Cammer- oder Finantz-Wesen ist, selbst zu erfinnen. Die andere Schwierigkeit aber bestand darinne, daß in einer eine grosse Menge von Haushaltungs-Büchern, wenig gründliche Sammlungen in Policey-Sachen, und ausser den berühmten Herrn von Seckendorffs Fürsten-Staat, lauter Stückwerck, aber nur ganz allgemeine Anweisungen in Cammer- und Finantz-Wesen, dagegen aber weiter in dem einen noch in dem andern ein einziges Buch sind,

UBGT

worinne man auſſer, was in der Lehre der allgemeinen Klugheit von denen vernünftigen Lehrern der Weisheit nur überhaupt geſchahe, die beſondern Sätze der Wirtſchafft in einen gelehrten und ordentlichen Zuſammenhang zu bringen ſich bemühet hätte. Wie viel aber dieſes letzte zu einer gründlichen Erkäntniß bey einem Gelehrten beytrage, das iſt, ohne mein Erinnern, aus der vernünftigen Art und Weiſe zu lehren und zu lernen bekannt. Es erhellet aber auch zugleich die Wichtigkeit dieſer Hinderniß, wenn man ſich ſonderlich einen Menſchen vorſtellet, der nicht allein damals keine Gelegenheit gehabt hatte, etwa ein Collegium über dieſe Dinge zu hören, (denn dergleichen war zu meiner Zeit auf hohen Schulen nicht gewöhnlich), ſondern auch noch keine zulängliche Geſchicklichkeit beſaß, ſich ſelbſt etwa ein Syſtema in dieſer Sache zu erfinden und zu machen. Mein gantzer Troſt beſtund alſo darinne, daß ich alles, was ich in meinen jüngern Jahren von der Land-Wirtſchafft, da ich auf dem Lande gebohren und erzogen war, überdem aber einen in der Wirtſchafft gewiß noch vielen als ein erfahrner Mann, bekannten werthen und ſeligen Vater gehabt, und was ich nachhero ſo wohl darinne als in der Stadt-Wirtſchafft, auf meinen Herumwallen und Reiſen geſehen, gehöret und angemercket hatte, in mir ſelbſt gleichſam wieder auffſuchte, ein Haufen Bücher las, die von ſchon gedachter Beſchaffenheit waren, und endlich in meinem darauf folgenden practiſchen Leben und Bedienungen durch fremde und eigene Erfahrung, und das dazu kommende Nachdencken hinter alles zu kommen trachtete. Wie mühſelig aber dieſer Weg ſey, das wird ein ieder, der ihn wie ich gegangen, begreifen. Endlich aber fing man nach der preiswürdigen Anſtalt des groſſen Königs in Preuſſen **Friedrich Wilhelms**, meines ehemaligen allergnädigſten Königs und Herrns, an, dieſe Dinge auf hohen Schulen zu lehren. Und ob ich gleich nicht mehr in die Collegia gehen kunte, da ich damals ſchon in öffentlicher Bedienung lebte; ſo gab doch dieſes Gelegenheit, daß verſchiedene gelehrte, und zum Theil auch erfahrne Leute, ſich bemüheten, einen etwas ordentlichern Lehr-Begriff von der Special-Wirtſchafft an das Licht zu ſtellen. Der Herr geheimde Rath **Gaſſer** zu Halle, und der Herr Profeſſor **Dithmar** zu Franckfurt waren darunter die erſten, welche, wiewol ein ieder nach ſeinem Vermögen, dieſe Abſicht in ihren bekannten und beliebten Schrifften zu haben ſchienen. Ich kan auch ſo wohl dieſen als andern darauf an das Licht getretenen Büchern dieſer Gattung und ihren gelehrten Verfaſſern meines theils keines weges den Ruhm verſagen, daß ich dadurch in vielen auf die Bahn eines ordentlichen Studirens in dieſer Sache geführet, und ihnen alſo, wiewohl mit Unterſchied, vieles zu dancken habe. Nachdem aber nach der Hand immer mehr Nachdencken, Leſen, Arbeiten, Anmercken und Erfahren, in meinen Bedienungen, darein mich Gott führete, ja auch ſchon vormals das Lehren dazu kam, und ich endlich hier in Leipzig mit dem Unterricht in dieſer Sa-

che

che auf der hohen Schule zu arbeiten anfing, so habe ich nach meinen wenigen Kräfften, andern, die sich dieser Sache befleißigen wollen, selbst mit einem zusammenhangenden Lehr-Begriff durch meinen bekannten Grund-Riß der Oeconomischen Policey- und Cameral-Wissenschafften, so hier in Leipzig bey dem Buchhändler Herr **Fuchsen** verleget worden, zu dienen, sonderlich aber dadurch in denen Collegiis bey meinen Zuhörern die andere unter oben gemeldeten Schwierigkeiten, die ich selbst erfahren hatte, zu heben gesuchet. Was ich darinne, und wie weit ich was besseres in einem zusammenhängenden Lehr-Gebäude geleistet habe, als meine Vorgänger, das lasse ich andere beurtheilen. Die Ursachen aber, warum mir diese zu meinen Absichten nicht Gnüge thaten, habe ich anderswo angeführet.

§ 2.

Allein ohnerachtet nun durch diese Bemühungen obengemeldete andere Schwierigkeit einiger massen erleichtert wurde, und worden ist, ja vielleicht durch noch bessern Fleiß von mir und andern erleichtert werden möchte; so war doch auch die erste von Eingangs erwehnten Hindernissen, so wohl mir als auch vielleicht andern noch im Wege, nemlich die meisten Particularia und Singularia, die man nicht alle aus eigener Erfahrung haben kan, und doch in der Theorie und Praxi der Wirtschafft so nöthig hat, zu lernen. Uiber dieses alles aber vergißt man bey einer grossen Menge auch das gelernete, und man muß also dem Gedächtniß zu Hülfe zu kommen trachten. Ich wuste zwar, daß zu dieser Absicht ein œconomisches Real-Lexicon gantz unvergleichlich nütze. Die Proben der Gelehrten in andern Wissenschafften, waren damals schon bekannt. Es leugnet auch diesen Nutzen derer Real-Lexicorum heut zu Tage kein Liebhaber scharffsinniger Erkäntniß der Wahrheit, sonderlich in solchen practischen Wissenschafften nicht. Denn man weiß zwar ihren Misbrauch, doch aber auch den rechten Gebrauch. Und der berühmte Cantzler zu Halle Herr **Wolff**, der gewiß unter die scharffsinnigen Gelehrten gehöret, hat ihren Nutzen und das Lob derer Gelehrten, die sich damit beschäfftigen, noch letztens in seiner Vorrede über das neue und schöne geographische Werck oder Lexicon des Herrn *Martiniere*, welches Herr Heinsius allhier heraus giebt, gezeiget. Allein damals hatten wir in der Wirtschafft noch kein dergleichen Buch. In Frantzösischer Sprache war zwar schon An. 1712 in Fol. und 2 Tom. Monſ. *Noël Chomel* dictionaire œconomique heraus gekommen. Allein es war mehr ein physicalisches als ein œconomisches Lexicon, und überdem auf unsere deutsche Wirtschafft nicht besonders eingerichtet, die doch einem Deutschen am nächsten anliegen soll. Endlich aber erschien zu Chemnitz An. 1728 das so genannte compendieuse und nutzbare Haushaltungs-Lexicon in med. Oct. welches ein Liebhaber der œconomischen Wissenschafften aufgesetzet, so

fast

faſt 3 Alphabet, wiewohl in etwas ſtärckerer Schrifft als gegenwärtiges hielt. Ich und andere hatten Urſache uns über dieſes Hülfs-Mittel in deutſcher Sprache zu erfreuen. Es hatte auch wircklich zu einem kleinen Anfang ſeine Verdienſte. Allein man fand gar bald eine groſſe Unvollſtändigkeit daran. Und es iſt auch wohl nicht zu leugnen, wenn die kurtze Vorrede der erſten Edition dieſes gegenwärtigen Buchs dabey erinnert, daß viele und gantze Artickel ohne Veränderung aus dem Natur- und Kunſt- item aus dem Frauenzimmer-Lexico genommen worden. Allein wenn es nur vollſtändiger wäre, ſo würde ich dieſes eben nicht ſo ſehr tadeln, wie es dort geſchehen. Denn man kan in ſolchen Dingen nicht alles aus eigener Meditation und Erfahrung ſchreiben. Es müſſen auch viel Collectanea aus andern Büchern darunter ſeyn. Ob man ihnen nun ein neues Kleidgen oder nicht durch andere Worte giebt, daran iſt nicht viel gelegen. Denn das reale bleibt doch einerley. Genug, daß man es doch alsdenn in einem ſolchen Buche zuſammen findet, wo es alle ſuchen; dahingegen eben dieſe ſolches in einem andern Lexico, welches davon eigentlich nicht handelt, vielleicht nicht ſuchen, oder ſuchen können und wollen, weil ſie nicht ſo viel Lexica zu kaufen geſonnen oder vermögend ſind, folglich alſo gerne ſehen, wenn ſie an einem eintzigen in der Oeconomie einen zulänglichen Schatz von generalibus, ſpecialibus und ſingularibus haben, den ſie zu denen meiſten Theilen derſelben brauchen können. Ich will alſo dieſem Buche ſein Recht wiederfahren laſſen, und bekennen, daß ohnerachtet es ſehr unvollſtändig war, daſſelbe mir und andern dennoch gar angenehm geweſen. Es brach doch wenigſtens die Bahn. Uiberdieſes aber ſo nimmt man nunmehro in der Wirtſchafft in Deutſchland täglich zu. Allein wie können ſolche Bücher bey dieſer Bewandniß nach dem Unterſchied ihrer Geburts-Zeit nachhero zu allen Zeiten vollſtändig auch nur in einem gewiſſen Grade ſeyn? Die folgende Zeiten nicht allein, ſondern auch viele Augen und Ohren entdecken darinne mehr, als die vergangenen und gegenwärtigen Zeiten, oder ein paar Ohren und Augen eines eintzigen guten ehrlichen und gelehrten Mannes. Inzwiſchen dienete derſelbe doch mit ſeinen Anmerckungen ſo gut als er konte, und gab über dem auch ſeinen Nachfolgern zum öfftern erſt Gelegenheit die Mängel zu ſehen, Zuſätze zu ſuchen, und Verbeſſerungen zu machen, mithin was vollſtändigers zu liefern. Allein eben dieſe werden ſich, wenn ſie nicht Charletans abgeben wollen, beſcheiden, daß auch wiederum andere nach ihnen kommen möchten, und werden, die noch weiter geſehen und mehr gehöret, folglich entweder ihr Werck auch vermehren, und verbeſſern, oder vor ſich ſelbſt etwas beſſeres ſchreiben können.

§ 3.

Ich halte demnach dafür, daß ſich hierbey öffters viel Eitelkeit mit einmiſchet, und da ich eben iezt im gleichen Vorhaben ſtehe, indem ich

auch

auch ein Lexicon vermehret und verbessert heraus gebe; so möchte ich mich nicht gern, theils durch einen verächtlichen Tadel meiner Vorgänger, oder auch selbst derer Urheber dieses gegenwärtigen Lexici derselben theilhafftig machen, theils aber so unbescheiden von meiner eigenen Arbeit denken, als ob nunmehr nichts zu verbessern daran übrig sey, oder nach mir wircklich nichts verbessert, verändert, vermehret, oder keine menschliche Fehler gezeiget werden könten. Indessen so hat doch die Erfahrung allerdings gezeiget, daß an dem obengedachten Chemnitzischen Lexico œconomico vieles fehle, ob es gleich dem Verfasser aus iezt gedachtem Grunde nicht zum Nachtheil gereichet. Vielweniger aber ist solches gesuchet worden, als der Herr Besitzer der berühmten, und um die gelehrten Hülffs-Mittel, nemlich die Bücher, sehr verdienten Gleditschischen Handlung allhier Anno 1731 gar rühmlich veranlassete, und besorgete, daß ein vollständiger allgemeines œconomisches Lexicon in med. Octav ausgearbeitet wurde, und, iedoch nur als ein beqvemes Hand-Buch, an das Licht treten kunte. Als dannenhero dieses erfolgte, so haben andere, und ich dazumal und bisher, dasselbe nicht nur mit grossen Vergnügen und Nutzen, ja viel besser als jenes brauchen, und sonderlich in der Nieder-Deutschen Land-Wirtschafft mit mehrerm Nutzen auffschlagen können, als das auch nachhero herausgekommene Schweitzerische, sondern es ist solches auch eben dasjenige, welches mir nunmehro eine lange Zeit zum Muster und gleichsam zum Behältniß verschiedener Sammlungen, meiner eigenen Anmerckungen, und anderer gedienet, welches ich gewünschet, daß es auf meinen Grund-Riß, um es gleichsam als einen Commentarium darüber, weil derselbe kurtz ist, zu brauchen, besser eingerichtet seyn möchte, und welches mir endlich im vorigen Jahre der Herr Verleger dieses brauchbaren Buches unvermuthet zur Vermehrung und Verbesserung, da es bereits abgegangen war, iedoch dergestalt anzuvertrauen und zu übergeben beliebet hat, daß es dennoch nicht zum Hand-Buche unbeqvem, und also gar zu groß und kostbar, weil es vor allerhand Hauswirte geschrieben ist, werden möchte. Und eben dadurch habe ich das Vergnügen, und die Ehre, geehrtester **Leser**, demselben ein durch meine geringe, ob wohl mühselige und fleißige Arbeit, gar sehr vermehrtes, und hoffentlich verbessertes, sonst aber schon nach seiner Art, nach seinem Anfang, und nach damaligen Umständen gantz gutes, und unter denen hoch-deutschen œconomischen Lexicis dieser Art ohnstreitig schönes Hand-Lexicon in einer neuen Auflage zu liefern und vorzulegen. Dadurch aber glaube ich, daß ich auch etwas beytragen werde, um Eingangs erwehnte erste Schwierigkeit zu heben. Damit man aber erkenne, daß ich dieses nicht ohne Grund vorgebe, so nehme ich mir zugleich die Freyheit, von dem Innhalt und der gegenwärtigen Beschaffenheit dieses Buches einige Nachricht, daraus aber verschiedenen Lesern eine **kurtze Anleitung** zu geben, wie dasselbe recht und beqvem zu gebrau-

brauchen, weil ich gefunden habe, daß nicht alle Leser dieses letzte wissen, folglich also, bald zu viel, bald zu wenig nach ihrem Unterschied von einem solchen Buche verlangen, oder doch im Gebrauch nicht recht verfahren.

§ 4.

Ich würde mir aber zuvörderst eine besondere Freude machen, wenn ich Erlaubniß hätte, von denen historischen Umständen der ersten Arbeit bey diesem Buche einige Nachricht zu geben. Allein da nicht einer, sondern verschiedene Personen von so verschiedenem Stande, als ungleicher Stärcke dabey die Hand angeleget, allerseits aber theils unbekannt sind, theils auch unbekannt bleiben wollen, sonderlich da einer von ihnen sich vieler anderer, die ihm allein bekannt gewesen, auf dem Lande bey verschiedenen Artickeln bedienet hat, und nunmehro schon verstorben ist, der andere Haupt-Urheber aber, der gewiß dem Wercke viel Vollkommenheit gegeben hat, und noch lebet, seinen Nahmen auch zu verheelen belieben wollen; so muß ich diesen Punct übergehen, ihnen aber dennoch auch als unbekannten, denjenigen Ruhm zueignen, der ihnen gebühret. Denn es ist gewiß keine Mühe gesparet, insonderheit den Acker- und Garten-Bau nebst der Jagd sehr treflich auszuführen. Ja in wirtschafftlichen Bau-Sachen werden gewiß die Artickel ihren Meister loben, so unbekannt er auch ist. Wie ich denn in diesen und in der Jagd wenig zu verbessern gefunden. Inzwischen so kan man doch aus dieser Anmerkung zugleich die wahren Ursachen erkennen, warum auch verschiedene Fehler eingeschlichen, da nicht ein eintziger Kopff die gantze Sache wenigstens über sich genommen, und alles dirigiret hat, und da doch vieler ihre Arbeit zusammen gekommen, die in ihren Einsichten ein ander nicht gleich und vielleicht auch nicht einig gewesen. Wenn man dannenhero ein und andere eingeschlichene Druckfehler, die auch niemals völlig mangeln, dazu nimmt, und wenn man bedencket, daß nach der Zeit die Wirtschaffts-Wissenschafft so wohl in generalibus und specialibus als in singularibus gar sehr zugenommen, und alle Tage mehr ausgebessert werde, der wird sich gar nicht wundern, wenn bey allem Fleiß und Verdienst der ersten Verfasser in der ersten Edition 1) viele nöthige und nützliche gantze Artickel, so wohl von denen allgemeinen als besondern Begriffen gefehlet, die doch nach dem Zweck eines solchen Lexici schlechterdings nöthig waren, woferne es wenigstens in einer oder der andern Absicht ein allgemeines œconomisches Lexicon mit Recht heissen solte, unerachtet es doch von denen der Stadt-Wirtschafft eigenen Haupt-Geschäfften, nemlich dem Kunst-Handwerck- und Manufactur- item dem Commercien-Wesen nicht, ja nicht einmal besonders von allen landwirtschafftlichen Haupt-Geschäfften, nemlich denen Sied- Schmeltz- und Bergwercken, wegen der Weitläufftigkeit handeln, sondern diese

nur

nur insgemein berühren solte, und also in dieser Absicht, daß alle Wirtschaffts-Geschäffte vollständig abgehandelt, diesen Titel nicht führen könte. Er wird auch 2) denen sämtlichen Verfassern nicht zur Last legen, wenn hingegen verschiedene fremde, und von dem Zweck sehr entfernete Artickel mit eingeschlichen, oder wenn 3) öffters zwar Artickel genennet, und auf ein Synonymum gewiesen, dieses aber wohl gar daselbst vergessen worden. 4) Wenn in manchen Artickeln offenbar irrige Sätze und Begriffe, Erfahrungen und Anmerckungen, oder doch unvollständige und unzulängliche zu finden, und ungewisse vor gewisse Dinge angegeben, mithin von einigem Zweifel nichts gedacht worden, ja endlich 5) was man etwan schon damals entdecket gehabt, nicht aber hier gewust hat, oder was erst nach der Hand entdecket und bekannt worden, in denen angeführten Artickeln übergangen, und auch 6) von denen Hülfs-Mitteln in dem Studio œconomico gar nichts, von der Policey zwar etwas, aber doch nicht viel berühret, ja nicht einmahl ein Winck auf das in diesen gegründete Cam̃er- und Finantz-Wesen gegeben worden. Zu geschweigen, daß zwar 7) die oeconomia harmonica dann und wann berühret ist, gleichwol aber noch besser berühret werden können, ungeachtet dieses Stück der öconomischen Wissenschafft noch sehr unausgearbeitet ist. Allermassen die Veränderung in denen wirtschafftlichen Geschäfften bey gleichen Objecten und Zwecken, auch nur nach dem Unterschied der Deutschen Provintzien und verschiedener Gegenden, gantz ungemein groß, aber auch sehr unbekannt ist. Endlich wird auch 8) daraus die Ursache erhellen, warum mancher undeutlicher Ausdruck, und einige Verwirrungen in der Schreib-Art bisweilen eingeschlichen. Wie man aber aus eben diesen Anmerckungen zugleich erkennen wird, worauf die Vermehrung und Verbesserung gerichtet werden müssen, und warum sie überhaupt nöthig gewesen: also kan ich denn auch zugleich versichern, und der geneigte Leser wird es im rechten Gebrauch finden, daß zwar aus diesen Ursachen über die zwey tausend Vermehrungen, Zusätze, Veränderungen und nach aller Möglichkeit sichere Verbesserungen, u. dergl. zu dem Ende angebracht worden; Allein, man wird auch so gütig seyn und sich aus eben dieser Anmerckung noch folgendes erinnern lassen.

§ 5.

Nemlich ein Buch, das man nicht gantz und gar umschmeltzen, und von neuen nach seinem eigenen Geschmack alleine machen kan und darf, behält allezeit noch etwas von seinem alten und ersten Wesen, seiner ersten Anlage und dem vorigen Geschmack, darunter aber nebst vielen guten auch viel mangelhafftes an sich. Ich würde dannenhero freylich verschiedenes gleich anfänglich anders eingerichtet, und z. E. mit der gemeinen Erkäntniß in wirtschafftlichen Dingen, darauf der blosse historisirende Vortrag nur abgerichtet ist, vielleicht eine philosophische und scharffsinnigere verknüpfft haben. Unter ietzt gedachter Bedingung aber ist es ohnmöglich

alles zu verbessern gewesen. Und hier hat der geehrteste Leser den ersten Grund, warum er mich entschuldigen wird, wenn er auch noch ietzo Fehler findet, oder wenn ihm vieles nicht gefallen und gründlich genug vorkommen möchte, gesetzt er wolle dabey auch nicht daran gedencken, daß ich ein Mensche sey, der so gut, wie die ersten Verfasser, fehlen können und müssen. Hiernächst aber beliebe derselbe sich auch zu erinnern, daß die Vermehrung und Veränderung auch dadurch eingeschräncket sey, weil es kein grosses, kostbares, in folio oder etlichen Folianten bestehendes, sondern ein mäßiges Handbuch, so nicht viel grösser, als wie es das erste mal heraus kam, seyn und bleiben muste. Endlich so dencke der geneigte Leser, daß er zwar nach eben dieser Anmerckung 1) von denen meisten privat- ja auch wohl von publiqven wirtschafftlichen Dingen, die allgemeinen Grund-Sätze, Begriffe und Regeln, nicht weniger von denen Hülffs-Mitteln, die zur allgemeinen Anleitung gehören, ingleichen von allen zur Wirtschaft überhaupt nöthigen Grund-Lehren aus der Natur-Lehre und Geschichte, wie auch andern Wissenschafften allhier finden werde: Er kan auch 2) von allen Landwirtschafftlichen Dingen, ausser erst gemeldeten, so wohl die generalia als specialia, und ungemein viel singularia und particularia in diesem Buche und zwar vornemlich suchen; überdem aber enthält es 3) von Stadt-wirtschafftlichen Sachen, alles was das Land mit denen Städten gemein hat, und viele Neben-Geschäffte, auf eben diese Weise. Allein die übrigen Dinge wird er 4) nur insgemein, und so weit der Zusammenhang, so wohl mit dem Acker- Garten- Wiesen- und Weide-Bau, dem Wald- und Forst-Wesen, der Vieh-Zucht, und Jagd, it. mit den Landwirtschafftlichen Bau- Brau- Werckzeugs-Sachen, Brenn- und Brechwercken, als Haupt-Geschäfften der Land-Wirtschafft, wie auch mit vielen Neben-Geschäfften und häuslichen Verrichtungen solches erfordert, allhier berühret finden. In Ansehung dieser Einrichtung aber glaube ich, sey diesem Buche der Titel eines allgemeinen Lexici oeconomici billig gegeben, unerachtet dabey die ungemeine Weitläufftigkeit derer übrigen ietztgedachten Special-Betrachtungen, z. E. von dem Kunst- und Manufactur- Handwercks- Coñercien- Sied- Berg- und Schmeltz-Wesen, da man die allzu grosse Grösse vermeiden wollen, erforderte, sich deshalb auf die vorher und nach der Hand nunmehro besonders heraus gekommenen particulair Lexica in der Oeconomie, nemlich das Natur- Kunst- und Bergwercks- das Handels- und Manufactur- und Handwercks-Lexicon zu beziehen, zumahl nicht alle Wirte gleich viel davon wissen müsten. Jedoch wer alle in diesem Lexico nach dem Alphabet abgehandelten, und zerstreuten vielen Stücke der gantzen Wirtschafft ein wenig ordentlich überdencken und gleichsam sehen will, wie solche in einen systematischen Zusammenhang zu setzen, der beliebe nur das unter dem Artickel: **Wirtschafft**, befindliche Schema der gantzen Wirtschaffts-Lehre nachzusehen, und die daselbst angeführten übrigen generalen Artickel dazu zu halten. Ich verhoffe, es soll ihm solches nicht

nur,

nur, was er in diesem Lexico zu suchen, zulänglich zeigen, sondern auch dazu, wie er selbiges recht gebrauchen könne, dienlich seyn. Und eben dieses rechne ich auch zugleich mit unter die besondern Verbesserungen dieses Buches. Denn eben dadurch wird dasselbe geschickt, daß es nicht nur zu einer verwirrten gemeinen und seichten Gedächtniß-Wissenschafft, in der Wirtschafft, wie die Real-Lexica sonst zu thun pflegen (als in welcher Absicht es doch auch vor einfältige Wirte dienet) sondern auch zu einer ordentlichen und zusammenhängenden Wissenschafft eines Gelehrten und Ungelehrten in diesem vortrefflichen Studio gar nützlich gebraucht werden könne.

§ 6.

Denn es sind verschiedene Personen, welche von diesem Lexico einen nützlichen Gebrauch machen können. Anfänglich rechne ich hieher alle alte und erfahrne Wirte, und Policey-Verständige, die es also entweder mit ihrer eigenen, oder eines andern Wirtschafft, so wohl einer Privat-Person, als derer Fürsten, oder aber mit der öffentlichen Landes-Wirtschafft zu thun haben. Diese möchten nun dieses Lexicon gar wohl zum blossen Aufschlagen, zur Erinnerung und zum weitern Nachdencken, auch in diesen ihnen bekannten Sachen brauchen können. Jedoch dieser Gebrauch scheinet von keiner Wichtigkeit bey solchen Leuten zu seyn, die vielleicht glauben noch mehr zu wissen, ja wircklich wissen, als ihnen dieses Buch sagen möchte. Ich halte aber dennoch dafür, daß ihnen die Bescheidenheit, die grosse Weite der Oeconomie, die entsetzliche Menge vieler Particularitäten und das hinfällige Gedächtniß der Menschen vielleicht Bewegungs-Gründe zeigen werden, auch dieses Mittel mit Vergnügen und grosser Bequemlichkeit zu brauchen und diesen wichtigen Nutzen eines ökonomischen Real-Lexici, wie ich oben schon erwehnet habe, mitzunehmen. Hiernächst finden sich verschiedene junge Anfänger von Wirten, oder gar von solchen, die sich erst auf die Oeconomie, iedoch nur practisch legen wollen. Denenselben würde ich rathen, nicht sogleich zum Aufschlagen unmittelbar zu schreiten, ehe sie einiger massen die vielen Dinge, so die Wirtschafft in sich begreifft, auch nur ausser der Ordnung und bloß historisch übersehen haben: Und eben diese werden meines Erachtens wohl thun, wenn sie erst das gantze Lexicon von Anfang bis zum Ende durchlauffen, und sonderlich die Haupt-Artickel, bey denen man sich sonderlich aufgehalten hat, betrachten, vornemlich aber auf diejenigen Achtung haben, die zu ihrer Wirtschafft gehören, darauf sie sich besonders legen. Denn sie werden dadurch die Kosten und Mühe ersparen, zwantzig bis dreyßig andere allgemeine und besondere wirtschafftliche Schrifften zu kauffen und zu lesen, weil sie hier alles nöthige und nützliche in einem Auszug, zugleich aber allerhand Anmerckungen zur klugen Wahl und zum Gebrauch vieler und verschiedener Vortheile, die zu einerley Zweck vorgeschlagen werden, finden. Und auf diese Weise können sowohl Gelehrte als Ungelehrte, wenn sie die

schafft zu studiren anfangen, verfahren. Allein so wohl denen ersten, als denen andern, wird hierauf gantz ungemein zu statten kommen, wenn sie sich des unter dem Artickel: **Wirtschafft**, befindlichen Abrisses der gantzen Wirtschafft bedienen. Denn sie werden nicht allein die vielen gelesenen und zerstreueten Artickel unter ihre mehr oder weniger generalen Ideen und Classen derer Gedancken bringen, durch die darinne nach der Subordination derer Ideen, und nach dem reellen Zusammenhang der gantzen Wissenschafft vorgestellte Zergliederung aber in Stand kommen, dieselbe auch ordentlich und zusammenhängend aus diesem Buche zu lernen, wenn sie nicht nur dadurch in dieser Sache nachzudencken, und die vielen Materien zu überdencken lernen, sondern auch bey dem langsamen Durchgehen dieser Tabelle oder dieses Schematis die Artickel in dieser Ordnung aufschlagen, und die Erklärungen, die weitern Eintheilungen, und Zergliederungen, die Regeln, Maximen, und besondern Vortheile aufgezeichnet finden, dadurch aber alles in dem gantzen Gebäude an seinen Ort bringen können. Ja durch dieses Mittel wird man auch viele Dinge, die man sonst nicht so fort finden kan, weil man sie nicht am rechten Ort suchet, oder weil sie wircklich wegen vieler Ursachen hier und da, wo es sich ausser dem rechten Ort geschicket hat, eingeschaltet worden, hernach im Aufschlagen viel leichter finden können, das Buch aber nicht so fort beschuldigen, als ob nichts davon darinne sey. Wiewohl hierbey noch dieses zu erinnern, daß man sonderlich den hoch-deutschen Terminum im Aufsuchen treffen müsse, ob man gleich auch andere Nenn-Wörter, ja so gar Nieder-Sächsische, so viel möglich, mitgenommen, die synonyma und homonyma aber sehr vermehret, oder doch deutlicher gemacht hat. Man wird auch endlich vermittelst eben dieses Abrisses nicht zu viel von diesem Buche fordern, sondern leichtlich beurtheilen können, was darein gehöret oder nicht, allermassen die Wirtschafft gar zu sehr um sich greiffet, und nicht leicht eine Idee angegeben werden kan, die nicht auf einige Weise, wenigstens mit der Wirtschafft verknüpffet werden könte. Allein eben dieses verführet manche, daß sie offt vieles in dergleichen Büchern suchen, so nicht darinne zu finden, alsdenn aber dieselben deswegen tadeln. Und aus eben diesem Grunde werden diejenigen zum öfftern glauben, es habe dieses Lexicon dies oder das nicht, und ihm folglich zu wenig zutrauen, welche den ordentlichen Abriß seines Innhaltes nicht inne haben. Ja ich will allen angehenden Gelehrten zuvörderst rathen, welche sich zu etwan einer Absicht in der öffentlichen Landes- oder Fürstlichen Wirtschafft anfänglich auf die Theorie legen, und dieses Lexicon brauchen wollen, sich vor allen Dingen dieses kurtze Schema bekannt zu machen, und nach demselben aus dem Lexico die Wirtschafft durchzugehen. Denn solcher Gestalt werden sie auch auf eine gelehrte Art die erste und zulängliche theoretische Anweisung zur Wirtschafft bekommen können, wenn sie anders vermittelst eines todten Vortrags etwas zu lernen fähig sind. Massen ich mich gar sehr bemühet habe,

viele

viele Dinge, die nur historisch bestimmet waren, nebst denenjenigen, die bereits gelehrt vorgetragen sind, aus richtigen Gründen auszuführen, und solcher Gestalt auch zu einer gelehrten Erkänntniß das Buch geschickt zu machen. Sonderlich aber ist solches in denen Grund-Sätzen geschehen. Nach diesen aber können dergleichen Personen, wann es ihnen beliebet, auch andere öconomische Schrifften lesen, und dazu halten. Als zu welchem Ende nicht nur unter dem Artickel: **Haushaltungs-Buch**, insgemein zur Erkänntniß der Schrifften kurtze Anleitung gegeben, sondern auch bey dieser und jener wichtigen Sache die besondern Schrifften angeführet, und in dieser Edition hinzu gesetzt worden. Wenn sie sich nun solchergestalt in der Theorie feste gesetzet, und sie begeben sich hernach zur Praxi, fahren aber fort nach denen vorkommenden Dingen das Lexicon nun ferner aufzuschlagen, die eigenen Anmerckungen dazu zu nehmen, und nachzudencken, so werden sie, wenn es ihnen nicht gantz an Witz und Erfindungs-Krafft fehlet, und woferne sie aufgeweckt, und zur Wirtschafft Lust haben, leicht auf viele neue Erfindungen und Vortheile kommen. Und solchergestalt wird dieses Lexicon diesem allen nach nicht allein a) als ein Aufschlage-Buch, oder b) als ein Hülfs-Mittel des Gedächtnisses, und c) als ein Mittel zur historischen und ordentlichen Erkäntniß in der Wirtschafft, sondern auch d) als ein vollständiges Hand-Buch, dabey man etliche 100 Bücher, ja der mündlichen Lehre zur Noth entbehren kan, mithin also dasselbe e) zur ordentlichen, gründlichen und scharffsinnigen Erkäntniß, folglich so wohl zum Lernen, als f) zur Erweiterung des Erlerneten, und g) zu neuen Erfindungen, ja h) zum Führer in der Praxi brauchen. Zu dem Zweck sub lit. d) kan man sonst zwar Real-Lexica bekannter massen nicht brauchen. Allein vermittelst dieser Art des Gebrauchs, und vermittelst dieses offt erwehnten Abrisses wird man leicht begreifen, daß nunmehro dieses Lexicon etwas besonders an sich habe, dazu man, nachdem die œconomische Special-Wirtschaffts-Wissenschafft als eine ordentliche Disciplin tractiret wird, viel eher als sonst gelangen können.

§ 7.

Allein ich muß zum besten meiner Herren Auditorum, die ich auf der hiesigen hohen Schule über diese Wissenschafft gehabt, noch habe, und noch zu bekommen die Ehre haben möchte, noch eines besondern Nutzens gedencken, den dieselbigen in Ansehung meines Grund-Risses, worüber ich ordentlich lese, und zwar sonderlich wegen des ersten Theils, darinne aber des ersten Buchs und aus dem andern wegen des 3, 4, 5, 6, 10, 11, aus dem dritten Buche aber wegen des 16, 17 und 18 Hauptstücks haben können. Denn es ist dieser Grund-Riß zwar überhaupt kurtz und concis, weil ihn der Discours erläutert, gleichwohl aber zu einem Systemate zulänglich, und alles hin und wieder gnugsam zergliedert. Wol-

len sie aber umständlichere Anmerckungen und gleichsam einen Commentarium über die angeführten Theile haben, so dürfen sie nur, nächst denen Leipziger Sammlungen, dieses Lexicon dabey zu Hülfe nehmen, aufschlagen, und nachlesen. Ja sie können alle Artickel desselben durchlaufen, und auf einen besondern Bogen die § § dazu allegiren, zu deren Erklärung dieselben gehören. Vielleicht lasse ich auch auf einem besondern Bogen diese Collation des Grund-Risses und des Lexici künfftig selbst drucken. Und hierdurch werden sie sich meines Discurses erinnern, ihr Collegium repetiren, und in dem ganzen Studio eben den Nutzen haben, welchen ich im vorigen § vorgestellet. Vormals zwar würde man verschiedenes vergeblich darinne gesuchet, und es würden sich noch mehr Schwierigkeiten bey diesem Zwecke gefunden haben. Allein ich habe mir Mühe gegeben, solches anietzo insonderheit auch auf diesen Zweck, so viel sichs thun lässet, einzurichten. Ja offtgemeldetes Schema unter dem Art. **Wirtschafft** ist auch nach meinem Grund-Riß in der Haupt-Sache völlig abgefasset.

§ 8.

Endlich habe ich auch noch dieses zu erinnern: Man übereile sich nicht, so fort die angegebenen Versuche und Erfahrungen deswegen als falsch zu verwerfen, weil eines andern Versuch und seine Erfahrung nicht damit übereinkommt. Denn man muß sich in dieser Sache vor der Verwirrung seines Urtheils mit denen sinnlichen Empfindungen hüten, sonderlich wenn man nicht nach gleichen Grund-Sätzen urtheilet, hiernächst aber sehr genau wissen, daß seine Versuche und Erfahrung in eben denenselben Umständen mit denen im Lexico angegebenen geschehen sind, ehe man so fort von Irrthum und Fehlern reden will. Diesen Erinnerungen und diesen Gründen zu folge aber verhoffe ich durch dieses alles dieses Buch bey gegenwärtiger Auflage um so viel mehr in solchen Stand gesetzet zu haben, darinne es ein recht nöthiges, nützliches, leichtes und bequemes Hülfs-Mittel, so wohl zur Wirtschafft an sich, derselben Verbesserung und Flor, als auch zur Lehre und zum Unterricht in der Wissenschafft von der Wirtschafft seyn könte, wenn sich nur sehr viel wahre und fleißige Liebhaber in dieser unvergleichlichen Wissenschafft, darauf die Glückseligkeit dieses Lebens, eines ieden Menschens und gantzer Länder ankommt, finden möchten; und wenn sich insonderheit viele, die studiren, darauf recht ernstlich legen wolten, nicht aber noch immer die alte unvernünftige Verachtung und Vernachläßigung bey unerwachsener und erwachsener Jugend, ja so gar bey denen, die vor das Wohl derselben sorgen solten, herrschete. Jedoch ich will anietzo diesem Studio keine Lob-Rede halten. Die Menschen sind im Verstande ohnedem meistentheils davon überzeuget, und ein ieder giebt es heut zu Tage überhaupt zu. Nur die alte Gewohnheit und die Nachläßigkeit, ja allerhand läppische Vorurtheile halten die lebendige Wirckung und den Gebrauch der Mittel, die zu diesem

Studio

Studio dienen, auf. Eines der gemeinsten ist auch dieses, daß die meisten jungen Leute dafür halten, es sey um die Wirtschafft eine gar leichte Sache, die sich von selbsten gebe. Allein eben diese geben ihren elenden, verwirrten und unvollständigen, ja so gar dieses zu erkennen, daß sie auch nicht einmahl eine historische Nachricht davon haben.

§ 9.

Und eben dieses führet mich auf einen noch andern Fehler, der an diesem schuld ist. Nemlich es wird bey denen bey uns eingeführten niedern Schulen gar nicht getrachtet, denen jungen Leuten auch nur einen sinnlichen und historischen Begriff von wirtschafftlichen Dingen beyzubringen. Ich nehme wenig Schulen aus. Eigene œconomische Schul-Anstalten haben wir auch nicht, und es fehlet endlich auch an Leuten, die zum Unterricht darinne gebraucht werden könten. Wohlan! allen diesen wird dieses Lexicon auch insbesondere gute Dienste thun, indem man solches ohne viele Mühe und ohne viel in der Wirtschafft gethan zu haben, brauchen kan, denen jungen Leuten auf Schulen, ja dem jungen Frauenzimmer selbst einen historischen Begriff von allen wirtschafftlichen Dingen beyzubringen, und also zugleich denen Leuten zu zeigen, was vor eine weitläuftige und schwere Sache es sey, auf verschiedene Weise mit der Wirtschafft zu thun zu haben, um darinnen Gott, seinem Nächsten, sich selbst, gantzen Ländern, Städten, Dörfern und Familien rechtschaffen zu dienen. Denn ich bin versichert, wer nur ein wenig hinein siehet, wird obgemeldete Einbildung, daß die Wirtschafft so leichte sey, fahren lassen. Wer aber nur nach offt gedachtem kleinen Abriß, das Buch aufschlagen und lesen will, der wird noch besser überzeuget werden, wie irrig seine Einbildung sey. Und eben dieses Aufschlagen kan unter der Anführung eines in der Wirtschafft sonst unwissenden Lehrers, oder einer solchen Lehrerin von der Jugend mit vieler Ergötzung geschehen, wenn man sie die Artickel nach einander laut her lesen lässet, sie zugleich im Lesen übet, durch die Abwechselung so vieler angenehmen Dinge vergnüget, nachmals aber aus dem gelesenen allerhand Fragen und Discourse anstellet, ja wohl gar die Sache selbst sinnlich im Hause, auf dem Felde, im Walde ꝛc. zeiget. Solte nicht auf diese Weise der Jugend auf eine angenehme und leichte Art die ersten Begriffe von der Wirtschafft beygebracht, ihre Wichtigkeit erkennet, und sie endlich zubereitet und gereitzet werden, mit der Zeit nach ihren Absichten eine gründliche und scharffsinnige Erkäntniß, welche sonderlich zu Wirtschaffts- Policey- Cammer- und Finantz-Aemtern nöthig ist, auf hohen Schulen zu lernen?

§ 10.

Endlich so ist dieses Buch insonderheit auch vor solche Leute sehr dienlich, welche zwar Wirte heissen und seyn wollen, und doch in der dicksten Un-

Unwissenheit, Ungeschicklichkeit und Finsterniß, ja bey dem allen auch, was sie noch wissen, in allerhand abergläubischen Meinungen bey der Wirtschafft stecken. Solche Leute sind nun öffters eben auf die Weise, wie im vorigen § berühret, entweder durch ihre Schuld oder durch andere, welche Meister ihres Vornehmens gewesen, versäumet, und haben doch öffters das grosse Unglück, entweder vor sich selbst Wirtschafften zu führen, oder doch führen zu lassen, oder vor andere zu führen. Ich will nicht wiederholen, wie sich diese durch dieses Lexicon noch helfen können, wenn sie nur wollen. Die Art und Weise ist schon vor eines ieden Fähigkeit im vorigen angezeiget, und dabey haben sie die Beqvemlichkeit, daß sie nicht viel Bücher kaufen und lesen dürfen. Ja eben dieses hat man durch dieses Buch und seine mäßige Grösse in Ansehung der unbemittelten zum Endzweck gehabt. Denn diese können vor ein geringes Geld an einem eintzigen Buche, so viel als an 200 Büchern haben. Und weil man weiß, daß es sonderlich auch geringe Land-Leute kaufen und suchen, diese aber am meisten mit vielen sündlichen und läppischen Aberglauben in der Wirtschafft eingenommen sind, und davon regieret werden, ja von der Policey die unrichtigsten Begriffe haben; so hat man sich insonderheit auch bemühet, nicht nur diese immer zu berühren, ja so gar die unentbehrlichsten Nachrichten vor einen Landwirt von rechtlichen Dingen, sondern auch den wirtschafftlichen Aberglauben seiner Falschheit, Sündlichkeit und Thorheit nach bey aller Gelegenheit aufzudecken. Wie ich denn hoffe, daß insonderheit verständigen und christlichen Wirten in diesem Stück viele Realia gefallen werden, die ich nebst vielen andern, dahin insonderheit auch die vollständige Nachricht von Haus-Mitteln vor Menschen und Vieh gehöret, eingestreuet habe. Ich will endlich nicht gedencken, wie nützlich ein solches completes Buch auf der Reise in Ansehung der Wirtschafft um die Erkäntniß zu erweitern, oder sich selbst bey allerhand Fällen zu helfen, stat einer Reise-Bibliotheck seyn könne. Denn alles dieses wird man viel besser verstehen, wenn man offtgemeldetes Schema durchzugehen beliebet. Die vorgenommene Kürtze einer Vorrede erlaubet mir nicht ein mehrers anzuführen. Ich empfehle vielmehr den hochgeehrtesten und geneigten Leser zum Beschluß der göttlichen-Gnaden-Obhut, bitte meine Fehler zu übersehen, und mir gewogen zu verbleiben.

geschrieben
zu Leipzig den 27 Julii
1744.

D. George Heinrich Zincke.

Ah! ist ein Wort und Stimme der Kärner und Fuhrleute, sonderlich in Thüringen, womit sie die Pferde aufmuntern, ihre Kräffte anzustrecken, indem sie selbige zum Gehorsam gegen dieses und andere Worte, z. E. Oh! Hotto! Schwude! gewöhnet haben, da sich denn dieses vor andern Thieren unsers zahmen Haus-Viehes gelehrige Thier ohne Zaum und Peitsche darnach zu richten pfleget.

Aal, ist ein bekannter Fisch, von glattem, langen und geschlaucken Leib, welcher einer Schlangen nicht ungleich siehet, und mehrentheils in süssen Wassern, Flüssen und Seen seinen Aufenthalt, auch vor allen andern Fluß-Fischen dieses besonderes hat, daß er keine gewisse und ordentliche Laichzeit hält, noch seine Brut aus dem Rogen zeuget (denn es giebet weder Milchner noch Rögner unter ihnen) sondern seine Jungen gleich lebendig von sich lässet, welche anfangs so klein und schlanck sind, daß sie denen dünnesten Stroh-Halmen gleichen. Es würde also dieser Fisch unter diejenigen gehören, welche ihre Jungen schon im Mutterleibe ausbrüten, folglich keine Eyer legen. Alleine Scheuchzer eignet dem Aal dieses letzte ebenfalls in Physica speciali p. 409 zu. Und der Herr von Göchhausen behauptet nebst andern, daß er allerdinges seine Strich- und Laich-Zeit im October habe, zu welcher Zeit er aus der Tiefen hervor gehet, und daher desto leichter gefangen wird. Ja man findet auch in denen Aalen um diese Zeit ihren Rogen in Gestalt des sehr kleinen Rogens der Forellen. Er laichet also ebenfalls seinen Saamen in sehr kleinen Eyerlein aus, welcher alsdenn von der Sonne ausgebrütet wird. Von Milchnern oder dem männlichen Geschlecht hat man zwar noch nichts entdecket, noch auch wie die Eyerigen fruchtbar gemachet werden. Daher einige, nachdem sie die Aehnlichkeit des Aals mit denen Wasser-Schlangen gesehen, geglaubet, daß der Aal als ein weiblicher Fisch sich mit diesen begehe, oder durch die Verschluckung des Saamens der Wasser-Schlange, wie man bey denen Carpen in Ansehung des Milchners gewahr wird, der Rogen fruchtbar gemachet werde. Andere, die gewahr werden, daß der Aal ein Raub-Fisch und also andre kleine Fische und Krebse fresse, glauben, daß diese Fruchtbarmachung durch dieser ihren mitverschlungenen Saamen geschehe, oder daß der Schlamm und Moder solches in ihrem Leibe thue. Allein man hat nicht nöthig darauf zu fallen, indem die Sonne und der Schlamm die Eyerigen, wie bey andern insectis geschieht, fœcundiret. Dem sey aber wie ihm wolle, so ist doch das erste gewiß, daß er aus Eyergen wie andere Thiere, sonderlich aber in schlammigten Oertern, wie Plinius schon angemercket hat, nicht aber aus Schlamm und verfaulter Aals-Haut, oder aus verfaultem Pferde-Fleisch, ꝛc. aus auf einander gelegten in einem Teich gebrachten und verfaulten Rasen-Stücken fortgepflanzet werde. Denn dieses alles entspringt aus dem alten Vorurtheile dererjenigen, welche aus Mangel der Natur-Kunde generationes æquivocas, darunter die Fortpflantzung einiger Thiere aus der Fäulniß gehöret, erdichtet; oder sie haben sich das Ansehen Aristotelis verblenden lassen, der dieses geglaubet und aus dem es der fabelhaffte Porta heraus geschrieben. Zu unsern Zeiten aber ist solches von denen Naturkündigern sattsam widerleget. Der sonst gelehrte Kircherus hat sich solches ebenfalls eingebildet, und wie Lonicerus geglaubet, daß sie ihre Haut an Steinen abstreiffeln, was aber daran kleben bleibe, lebendig werde. Sonst haben auch der Graf Marsigly und Antonio Valisnieri mit einander über den Ursprung der Aale, ob sie wircklich Junge oder nur Eyer zur Welt brächten, in Italien gestritten. Dieser Fisch hat sehr kleine aber viele und spitzige Zähne, und seine Floß-Federn gleich bey den Ohren: Davon mit mehrern das Natur-Lexic. nachzulesen. Als etwas sonderbares wird von einem Brunnen, der 2 Meilen weit von der Stadt Malta entfernet, geschrieben, daß er eine unglaubliche Menge Aale hervor bringe, die aber dermassen schneidende Zähne, daß sie mit gewöhnlichen Netzen und Garnen nicht wohl zu fangen. Seine Nahrung bestehet in Schlamm und Moder; doch achen sie auch gern den Krebsen nach. Denn wenn diese sich mausern und die junge Haut haben, liegen sie ebenfalls meist unten im Schlamm und Moder, daraus sie die Aale schön vorzulangen und zu verzehren wissen, daher es auch geschiehet, daß, wo viele Aale zu fangen seyn, es an solchem Orte destoweniger Krebse giebt; nichts minder stellen sie den kleinen Fischen, so noch in ihren Saamen sind, gewaltig nach und rauben sie. Auch lieben sie die junge Saat, und insonderheit wenn der Haber und die Erbsen aufgegangen, da hebt der Aal im Wasser den Kopff empor und reucht, wie die Fischer reden, wo die Saat auf dem Felde stehet, nach welcher er sodenn heraus gehet und seine Nahrung darinnen suchet, aber auch offt mit dem Leben davor zahlen muß. Und obwohl der süsse Geschmack seines Fleisches dem Gaumen sehr annehmlich ist, so wird er doch seiner Fettigkeit halber, vor keine gesunde Speise, insonderheit aber dessen Korff und Schwantz, auch das weisse Rück-Grads-Aederlein vor höchst unverdaulich gehalten. Ingleichen soll dessen Blut den Augen höchst schädlich seyn, so gar, daß ein Mensch, wenn ihm etwas davon in die Augen kommt, wo nicht gar, doch auf etliche Wochen blind werden kan, daher derjenige, so ihn aufschneidet, sich deshalb wohl vorzusehen hat. Hergegen wird das Fett vom Aal als eine gute Artzney vor das Gehör gepriesen, welches ausser dem, wo diese Fische in Menge gefangen, und daher eingesaltzen und geräuchert werden, nachdem es aus dem Eingeweide gesotten, zum Brennen der Lampen und die Wagen damit zu schmieren verbraucht wird. Nichtweniger dienet die abgezogene und gedörrte Haut, wenn sie in Kosend aufgekocht und erweichet worden, denen verstauchten Gliedern, inmassen sie darum so warm [illegible]

warm als es nur erleidlich, gewickelt wird. Er hat sonst ein so hartes und zähes Leben, daß er auch ausser seinem ordentlichen Wasser auf etliche Tage und Wochen sich erhält, zumahl wenn der Wind von Norden oder von Mitternacht gehet. Man muß ihm aber doch darbey zu Hülffe kommen, und in das Gefäß, darinnen er befindlich, etwas Erde thun, auch über das Wasser breitblätterichte Gras oder Schilff streuen. Gleichwie aber alle Fische das Saltz nicht wohl vertragen können, so stirbt doch der Aal, der sonst das allerzäheste Leben hat, am allererſten davon. Ja man kan die Aale weit und breit lebendig herum führen, und wenn sie auch in Stücken zerschnitten werden, so spüret man doch noch ein Leben und Bewegung in denen zerstückten Theilen. Ob nun wohl die Aale gemeiniglich unter die Pisces læves, das ist, unter die glatten Fische, so mit keinen Schuppen bedecket sind, gezehlet werden, so hat man doch mit Hülffe der Vergrösserungs-Gläser gefunden, daß dieselben eben so wohl eine schuppichte Haut haben, als andere Fische, welches man aber mit blossen Augen nicht so genau sehen kan. Sie sind im Sommer, sonderlich aber, wenn es geschwülig ist, oder Donner-Wetter seyn, da sie sich zusammen ringeln, und gleich als todt mit dem Wasser davon treiben, gar leicht und in grosser Menge zu bekommen; Nur ist dabey zu beobachten, daß man ihnen nicht im neuen Monden aufpasse: Denn um diese Zeit pflegt kein Aal zu gehen, und wenn es auch noch so sehr donnerte. So werden sie auch, wann sie laichen, (dieses heisset bey denen piscibus oviparis, oder denen mit Rogen versehenen Fischen Laichen oder Streichen) sehr starck, nemlich im October in denen Reussen und Wehrkörben gefangen. Wer ihrer viele in denen Reussen fangen will, thue etwas Qveckſilber mit einem oder etlichen kleinen Stücklein von faulen und bey der Nacht scheinenden Holtze in ein kleines Glas, vermache dasselbe feste mit Wachs und Hartz, und hänge es mitten in die Reussen: Nehme hernach alt Schmeer und wilde Müntze, röste beydes mit einander in einer Pfanne, binde es in ein dünnes Tüchlein, und thue es in eben solche Reussen, welche nachgehends, wo viel Moos ist, geleget, und also über Nacht darinnen gelassen werden. Wer der ordentlichen und gemeinen Angeln, oder auch der Nacht- oder Leg-Angeln sich beym Aalfang bedienen will, darff nur kleine Weiß- oder andere Fischlein, oder aber Regen-Würmer an die Angeln stecken; und bey der ersten Art, nemlich bey den ordentlichen Angeln, um die Angel-Schnure ein Büschlein Binsen, welche im Wasser wachsen, binden, da dann dieselben unter dem Wasser einen Schatten, als wie Moos oder Gesträuch geben, welches die Aale sehr lieben, hinzuschwimmen, und bey Wegfischung des Geäses sich fangen und behangen bleiben. Die Aale werden auch ferner mit Aalgabeln, oder Tristacheln und Erchen gefangen, wovon behöriger Orten ein mehrers. Der Nutz und Gebrauch dieses Fisches bestehet hauptsächlich darinnen, daß er zur Speise aufbehalten und zugerichtet wird, wie er denn entweder frisch gebraucht, oder eingesaltzen marinirt und geräuchert gar wohl geschmack zu verspeisen ist. Er hält sich nicht gut in Fischhältern und schickt sich nicht zu zahmen Fischen, er will fliessendes und reines Wasser haben. In der Oder von Schweed bis Stettin wird er häufig gefangen und vom April bis Jun ist er am besten. Man treibt sonderlich mit den eingesaltzenen oder marinirten und geräucherten Aalen grossen Handel in einigen See-Städten, wo sie in Menge zu finden, und soll die Stadt Aalburg in Jütland daher ihre Benennung bekommen haben. Es lässet sich demnach der Aal backen, braten, kochen, marinieren, räuchern und sieden, welches allhier noch nebst der übrigen Zurichtung beschrieben werden soll, wenn als zu einer Vorbereitung erinnert worden, daß der Aal von einigen bald mit der Haut, die sie vor das delicateste halten bald ohne dieselbe gegessen und zugerichtet wird. Wer nun diese nicht abziehen will, reibt den Fisch nur mit heisser Asche oder Saltz, und brühet ihn mit heissem Wasser, darinnen er hernach wieder abgewaschen und darauf rein gemachet, das ist, der Bauch aufgeschnitten das Eingeweide heraus genommen, in rein Wasser gelegt und ausgewaschen, der Kopf und Schwantz aber weggeschmissen wird. Ziehet man ihm aber die Haut ab, wird er mit einem starcken eisernen Nagel durch den Kopf fest genagelt, alsdenn thut man rings um den Hals einen Schnitt durch die Haut, nimmt Saltz in die Hände und streifft dieselbe, welches alsdenn gar leicht abgehet, herunter.

Einen Aal backen in einer Pfannen: Es wird solcher, wenn er zuförderst zurecht gemacht, wie andere Fische, die man zu backen pfleget, in Grieß oder Mehl etliche mahl umgewandt, und dessen Stücken in einer Pfannen in der Butter geprägelt, so lange bis sie gnug ausgebacken und schön Gold-gelb seyn; Oder man lässet ihn in eine Pastete eingeschlagen mit derselben in dem Back-Ofen backen, welches also geschiehet: Schneidet ihn in Stücke, legt ihn in Kessel, giesset siedend Wasser drauf, und brühet ihn wieder wie die Schleyen oder Neun Augen. Nehmt ihn sodenn heraus, legt ihn auf einen Teller, daß er trockne. Wenn nun inzwischen auf einem andern Teller klein geschnittene Citronen-Schalen, etwas Muscaten-Blüthen, Jngwer und weisser Pfeffer nebst ein paar gehackten Sardellen ordentlich unter einander gemenget, und eine Pastete von mürben Teige zubereitet ist, legt man unten auf das Blat etliche Lorbeer-Blätter, einige Stücke Butter, etwas von nurerwehntem Gewürtz und endlich den Aal selbst, über welchen die übrigen Gewürtze und abermahlen Schmaltz oder Butter gethan, und die Pastete bedecket in den Back-Ofen gesetzet wird. So bald sie beginnet braun zu werden, nimmt man ein spitzig Holtz oder einen kleinen Bratspieß, sticht oben ein Loch hinein, welches gelüfftet heist, und machet die Sauce zurechte. Es wird nemlich ein Stückgen Aal in Butter geröstet, hernach in Mörser mit ein wenig Semmel, frische

Butter

Butter und etwas gelinder Gewürtze gestossen. Dis alles thut man in ein Töpffgen, geust Wein und Brühe darzu, drückt Citronen-Safft darein und lässets ein wenig kochen. Ferner nimmt man Eyer-Dotter, zerqvirlet sie mit etlichen Tropffen Eßig in einem andern Töpffgen, NB. (der Eßig wird darum darzu gethan, damit es nicht zusammen rinne) leat noch ein Stückgen Butter darzu, und geust die Brühe, so im andern Töpffgen bereitet ist und siedet, in die Eyer, qvirlet sie gantz klar, damit es ein wenig dicke werde. Letztlich wird die Pastete aus dem Ofen genommen, aufgeschnitten, die Brühe hinein gegossen, fein ungerüttelt, auch Safft von einer Citrone hinein gedrücket. Man muß sie mit Zucker bestreuen, oder man kan sie mit Lorbeer-Blättern und Blumen-Werck garniren. Oder: Nachdem der Aal gewöhnlich zurecht gemacht, vorbereitet und ein wenig mit Saltz eingesprenget worden, lässet man ihn auf den Rost über Kohlen ein wenig anlauffen, streuet auf das Pasteten-Blat, so mit Schmaltz überleget, ein wenig braun-geröstete Semmel mit kleingeschnittenen Citronen-Schalen, Muscaten-Blumen, Jngwer, ein wenig Nelcken, Lorbeer-Blätter und etwas dürren Roßmarin, legt über dieses alles den Aal und bestreuet ihn wieder mit dem übrigen Gewürtz, thut auch noch einige Stücken Schmaltz darüber, macht einen Deckel über die Pastete, setzet sie in Ofen und bäckt sie fein Gold-gelb ab. Die Brühe darzu ist folgende: Brennet etwas Mehl in brauner Butter, giesset auf dieses Wein, Eßig, Brühe, oder an deren stat Petersilien-Wasser, thut noch hinzu Citronen-Scheiben und Capern, lasset alles mit einander kochen, füllet alsdenn diese Brühe, welche, wenn ihr wollet, auch mit etwas Zucker süsse gemacht werden kan, in die Pastete und rütelt alles fein gemach herum.

Einen Aal zu braten, geschiehet entweder am Spieß und auf dem Rost oder nach Holländischer Manier in der Pfanne. Am Spieß zu braten, stecket man die Stücken, nachdem sie vorhero gehörig zubereitet, mit Pfeffer und Saltz wohl überstreuet, in Eßig auf eine Stunde lang also gleichsam mürbe gebeitzet, an einen Spieß, und umwindet oder bestecket selbige mit Salbey-Blättern; zuweilen pflegt man diese Stücken mit Speck zu spicken, wie die Hasen oder ander Wildpret, ingleichen bedienen sich einige stat des Specks der Citronen-Schalen, welche sie als Speck schneiden, und solche vorhero in Wasser, daß das bittere herauskomme, wohl absieden lassen. Währender Zeit, als er bey einem nicht gar zu gehlingen Feuer gebraten wird, soll man ihn fleißig mit geschmoltzener heisser Butter begiessen, darein einigen Wein, Saltz, etwas Pfeffer, Eßig und Muscaten-Blumen mit weniger
vermischen. Dergleienlich darüber anzurichrzu sind halbe Citron auch folgende Sar-
Brennet ein wenig
raun, giesset darein ein wenig Wein, Fleisch-Brüh oder an derer stat in der Fasten Petersilien-Wasser, thut darein Citronen-Schalen, Muscaten-Blumen, etwas Jngwer, etliche gantze Zwiebeln mit Nelcken besteckt, welche aber bey dem Anrichten davon genommen werden, in diese Brühe rühret 3 bis 4 etliche Stunden gewässerte und nachdem klein geschnittene Sardellen, und lasset es gemächlich kochen. Diese Brühe wird in die Schüssel angerichtet, und der Aal als eine Garniture daherum geleget. Jn der Pfanne zu braten, dergleichen die Holländer einen Pfannen-Aal nennen, werden die zurecht gemachte und mit Saltz wohl eingeriebene Stückgen, so etwa eines Fingers lang, dichte an einander gesetzet, daß sie die Pfanne oder Casserol ausfüllen, nach diesen giessen sie ein paar Löffel Wein oder Wasser daran, streuen grüne kleingehackte Salbey darüber, setzen solche auf Kohl-Feuer, decken die Pfanne oder Casserol oben zu, und wenn die Aalstücken bald halb gar seyn, machen sie auf den Deckel auch Kohl-Feuer, daß der Aal überall braun werde. Bey dem Anrichten wird er mit seinem eigenen Fett begossen, und die Garnitur sind halbe Citronen.

Einen Aal zu kochen: Das ist ein Gerichte vor gemeine Leute an den Orten, wo diese Fische in Menge anzutreffen. Sie nehmen aber die kleinen Aale, reiben sie mit heisser Asche, und reinigen solche, schneiden sie nach diesem in kleine Stücklein, und kochen sie aus Saltz und Wasser mit etwas Eßig, und ein paar Hände voll Haber-Grütz darzu gethan, lassen auch wohl klein geschnittene Petersilien-Wurtzeln mit kochen, und essen endlich dieses Gerichte mit Löffeln, wie die Suppen, daher es auch eine Aal-Suppe genennet wird.

Einen Aal zu mariniren: Wenn dieser vorbereitet, nicht in Stücken, sondern nur einige Kerben darein geschnitten worden, pflegt man ihn auf dem Rost, iedoch mit Baum-Oel, und nicht mit Salbey zu braten. So er gar gebraten, wird er, nachdem er kalt geworden, folgender Gestalt eingeleat Man legt in ein reines wohlverwahrtes Fäßgen unten auf den Boden Lorbeer-Blätter, etwas Roßmarin, Citronen-Schalen und gantze Gewürtz, darnach eine Lage Aale, ferner nur erwehnte Species, und darmit wird wechsels-weise fortgefahren, bis das Fäßgen vo', so daß die obere letzte Schicht abermahl die Species ausmachen; dieses wird, wenn vorhero guter Eßig und Baum-Oel über das eingelegte gegossen worden, mit dem obersten Boden vermachet, feste verpichet, und täglich umgestürtzet, daß es nicht verderbe. Dergleichen giebt eine gute Fasten-Speise ab, und ist von gar gutem Geschmack, nur muß, wenn einmahl das Fäßgen aufgemacht, solche nach einander verbraucht werden.

Einen Aal zu räuchern ohne Haut. Man streifft erst dem Aal die Haut ab, schneidet ihn auf, und nimmt das Eingeweide heraus, legt ihn, nachdem er wohl eingesaltzen, in ein Geschirr, darinnen er alle Tage kan umgekehret werden. Nachdem wird er heraus genommen, gantz treuge abgetrocknet, und da ihm ein Spieß durch den Kopff gestossen worden, an einen Ort,
spieß
wo Ort

wo nicht gar so viel Rauch ist, aufgehangen. Der Rauch wird meist von Säge-Spänen mit Wachholder-Beeren vermenget, Tag und Nacht also erhalten. Wenn nun der Aal bey nahe seine recht geräucherte Farbe hat, aber doch noch nicht gantz geräuchert ist, so bindet um denselben Papier, daß er bey der schönen Farbe erhalten werde; lasset ihn also hengen, bis er gut und recht geräuchert ist. Hiernechst hat man Acht zu geben, daß ein solcher Aal in kein dumpfigt Gewölbe gethan werde; denn die Aale sind insgemein fett, und ziehen gern solch übels Wesen an sich, davon sie hernach einen übelen Geruch und Geschmack bekommen. Wenn dergleichen verspeiset werden soll, muß er vorhero ein wenig gewässert oder gar aufgesotten werden; Alsdenn legt man ihn auf den Rost, und brät ihn aus: Andere schneiden ihn, wie er aus dem Rauche kommt, in Stücken, beschmieren die mit Butter, und legen sie auf den Rost, machen auch wohl eine Sauce von Eßig, Butter, Gewürtz, ein paar Eyern, und etwas gerieben Brot daran. Man kan ihn aber auch mit durchgeriebenen Erbsen kochen; Wenn man nemlich, da er über Nacht gewässert, die in Fleisch-Brüh oder nur aus Wasser abgekochte und durchgeriebene Erbsen in ein Casserol thut, und sie auf dem Feuer gemächlich kochen lässet: Darauf legt man ein Stück Butter, ein wenig Pfeffer, und etwas Jngwer, samt dem Aal zugleich mit hinein, und lässet ihn aufkochen. Wenn solcher gar ist, wird er also angerichtet: Man legt den Aal ordentlich in die Schüssel, schüttet die Erbsen darüber her; hernach muß in einer Pfanne Butter braun gemacht, darinne würflich geschnittene Semmel geröstet, und über die Erbsen gestreuet werden, so ist das Gerichte fertig. Oder mit Braun-Kohl einen Aal zuzurichten, da wird er erst eine Nacht eingewässert. Hierauf nimmt man Braun-Kohl, streifft ihn, daß die Strünckе oder Adern heraus kommen, denn wäschet man solchen sauber aus, schneidet ihn fast auf die Art, wie einen Kraut-Salat, doch nicht so klein, wirfft ihn in ein Wasser, das allbereit siedend, und ein wenig gesaltzen ist, so bleibt der Kohl fein grün oder braun, nachdem er in der Jahres-Zeit gebraucht wird. Jst er nun ziemlich weich gesotten, so seiget man ihn ab, und brennet in einem Tiegel etwas Mehl braun, schüttet den Kohl hinein, giesset Brühe darauf oder an derselben stat Petersilien-Wasser, und leget gebratene Castanien darzu. Zu mercken ist, daß der Aal nicht darff mit gekocht werden; er ist ohnedem ein feister Fisch, darum muß man ihn auf den Braun-Kohl herum legen, da ihn denn der Dampff vom Kohl schon gar machen wird, welches geschiehet, wenn man die Casserol mit einem erhabenen Deckel fleißig zuhält. Das Gewürtz betreffend, muß lauter hartes genommen werden, und richtet man sich nach der Art der Speise.

Einen Aal wohlschmeckend zu sieden, wird er gehoria vorbereitet, in Stücken geschnitten, und ein wenig guter Eßig darüber gegossen. Jn den Fisch-Kessel thut man Wasser, Eßig, Wein und Saltz, wie auch allerhand Kräuter, Citronen-Schalen, gerieben Brot und Gewürtz, ingleichen ein oder zwey Zwiebeln, ja auch wohl Capern darzu; so bald es anfähet recht aufzuwallen, legt man die Aal-Stücken in Kessel, und lässet sie wohl einkochen, daß die Brühe fein kräfftig werde. Weil aber der Aal, als ein harter Fisch, nicht leicht kan weich gesotten werden, muß man ein Stückgen Butter mit hinein werffen, welches das wahre Fundament bey dem Sieden eines Aales ist. Wenn er recht ausgesotten, wird er in eine Servier, so vorher gebrochen worden, gelegt und aufgetragen, worzu Citronen gegeben werden. Solte von dergleichen Aal etwas übrig bleiben, darff man die Stücke nur wieder in die Sauce, darinnen er gesotten worden, thun, und mit einem Papier bedecken, so kan man ihn durch dieses Mittel, wohl 14 Tage lang ziemlich gut aufbehalten. So der Aal dergestalt abgesotten, lässet er sich auch mit einer weissen Sardellen-Sauce anrichten, welche also zubereitet wird: Erst waschet ohngefehr ein halb Pfund Butter auf das sauberste aus, legt diese nebst ein klein wenig rohen Mehls in ein Casserol, schlagt 6 Eyer-Dottern dran, doch mit der Vorsichtigkeit, daß ja kein weisses darzu komme, und rühret dieses wohl durch einander. Thut aus den Sardellen, welche vorher sollen gewässert seyn, die Gräten, hacket sie gantz klein, und damit sie desto kleiner können gehackt werden, giesset man, um sie nur anzufeuchten, etliche Tropffen Fleisch-Brüh daran, rühret sie auch unter die Butter mit denen Eyern, schneidet Citronen-Schalen daran, thut Muscaten-Blumen, Safft von einer Citronen, ingleichen Pletzen-weise geschnittene Citronen hinein, giesset endlich unter die benannten Species Wein und Brühe oder Petersilien-Wasser, und zwar so viel als man meynet gnug zu seyn, den Aal damit zu überziehen, rührt solches auf dem Feuer, bis es beginnt dicke zu werden, dem thut etliche Tropffen kalt Wasser hinein, damit, wenn es anfängt zu sieden, es nicht zusammen lauffe, massen das kalte Wasser solches gleich hindert. Mercket darbey, daß der Aal im Warmen wohl gehalten und diese Brühe darüber gegossen werde. Zum Uberfluß lässet man geschmelzte Butter zergehen, und tröpffelt selbe darüber, so ist das Gerichte fertig.

Aal oder Schlange, nennet man auch dasjenige Gebackens, welches aus einem guten und mürben Butter-Teig in Form eines Aals zubereitet. Es wird nemlich gedachter Teig, wenn er fertig, nach der Form eines Aals doch so breit geschnitten, daß wenn man ihn doppelt über einander leget, er mehr gedachtem Fisch ähnlich sehe, dieses Stück bestreicht man mit Eyern, legt eines Daumens dicke Fülle in der Mitte durch darauf, ziehet hernach eine Seite vom Teig über die Fülle auf die andere, und klebt sie zusammen, darbey ihm die rechte Form eines Aals gegeben, und er nochmals mit Eyern über und über bestrichen wird. Endlich legt man ihn auf ein Papier oder Back-Blech, krümmet und bieget ihn nach Gefallen, backet

solchen gehörig ab, und streuet bey dem Anrichten geriebenen Zucker darüber.

Aalfang, bedeutet entweder 1) die Zeit, wenn die Aale am besten zu fangen sind, nemlich vom Martio oder April an, wenn die Ellern- oder Erlen-Bäume ihre Blätter treiben, bis in den Augustum und September; oder 2) die Art, wie solche gefangen werden, als mit Reussen, Wehr-Körben, Angeln, Leg- oder Nacht-Angeln, Aalgabeln oder Tristacheln und sogenannten Erchen- und Fisch-Fängen, welche letztere beeden Arten man gerne in denen wüsten Mühl-Gerinnen, und bey Wehren anzubringen pflegt.

Aalgabel, oder, wie es einige nennen, **Tristachel**, ist ein Instrument von plattem Eisen, und, wie eine dreyzanckigte Mist-Gabel, mit dreyen Haacken gemacht, deren ieder ohngefehr neun Zoll lang, und an der innern Seite, der mittlere aber auf beyden Seiten mit guten Wieder-Haacken versehen ist. Tab. I fig. 1. Die beeden äussern Zincken a. b. sind auswerts gebogen, der mittlere c. aber gerade, und gleich einer Schlangen-Zunge, iedoch etwas rundlich zugespitzt. Alle drey Zincken werden durch zwey kleine auf beyden Seiten mit Nageln festgemachte eiserne Bänder d. dergestalt zusammen gehalten, daß sie weder weiter aus einander gehen, noch sich enger schliessen können, als wie sie wircklich sind, damit kein Aal, er sey auch so klein, als er wolle, darzwischen durchschlupffen möge. In die Dille e. wird eine lange geschlancke Stange von funffzehn bis sechzehn Schuhen, wie an einen Fisch-Haacken gestossen und mit ein paar Nageln fest gemacht. Mit diesem Instrumente stossen die entweder an dem Ufer gehende, oder in einem Kahn fahrende Fischer in dem Fisch-Wasser, wo man Aale weiß oder vermuthet, immer auf den Grund, nichts anders, als wie sie beym Fischen mit den Tramyen oder Stör-Stangen zu thun pflegen; da denn, weil die Aale gemeiniglich dichte beysammen liegen, offters zwey, drey und mehr zwischen den Zacken und Wieder-Haacken behangen bleiben, und auf einmahl heraus gezogen werden.

Aalraupe, Ohlruppe, Quappe, Roselcke, Ruppe, Rutte, Treusche, Trusche, ist ein Fisch, so mit seiner Farbe und schlüpfferigen glatten Haut und der Bewegung seines Leibes dem Aal sehr nahe kommt, (daher er auch diesen seinen Nahmen mag bekommen haben,) am Kopffe, Leber und Grösse aber um ein merckliches von selben unterschieden ist, denn er hat einen breiten Kopff und weites Maul wie ein Frosch, an welchem einige Flechsen heraus gewachsen. Der Aug-Apffel ist blau, und dessen Circul gelb-färbig. An ieder Kiele hat er eine weit hervorgehende schmale Floß-Feder, und nächst daran, nach dem Bauche zu eine andere etwas breite; Oben auf dem Rücken und unten fast am Ende des Bauches, ziehet sich eine unbewegliche Floß-Feder nach dem Schwantze zu, und helffen diese beyde selbigen, formiren. Sein Magen mit dem Schlund hat etliche Federn, deren iede wie ein Frosch- oder Kröten-Fuß aussiehet. Sie haben mit den Aalen gleiche Nahrung, und halten sich in frischen Flüssen und Seen auf. Die Aalraupe laichet bald nach Weihnachten von Febr. an bis Martium, und heissen sie die Fischer catexuchin, den Laich-Fisch, weil sie davor halten, daß alle die andern Fische sich mit ihrer Laich-Zeit nach dieser richten. Es ist ebenfals ein Raub-Fisch. Sie soll im Monat December am besten zu verspeisen seyn, zu welcher Zeit eben ihre grosse Leber, so vor das delicateste am gantzen Fische, ja noch über die Hecht-Leber gehalten wird, am besten und gesundesten seyn soll, da dieser Fisch ausser diesen von vielen, die von dem herrlichen Geschmack der Leber keine sonderliche Wissenschafft haben, wegen des oben beschriebenen Magens und der ungestalten Figur seines Kopffes, der einer Kröten ähnlich, gantz verachtet wird; Wiewohl überhaupt das Fleisch dieses Fisches, zumahlen wenn er alt und erwachsen, nicht so gar wohl schmeckend und verdauend, und muß die Güte und Grösse der Leber alles ersetzen und dem Fisch den Werth bringen. Es nennen auch einige die Leber, auf gewisse Weise zugerichtet, Lampreten, weil sie so delicat, wie dieser Fisch schmeckt. Ausser ihrem guten Geschmack lässet sich auch aus selbiger, wenn sie in einem Glas Somers-Zeit an die Sonne gehangen wird, ein gesundes Oel zubereiten, welches zu unterschiedenen Artzneyen brauchbar, sonderlich aber den dunckeln und blöden Augen gar nützlich ist. Auch pflegt man den Magen zusammt dem Schlund auszunehmen und zu dörren; dieser nachhero zerstossen, in Wein eingenommen, treibt sonderlich die Nachbürde, und dienet vor allerley Gebrechen der Mutter. Diese Fische werden wie die Aale mit Angeln, Aalgabeln oder Tristacheln, Netzen und Reussen gefangen, und in der Küche entweder gesotten, oder gebacken, oder mariniret zur Speise zubereitet. Weil nun ihre Haut gleich den Aalen schleimig, müssen sie zuförderst gebrühet, und mit Saltz oder heisser Asche wohl abgerieben und gereiniget werden, nach diesem reist man sie auf, nimmt sie bis an die Leber aus, denn diese muß unten am Hals hangen bleiben, auch darff man die Galle davon zu nehmen nicht vergessen, und sie hierauf fleißig auswaschen.

Aalraupe zu sieden: Wenn sie auf nur beschriebene Art vorbereitet, giesset man Essig darüber, und lässet sie wie einen andern Fisch sieden, und weil die Härte ihres Fleisches mit des Aals überein kommt, ist nöthig, daß in den Sott, eben wie bey jenem, ein bißgen Butter geworffen werde. Will man sie im Wasser absieden, muß dieses ziemlich gesaltzen werden, weil dieses ein harter Fisch, und nicht mehr Saltz annimmt, als er gebraucht. Die Fisch-Brühen und Sauces, so darüber angerichtet werden können, sind unterschiedlich und vielfältig, und sollen davon allhier nur die besten erzehlet werden, als eine Erbs-Brüh. Kochet gute Erbsen in Fleisch-Brüh oder Wasser recht weich, treibt solche durch einen Durchschlag und machet sie zur Brüh etwas dünne; giesset ferner darunter guten Rahm bis auf ein halb Nösel,

der vorhero muß abgesotten seyn, soll er nicht zusamen rinnen, thut es in ein Casserol, werfft ein Stück Butter darzu, wie auch etwas Muscaten-Blumen, und ein wenig weissen Ingwer, aber ja keinen Pfeffer, und lasset es gemächlich durch einander kochen. Diese Brühe wird endlich über die schon abgesottenen Aalraupen gegossen, und auf einem Kohl-Feuer durch einander gewärmet; darüber lässet sich auch halbgeröstete und würflich-geschnittene Semmel streuen, und die Garniture nach Beschaffenheit der Umstände richten. Eine Butter-Brühe: Nehmet ein ziemlich Theil rein ausgewaschener oder ungesaltzener Butter, etwas geriebene Semmel, Muscaten-Blüthen, mit ein wenig weissen Ingwer, thut dieses zusammen in einen Tiegel, oder Casserol, giesset etwas von der Brüh, darinnen die Aalraupen gesotten, ingleichen Fleisch-Brüh, oder Petersilien-Wasser, und zwar so viel hinzu, bis ihr meynet gnug zu seyn. Hierauf soll grüne Petersilie, gantz klein gehackt, darzu geschnitten, und die Aalraupen hinein gethan werden, welches alles sodenn gemächlich unter einander kochen muß, bis die Brühe ein wenig beginnet dick zu werden. Endlich kan man solche fein ordentlich anrichten, die Brühe darüber giessen, ein wenig Muscaten-Blumen darüber streuen, und auftragen lassen. Eine andere Art: Thut ein Stück Butter, die vorhero rein ausgewaschen und gewässert worden, in einen Tiegel, streuet zugleich ein wenig rohes Mehl etwa einer Messer Spitze voll hinein, schlagt auch 6 Eyer-Dotter ohne das Weisse hinzu, und rühret es wohl durch einander. Ferner schüttet klein-geschnittene Muscaten-Blumen, Citronen-Schalen, und ein wenig weissen Ingwer zu dem vorigen, giesset Brüh oder Petersilien-Wasser mit daran, und zwar nur so viel, als man selbige mit denen Eyer-Dottern dicke zu machen, vor nöthig achtet. Dieses rühret fleißig über ein Kohl-Feuer, und sobald es anfähet zu sieden, last etliche Tropffen kaltes Wasser hinein fallen, damit die Eyer nicht zusammen lauffen, und sich hacken; richtet nach diesem die Aalraupen an, giesset die Brühe über selbige, lasset ein wenig Butter zergehen und tröpfflet das klare Tropffen-weis darüber. Wem es beliebig, kan Petersilie klein hacken, und unter die Brühe rühren lassen. Eine Pohlnische Brühe: Schälet Zwiebeln und Aepffel, zerschneidet beyde und thut sie in einen Topff; legt ferner geschnittene Semmel-Krumen, Ingwer und Pfeffer darzu, giesset auch Brühe, oder Petersilien-Wasser, Wein und Eßig hinein, und lasset alles zusammen fein weich kochen. Hierauf qvirlet es gar, streichets durch ein Haar-Tuch in ein Casserol, legt ein Stücke Butter darzu, und wenn etwa der Brühe zu wenig, so giesset noch etwas Brühe, oder Petersilien-Wasser, Wein und etwas Eßig daran. Zucker, Saffran, Cibeben, geschnittene Mandelkern, die vorhero abgezogen, Citronenscheiben und Schalen werden gleichfalls hinzu gethan, und alles wohl gekochet, sammt den Aalraupen. Diese letzte stellet alsdenn fein zierlich auf die Schüssel, giesset die Brühe darüber her, beleget sie mit denen darinnen befindlichen Citronen, bestreuet sie mit Semmeln, so gerieben. Eine saure Limonien-Brühe: Legt die gesottene Aalraupen in ein Casserol oder Tiegel, thut Butter daran, schneidet auch eine saure Limonie nicht allzu dicke, und schüttet sie nebst Muscaten-Blumen, etwas weissen Ingwer und Citronen-Schalen, in den Tiegel, streuet geriebene Semmel darüber, und giesset ein wenig Wein, Petersilien-Wasser, oder Fleisch-Brühe hinein, lasset es fein gemächlich kochen, bis es anfähet dick zu werden. Oder thut ein paar Eyer-Dottern in ein Töpffgen, tröpfflet etliche Eßig-Tropffen hinein, giesset die Aalraupen-Brüh darzu, und qvirlet es wohl, daß es nicht zusammen rinne. Diese Brühe richtet über die Aalraupen an. Eine Citronen-Sauce: Thut die Fische in einen Tiegel nebst einem Stücke Butter geriebene Semmel, Citronen-Schalen, von einer gantzen Citrone die geschnittenen Scheiben und Muscaten-Blumen, giesset Wein, wie auch Wasser oder Brüh darauf, legt eine gantze mit Gewürtz besteckte Zwiebel, ingleichen ein paar Lorbeer-Blätter hinein, lasset dieses alles durch einander kochen, bis es anfähet dicke zu werden, alsdenn wird sie über die Fische angerichtet. Mit Sauer-Kraut: Wenn die Aalraupen nicht gar in Saltz-Wasser ausgesotten, weil doch etwas Safft darinnen bleiben muß, nimmt man sehr klar geschnitten Sauer-Kraut, oder da es nicht zu haben, kan es mit einem Schneide-Messer erst klar geschnitten werden, setzet es zum Feuer, daß es einen Sud thue. Hierauf lässet man in einem Casserol ein gutes Stück Butter zergehen, schüttet das Sauer-Kraut hinein, und schweißt es ziemlich, giesset auch eine Kanne sauren Rahm darzu, und lässet es wohl durch einander kochen. Wenn dieses geschehen, so machet man um eine Schüssel einen Krantz von Teig, leget in selbige erst Butter, darnach Sauer-Kraut, und oben darauf fein ordentlich die Aalraupen, denn wieder Sauer-Kraut u. s. f. bis es wie eine Pastete in die Höhe kommt; Streichet es ferner mit einem Messer sauber zu, bestreicht es auch mit Eyern, giesset zerlassene Butter darüber, ingleichen streuet man geriebene Semmel darüber her, und bläset sie fein wieder ab, damit nicht so viel an einem Ort liegen bleibe. Endlich setzt man es in einen Back-Ofen, und lässet es gemächlich backen, so siehet es aus als eine Pastete. Das Gewürtz betreffend, ist es nur ein Unrath, in dergleichen Essen viel daran zu bringen, und wird überhaupt in vornehmen Küchen solches nicht so häuffig gebrauchet, als bey gemeinen Leuten, sonderlich der Pfeffer, Ingwer, und dergleichen, welches ein guter Koch allezeit wohl in acht nimmt.

Aalraupen zu backen oder zu braten: Wenn sie behörig vorbereitet, wird vom Kopff bis auf den Schwantz ein Kerbgen neben das andere geschnitten; hierauf saltzet man sie ein, und lässet sie eine Stunde im Saltze liegen, streichet nochmahlen mit der Hand den etwa noch gegenwärtigen Schleim herunter, streuet

Mehl darauf, und backet sie aus Schmaltz. So sie nun recht gebacken, rostet man ein wenig Mehl in Butter braun, so aber nicht so viel seyn muß, weil die Aalraupen vorhin mit Mehl bestreuet worden, und daher schon ein wenig dicke Brühe geben. Ist das Mehl braun, so giesset man Wein, Brühe oder Peterßilien-Wasser und Eßig darzu, würtzet es mit ein wenig Jngwer und Pfeffer ab, schneidet Citronen daran, leget eine gantze Zwiebel mit Nelcken besteckt sammt Lorbeer-Blättern und Roßmarin hinein, lasset alles durch einander kochen, und wisset, daß das Saltz eines ieden Geschmack anziehen wird. Leget zuletzt die Aalraupen in den Tiegel, last es fein sachte aufkochen, giesset in die Brühe gut Baum-Oel, so auch ein wenig mit kochen muß, und sodenn wirds angerichtet. Oder: Wenn die Aalraupen gehörig vorbereitet, und aus Schmaltz wohl gebacken worden, so kochet Sauer-Kraut, nicht allzuweich, seiget die Brühe ab, und machet es mit einem Wiege-Messer klein; alsdenn leget ein gut Stück Butter in ein Casserol, lasset selbige heiß werden, thut ein wenig Mehl darein, so etwas braun gebrañt. Schüttet hierauf das Sauer-Kraut in die Butter, und giesset etwas Brühe darzu. Endlich nehmet eine Schüssel, machet ein Ränd̃gen von Teig darum, bestreichet sie wohl mit Butter, thut erst was Sauer-Kraut hinein, denn eine Lage von Aalraupen, womit wechsels-weise so fortzufahren, bis es alle ist. Endlich begiesset man es oben mit Butter, streuet Semmel darüber, und lässet es in einem Ofen zu gut backen.

Aalraupen zu marinìren: Reisset, saltzet und kerbet dieselben, bratet sie auf dem Rost, da sie denn stets mit Baum-Oel zu beschmieren. Wenn sie gäntzlich gebraten, legt sie aus, daß sie kalt werden. Nehmet ein neues Fäßgen, thut unten auf den Boden, nachdem ihr das, mittelst eines Pinsels, mit Baum-Oel wohl ausgestrichen, Lorbeer-Blätter, Roßmarin, gantze Würtze, Citronen-Schalen, legt die Aalraupen darauf, und denn wieder eine Lage von benannten Kräutern u. s. f. womit wechsels-weise fortzufahren, bis das Fäßgen voll wird; worbey die Lagen also einzurichten, damit zuletzt die Species oben kommen, auf welche der Deckel endlich gelegt und zugeschlagen wird. Dieser muß in der Mitte ein Loch haben, denn so bald er zugeschlagen worden, soll man Eßig und Baum-Oel durch das Loch hinein giessen, dasselbe wieder vermachen und mit Pech vergiessen, auch das Fäßgen täglich umstürtzen und wohl unter einander rütteln. Will man zum Gebrauch zuweilen etwas heraus nehmen, muß das Fäßgen allezeit wieder fleißig vermacht werden, sonst verderben diese eingelegte Fische gar leichte.

Aalraupen-Lebern wohl zuzurichten: Nehmet diese und blanchiret sie ein wenig in Wasser. Thut hernach in einen Tiegel ein Stück Butter, Muscaten-Blumen, und klein geschnittene Citronen-Schalen, und die Lebern, die man aufs Feuer setzen, und ein wenig passiren muß. Giesset alsdenn Wein darauf nebst etwas Brühe, streuet klar-geriebene Semmel darein, und lasset es fein gemächlich kochen. Will man sie bald anrichten, wird von einer Citrone der Safft hinein gedruckt, da es etwa zu sauer werden wolte, ein bißgen Zucker hinein geworffen, wodurch es gleich piquant wird. So sie aber recht gut werden sollen, so nehmt ein paar Lebern, stosset solche nebst einem Stückgen Butter und etwas Semmel-Krume im Mörser, setzet es in ein Töpffgen, wenn vorhero Wein und Brühe darauf gegossen worden, zum Feuer, treibets durch ein Haar-Tuch; Diese Coulis oder Ablauff schüttet endlich auf die Lebern, so vorhero, wie oben gemeldet, passiret seyn, lasset sie nur gemächlich und nicht lange kochen, so werden sie recht gut und angenehm seyn.

Aal-Suppe, ist ein gemein Gerichte aus gekochten Aalen bestehend, davon siehe oben Aal zu kochen.

Aasen, bedeutet bey der Jägerey so viel, als fressen; es wird aber nur von dem rothen Wildpret gesagt; Z. E. der Hirsch aast, d. i. frisset.

Aas, ist ein wegen Alter, Kranckheit oder andern Zufall verreckter Cörper eines Viehes, als Pferdes, Rindes, Schaafes u. s. f. Diese werden aus den Ställen auf einen etwas entlegenen Ort, so gemeiniglich der Schind-Anger genennet wird, gebracht, daselbst von dem Caviller abgeludert, und der Uberrest den Hunden und Vögeln zur Speise überlassen. So fern sich aber dergleichen todte Aeser durch eine graßirende Seuche häuffen möchten, werden solche in eine auf dem Felde darzu tief gemachte Grube mit Haut und Haar geworffen, über iede Schicht Kalck darauf geschüttet, und also verscharret, daß sie um so viel eher verwesen, und nicht etwa durch allzuübeln Geruch die Lufft inficiren.

Abbinden, siehe Absetzen.

Abbinden, wird von den Zimmer-Leuten genennet, wenn für ein Gebäude zuerst der Dach-Stuhl eingerichtet, und sodenn zu denen Wänden die Riegel, Bänder und Säulen in die Schwellen und ihre gehörige Oerter in einander gelochet, auf einander eingeschnitten und verkammet, oder fest in einander verbunden werden.

Abbiß, dieses Kraut hat Blätter wie Wegerich-Kraut, iedoch länger, einer Zungen gleich, schwartz-grün und rauch, hat einen runden Stengel mit Purpur-braunen Blumen, so gantz gedrungen an einander auf einem Knopffe sitzen; hat weisse Wurtzeln, die unten stumpff und gleichsam wie abgebissen, daher es auch den Nahmen bekommen: Denn man sagt, daß der Teufel die Nutzung oder besondere Krafft dieser Wurtzel den Menschen mißgönne und stumpffe, oder beisse sie deswegen in der Erde ab, daß sie ihre rechte Krafft nicht haben möge, darum heisset sie auch Teuffels-Abbiß, oder Teufels-Biß. Es ist dieses ein Aberglaube, welcher aus läppischen Begriffen von denen bösen Geistern, womit ehemals die Welt überschwemmet war, entstanden

Digitized by Google

und wodurch eine natürliche Wirckung Gottes diesem Geiste nicht ohne grosse Sünde zugeschrieben wird. Sie wächset an wilden und ungebaueten Orten zwischen Dornsträuchern, Disteln und Hecken; Die Wurtzel gestossen auf ein entzündet Glied gelegt, machet dieses gesund; Wurtzel und Kraut, wenn es blühet, abgezogen, dieses Wasser ist gut in Pestilentz und vor allerley Gifft, vor Hertz-Stechen, vor Brust-Geschwüre und alles geronnene Blut, so sich von Stossen, Fallen oder von Schlagen innerlich gesammlet hat, wenn man des Tages ein oder zweymahl zwey bis vier Loth trincket; Dieses Wasser oder der Safft dieses Krautes mit Vitriol vermischt heilet den bosen fliessenden Grind, ist ein besonders Grind-Kraut, wie die Scabiosen.

Abbiß, ist ein Zeichen, woran die Jäger zu erkennen pflegen, daß ein Hirsch in der Gegend stehe; indem derselbe auf denen Schlägen die Sommer-Latten dergestalt abbeisset, als ob sie mit dem Messer abgeschnitten wären, welches ein Thier oder Wild nicht also thun soll.

Abbrechen, wird nicht nur von der Verrichtung gebrauchet, da man das Obst, und sonderlich dasjenige, welches den Winter durch eine geraume Zeit aufbehalten werden soll, gemächlich von den Bäumen liefet, davon das Wort abnehmen weiter nachzuschlagen; sondern es wird auch von den Aesten und Zweigen derer Bäume verstanden, wenn sie durch einen Zufall von dem Stamme gerissen oder gebrochen worden. Diesen Schaden pflegen achtsame Haus-Väter, damit nicht etwa der gantze Baum verderbe, folgender Gestalt zu besorgen: Erst schneiden oder sägen sie den schadhafften Ort gantz glatt, überstreichen ihn hernach mit Baum-Wachs, oder verbinden ihn mit Lehm und vermischten Küh-Mist, so die gewöhnlichste Baum-Salbe, darüber schlagen sie einen Lappen, und machen solches fest. Dieses verhindert, daß die Sonnen-Hitze das von der Schaale entblößte Holtz nicht so von dem Safft entkräfften, und der Regen, wenn auch die Schale bey dem Herunterbrechen weit eingerissen worden, keine Fäulniß und neuen Schaden verursachen möge. Auch wird dieses Wort gebraucht, wo man die Schlösser oder das Beschläge von Thüren oder Fenstern los reisset, um das schadhaffte auszubessern, und das noch brauchbare von neuen zuzurichten.

Abbrennen, oder ausbrennen, heissen die Ziegler und Kalchbrenner, wann sie mit dem Reiß-Holtz den Ziegel- und Kalch-Oefen die letzte Hitze geben. Dieses Reiß-Holtz muß dürre seyn, damit es Flammen gebe, und das Feuer davon durch die Schlüfften und die zwischen denen Steinen gewohnlicher massen gelassene Sparia, recht durchlodern, und den Brand vollends zur Vollkommenheit bringen könne.

Abbringen, wird von den Feld-Früchten gesagt, es mögen nun solche mit der Sichel abgeschnitten, oder mit der Sense abgehauen werden. Z. E. Gersten und Haber muß man bey zeiten abbringen, ehe sie überständig werden und einbrechen. Den Weitzen soll man noch in der gelben Reiffe, und ehe sein Korn braun wird, anfangen abzubringen. Hiernächst wird das Wort auch gebrauchet, wenn man eine bisherige Gewohnheit nach und nach in der Wirthschafft abschafft oder abbringet.

Abdancken, heisset so viel, als des bisherigen Dienstes frey werden, und seinen Abschied in einer gewissen Verrichtung entweder selbst nehmen, oder von einem andern bekommen. Sonderlich wird es von Soldaten, Bedienten und Gesinde, die den Abschied bekommen, gebrauchet. Hierbey erinnert sich ein behutsamer Haushalter, keinen Menschen in seine Dienste zu nehmen, der nicht seinen gehörigen Abschied aufweisen, oder sonst genugsam darthun könne, daß er in seinen vorhergehenden Diensten sich treu und wohl verhalten, und den Abschied nicht hinter der Thür genommen habe. Auch wird dieses Wort von dem Nacht-Wächter gesagt, wenn er nemlich mit dem angehenden Morgen zuletzt abruffet, und die Menschen zur Dancksagung ermuntert vor die genossene Ruhe und den göttlichen Schutz.

Abdecken, nennet man, wenn nach gehaltener Mahlzeit das überbliebene von den aufgetragenen Speisen nebst dem Servis und sämtlichem Tisch-Geräthe vom Tisch genommen, und dieser gantz abgeräumet wird; ingleichen sagt man solches von den Dächern, wenn man die Ziegel, oder dasjenige, womit sie bedecket seyn, behutsam aufnimmt und zu fernerm Gebrauch bey Seite schaffet: Offt wird aber auch dergleichen bey grossem Winde und Sturme gethan, indem nicht nur die mürben und schadhafften Ziegel durch diese Gewalt herunter geschmissen, und vermittelst dieser noch viele andere gute verbrochen, sondern auch, wo einmahl eine Oeffnung in das Dach erfolget, eine grosse Menge ausgehoben und herab geführet werden. Dieses zu verhüten, ist am dienlichsten, wenn die Latten, daran die Ziegel hangen müssen, so nahe zusammen genagelt werden, daß die über der untern Reihe liegenden Ziegel, diese nurgedachten untern ihre Länge nach über die Helffte decken. Auch bedienet man sich dieses Wortes, wenn von dem abludern und schinden des verreckten Viehes modest soll gesprochen werden.

Abdecker, heist daher an einigen Orten der Feldmeister, Caviller oder Schinder. Siehe Feldmeister.

Abdruck, ist derjenige Entwurff, der von einem geschickten und künstlich zugerichteten Modell entweder in Wachs, Thon, Hausblasen u. s. f. oder vermittelst besonderer zubereiteter Farbe auf Papier, Pergament, Atlas und dergleichen gemachet worden. Das Modell bestehet bald aus einem höltzernen geschnittenen Stock, bald aus kuffernen gestochenen Platten, bald aus gegossenen Schrifften u. s. davon unter Holtzschnitt, Kupffer-Stich und Schrifftgiesser im Natur-Lexic. nachzuschlagen.

Abelmosch, wird dasjenige Indianische Garten-Gewächse genennet, dessen Saam

In die Kammer Gnaden kommen Kommen heute, wenn man Gnade gefunden werden Gnade Gnaden Gnaden Gnaden, wo man Gnade gefunden werden, wenn in der Kammer zu reden, aber es Gnaden Gnaden Gnaden

und in der athmosphæra machen könne. Wer sonst von den alten ungegründeten Regeln wegen der Planeten-Einflüsse in der Wirthschafft alles zusammen lesen will, kan den hundertjährigen oder auch den curieusen und immerwährenden öconomischen Frauenzimmer-Calender, ed. Erfurth 1738 p. 60 sq. brauchen.

Aberglaube, ist eine ungegründete Einbildung und falscher Wahn, indem man von Sachen, die irdisch und vergänglich, sich etwas Göttliches einbildet, aus schlechten Dingen grosse und gefährliche Folgerungen voraus wissen, ja aus sonderbaren Zeichen, Merckmahlen und dergleichen, Glück und Unglück deuten und wahrsagen will. Gleichwie aber dieses Laster seinen Ursprung aus dem blinden finstern Heidenthum hat, und bey dem unverständigen gemeinen Volck noch immer befunden wird; also hat ein vernünfftiger christlicher Haus-Vater mit dergleichen abgöttischen und offt einfältigen Wesen nichts zu schaffen, sondern ist vielmehr bemühet, dieses Uibel auch von seinen untergebenen Domesliquen gäntzlich zu verbannen, keinesweges aber selbst zu dulden. Siehe Philosoph. Lex. Jedoch dieser Begriff beziehet sich mehr auf den religieusen Aberglauben. In wirthschafftlichen Dingen nimmt man das Wort auch vor solche Meinungen und Handlungen, welche allerhand falsche Sätze von der Natur der Dinge, der Cörper und Geister zum Grunde haben, denen man Wirckungen beyleget, die durch ihre bekanten Kräffte und nach ihrem Wesen nicht möglich sind. Ja man verdecket offt allerhand Laster mit solchen abergläubischen Meinungen. Ein fauler Knecht z. E. will die Pferde-Ställe nicht von Spinnen reinigen, denn die Pferde sollen besser dabey stehen. Der Ursprung dieser abergläubischen Dinge ist in der Unwissenheit der Natur- und Geister-Lehre der Alten zu suchen. Und noch ietzo fehlet uns viel darinne. Die Gelehrten sind es, welche diesen Aberglauben nach und nach bestreiten und ausrotten sollen. Denn es ist ihre Pflicht, dem unwissenden Wirth darinne zu helffen. Massen die Wirthschafft voll von solchen abergläubischen Dingen ist. Bey dem Wetter, bey dem Ackerbau, bey dem Bergwercks-Wesen, bey der Jägerey, bey der Viehzucht ꝛc. Die Rocken-Philosophie und das Theatrum des Aberglaubens kan mehrere Nachricht davon geben. Indessen so geht man doch auf der andern Seite offt zu weit, und giebt vor Aberglauben aus, was doch diesen Nahmen nicht verdienet. Siehe die Leipziger Sammlung von oeconomischen Dingen, das 3te Stück p. 211 sqq.

Aberklauen, siehe Afterklaue.

Abfall, heißt erstlich die Höhe, um welche ein Boden an dem einen Orte niedriger oder tiefer liegt, als an dem andern; sodenn wird auch dieses ein Abfall genennet, wenn ein Nachbar den Uiberfluß seines Röhr-Wassers dem andern zukommen lässet; ingleichen ist offt ein Nachbar genöthiget, eines andern Abfall der Traufe, und den übrigen Zusammenfluß des Wassers über seinen Grund und Boden abführen zu lassen; So pflegen auch in schlechten Zeiten die Gewerbe und Handthierungen der Bürger schlechter und geringer zu werden, und diese in Abfall der Nahrung zu gerathen. Dieser kan verschiedene Ursachen haben. Siehe Nahrungs-Abfall und conf. das allgemeine Kauffmanns-Lexicon.

Abfäumen heist so viel als Abschäumen, welches Wort nachzusehen. Es wird aber auch im moralischen Verstande von einem Abschaum oder abgefäumten Bösewicht, Bauer oder andern Menschen gebrauchet.

Abfledern, heißt das ausgedroschene Getreyde, wenn vorhero das gröbste davon mit einem Rechen oder Harcken abgerecht, mit einem Flederwische, so an einer vier, bis fünfte halben Elen langen Stange angebunden ist, überkehren, und die übrigen Aehren und Stürtzeln heraus bringen. Siehe Dreschen.

Abgang, wird alles dasjenige genennet, was an einer Sache ihrer Zahl, Maaß und Gewichte, indem sie verarbeitet oder gebraucht wird, verlohren gehet, oder sonst übrig bleibet, welches letzte ein sorgfältiger Haushalter immer annoch in seinen Nutzen anzuwenden trachtet, das erste aber nach Gelegenheit von neuen ersetzet und beydes dem Werth nach notiret, oder zu seiner Nachricht aufschreiben. Auch zeiget über dieses das Wort zuweilen die Zeit an, wenn von einem Ort zum andern Personen, Waaren, Briefe und dergleichen fortgeschaffet werden können, z. E. der Abgang der Post, des Brieffes u. s. f. ist um diese oder jene Zeit, und pflegt man bey wohleingerichtetem Postwesen gewisse Verzeichnisse drucken zu lassen, darinnen Zeit und Ort angegeben wird, wenn und wohin der Abgang ieder Post seyn werde.

Abgekochte Speisen, werden genennet die zwar gehöriger massen abgewürtzet, zu gar und weich gekochet, aber bis zum wircklichen Anrichten und Genuß noch bey Seite gesetzet werden, da sie denn erst entweder aufgewärmet, oder sonst vollends mit einer Sauce zubereitet werden müssen.

Abgeschirren oder Abschirren, heisset die Pferden, wenn sie von der Arbeit oder von der Reise nach Hause und ins Quartier kommen, das Zeug oder Geschirre abnehmen. Ein Haus-Vater soll absonderlich seinen Fuhr-Knechten wohl einbinden, daß sie iederzeit Abends, sobald sie ihre Pferde abgeschirret, das Geschirre sauber und ordentlich, iedes an seinen gewissen Ort in den Stall hängen und legen, denn mit ieder nicht nur Morgens früh, sondern zu allen Zeiten, und wenn es die Noth erfordert, alles und iedes wieder bey der Hand habe, wenn er einspannen und aufs Feld oder sonst wohin fahren soll, daß dergestalt weder an seiner Arbeit, noch an andern Verrichtungen etwas verabsäumet werde. Ferner ist es eine Haushaltungs-Regel: Ein Pferd, wel-

ches aus der Arbeit kommt, nicht gleich wenn es schwitzet und sehr warm ist, abzuschirren.

Abgesotten, heissen nicht nur diejenigen Fische, die man gnugsam einsieden lassen, und theils so gleich warm und trocken genieſſet, oder mit einer darüber angerichteten Brühe zubereitet, theils aber kalt und trocken, ingleichen mit Eßig und Baum-Oel verspeiset; sondern es pflegen auch alle mit oder ohne Zucker angemachte Säffte und Latwergen dergestalt abgesotten zu werden, daß man darbey zum sichersten Merckmahl annehmen kan, ob sie gnug eingekocht, wenn der Rühr-Löffel oder das Holtz fast vor sich allein in demselben aufrecht stehen bleibt, und ist so viel von dem Absieden der Säffte zu mercken, daß je mehr sie eingesotten werden, desto länger lassen sie sich nach diesem zum Gebrauch aufbehalten. Ja alles Absieden hat bey dem Fleisch und Früchten den Zweck das überflüßige phlegma wegzuschaffen.

Abgestrichener Habicht wird derjenige genennet, der zum Abrichten eingefangen worden, da er schon seine Federn und vollkommene Kräffte bekommen, auf den Raub auszusehen. Wie selbiger einzufangen und abzurichten, siehe Habicht und Habicht-Fang.

Abgezogene Wasser, darunter wird alles dasjenige begriffen, was durch gehöriges Feuer von dem bey sich führenden Phlegmate gereiniget, oder sonst von diesen und jenen Kräutern, Blumen, Wurtzeln u. s. f. auf dem Brenn-Kolben oder vermittelst eines andern bequemen Brennzeuges übergetrieben worden, dessen man sich hernach in der Haushaltung bey mancherley Gelegenheit zu bedienen pfleget. Was bey dieser Verrichtung ein sorgfältiger Haushalter in acht zu nehmen, ist in *Coleri* Oeconomia, und andern nützlichen Haushaltungs-Büchern zu finden, auch kan hierzu nachgelesen werden, was unter dem Worte Abziehen befindlich. Die aus denen Kräutern, Wurtzeln u. s. f. abgezogene oder so genannte gebrannte Wasser seyn folgende: Abbiß-Ackermennig-Agley-Andorn-Attich-Wasser, Basilgen-Bethonien-Brunnenkreß-Wasser, Camillen-Cardobenedicten-Cypressen-Wasser, Engelkraut-Ehrenpreis-Eisenkraut-Engelsüß-Eyßig-Erdbeer-Wasser, Fenchel-Wasser, Holderblüth-Himber-Wasser, Isop-Wasser, Krausmüntz-Kirsch-Kornblumen-Wasser, Lavendel-Lindenblüth-Löffelkraut-Lilgen-Limonien-Wasser, Majoran-Meyenblum-Meliloten-Melissen-Wasser, Negelein- und Nessel-Wasser, Pomerantzen-Petersilien-Poley-Wasser, Quendel-Wasser, Rauten-Roßmarien-Rosen-Wasser, Scabiosen-Scharlach-Schlag-Wasser, Scordien-Schlehen-Spicken-Wasser, Thymian-Tillen-Tormentill-Wasser, Violen- oder Veilgen-Wasser, Wachholder-Wermuth-Wasser u. s. f.

Abgrasen, heißt auf einem Raude, Rain, Damm, oder Stückgen Wiesewachs, das Gras völlig mit einer Sichel wegschneiden; so zu Zeiten in gutem, zu Zeiten aber in bösem Verstande genommen wird, nachdem nemlich das Abgrasen öffentlich oder heimlich, auf Befehl und mit Erlaubniß, oder wider Wissen und Willen, von ehrlichen oder Diebs-Händen beschiehet.

Abhauen, ist eine mannigfaltige Verrichtung, da ein Haushalter zu seinem Nutzen entweder den Bäumen mit einem Hand-Beil die untern Aeste benimmt, davon das Wort schneideln nachzuschlagen; oder den Stamm gar zusammt seinen Aesten vermittelst einer Axt von dem Boden abhauet, da denn dasjenige Stück, so auf der Wurtzel stehen bleibet und der Stock genennet wird, auch gute Stock-Scheidt abgiebet, eher zu kurtz, als gar zu lang gelassen werden soll; Oder er hauet auch mit der Sense das Gras auf den Wiesen, nicht weniger das Getreyde auf dem Felde zu gehöriger Zeit ab. Bey dem letzten aber erwehlet ein kluger Haus-Vater, wenn es seine Umstände zulassen wollen, an stat dem Abhauen des Kornes und Weitzens lieber das Abbringen mit der Sichel, weil er davor hält, daß durch den starcken Anschlag der Sense so viel von diesen Früchten ausgeschlagen, ja wenigstens der Saame in dem Felde liegen, und den Vögeln preis gelassen werde.

Abholtzen, ist ein Forst-Terminus, und heißt das auf einem Gehauch befindliche Holtz abhauen. Das Laub-Holtz wird nicht völlig abgeholtzt, wie das Nadel- oder Tangel-Holtz, sondern man läßt die darinnen befindlichen Laas-Reisser, Vorständer, angehende Bäume und Haupt-Bäume in gewisser Anzahl stehen; Dahingegen das Tangel-Holtz völlig abgeholtzet oder abgetrieben werden muß: Weilen 1) dem in der Erde liegenden Saamen Lufft zum Wachsthum zu machen ist, und 2) der Wind die allenfalls stehenden Laas-Bäume, welche keine tieffe Wurtzeln schlagen, sondern mit denselben gantz flach auf der Erde weglauffen, nicht würde stehen lassen, sondern dieselbigen geschwinde übern Hauffen werffen.

Abhüten, heißt, wenn ein Haus-Wirth von seinen Wiesen, Vor-Enden, Gras-Flecken, und dergleichen, das Gras, welches er entweder nicht zu Heu, oder nicht zu Grummet hauen lassen kan, von dem Rind- und Schaaf-Vieh abfressen lässet. Wenn sich die Saat überwachsen will, so lässet man, damit das Getreyde nicht lagerhafft werde, dieselbe mit denen Schaafen, wenn das Feld gefroren, abhüten. Nach alt Licht-Messen hält man es vor schädlich, doch ist die Abhütung der Saat insgemein nützlicher als die Abgrasung, oder das Schrippen.

Abhüten, geschiehet auch von denen bosshafftigen oder unerfahrnen Hirten und Schäfern, welche entweder auf verbotenen Feldern, oder zur unrechten Zeit, wenn nemlich der Saame sich schon überwachsen, von dem Vieh Schaden thun und die Saat abfressen lassen. Das rechtmäßige Abhüten aber heisset bey diesem Fall überhüten; Dessen Bedeutung siehe Uiberhüten.

Abjagen, ist der letzte Actus bey einem Bestätigungs-Jagen, und gehet an, wann das mit dem Zeuge eingestellte Wildpret soll gefangen

fangen oder gefället werden. Die gebräuchlichsten Ceremonien dabey, sind diese: So bald die Herrschafft mit ihrem Gefolge ab- und in den Schirm getreten, so wird das Quertuch vom Jagen weggenommen, und die Hetz-Hunde eingetheilet. Hierauf verfüget sich die Jägerey, nach ihrer Ordnung dem Schirme gleich über, an den rechten Flügel gegen das Jagen zu, und erwartet durch eine Losung den Befehl zum Anfang des Jagens. Nach dessen Erhaltung fängt gedachte Jägerey den bey denen Sommer-Jagen gewöhnlichen Wald-Schrey an, und gehen die Jagd-Hunde Kuppel-weise, iede von einem Bauer geführet, samt ihrem Hunde-Jungen (welcher voran gehet) hinter der Jägerey nach hinauf zu Holtze, mit Continuirung ihres Jagd-Lauts, bis hinter die Quere vors Jagen; darauf stößt man in die Wald-Hörner, und wird dasjenige, was man am ersten im Jagen antrifft und ansichtig wird, nach den eingeführten Jagd-Posten angeblasen, und angeschrien; der Hirsch aber, so bald er von den Jägern erblicket wird, bekommt seinen gehörigen Juch-Schrey, und wenn er jagdbar, so wird er beym Vorlauff durch Trompeten und Paucken gleichsam angemeldet. So bald ein Wild erlegt, wird es vor den Schirm hingebracht, und zur rechten Hand desselben, nach dem Jagen zu, alles ordentlich und weydmännischem Gebrauch nach, und zwar 1) die Hirsche, so wohl nach der Stärcke der Gehörn, als nach der Vielheit der Enden: 2) die alten Thiere: 3) die Schmal-Thiere: 4) die Rehe-Böcke: 5) die alten Rehe: 6) die Schmal-Rehe, und 7) die Raub-Thiere hingeleget. Es werden aber die Hirsche, und alles Wildpret, mit denen Köpffen nach dem Schirm, und mit denen Rücken nach dem Jagen zu, geleget, und so gleich ein iedes Stück mit denen vorhero angeschafften eichenen und büchenen Brüchen verbrochen. Wenn nun alles vorgejagt worden, und man in der Runduna nichts mehr spüret, so versammlet sich die Jägerey auf dem andern Flügel wieder in ihrer Ordnung, so daß sie der Herrschafft zur lincken Seiten wieder heraus kömmt. Nach diesem ziehet sie mit ihrem Wald-Schrey den Flügel hinunter bis wieder an dem Schirm, da dann, so bald sie daselbst angelanget, mit dem Schreyen inne gehalten, mit Wald- und Hifft-Hörnern das Jagen abgeblasen, und mit einem nochmahligen Juch-Schrey der Befehl gegeben wird: Die Jagd-Hunde anzukuppeln, den Zeug abzuwerffen, und das gefällte Wildpret aufzuladen und abzuführen.

Abjagens-Flügel, siehe Flügel.

Abjochen, heißt, nach verrichteter Arbeit, die Zug- und Schieb-Ochsen ihrer Joche entledigen. Es geschichet solches so wohl, als das Anjochen auf zweyerley Art, nachdem man sich nemlich einer von denen bekannten zweyen Gattungen derer Joche bedienet. (siehe Joch.) Wenn man denen Schieb-Ochsen, welche das Joch oben auf den Köpffen haben, ihr Joch abnimmt, soll man ihnen den Kopff, Stirn, und das Ort, wo sie gebunden gewesen, ein wenig mit der Hand reiben, diß thut ihnen wohl, und macht sie desto mehr kirre und williger.

Abkehren, ist eine nöthige Verrichtung des Gesindes, da dieses alle Wochen zu einer gewissen bestimmten Zeit nicht nur die in einer Wohnung ausgestellten mobilien von dem darauf gefallenen Staube oder daran hangenden Unrath behutsam abwischen, sondern auch die Wände mit allen Winckeln, vermittelst der Borst-Wische reinigen und saubern soll.

Abkimmen, wird in einer gewöhnlichen Redens-Art von höltzernem Gefäß gebrauchet, da man, wenn es unten an den Dauben, oder nahe bey und in der Kimme selbst schadhafft worden, nur gedachte Dauben bis an die Kimme abschneidet, in dieselben eine neue Kimme einschneidet, und also den Boden des Gefässes etwas höher rücket, aber auch durch dieses Abkimmen das Gefässe kleiner und um die erste Boden-Höhe niedriger machet.

Abkühl-Faß, ist bey dem Abziehen und Brennen der Wasser ein höchst-nöthiges Stück. Es wird nemlich quer durch ein Gefässe eine küpfferne inwendig wohl verzinnete Röhre gesteckt, an beyden Seiten aber, wo dieses geschehen, soll das Faß wohl vermachet werden, daß das zum Abkühlen eingegossene kalte Wasser nicht wieder heraus lauffe, sondern dieses Gefässe bis über die Röhre allemahl voll Wasser bleibe. Es dienet solches, daß die Röhre iederzeit kalt sey, damit der Spiritus sich darinnen eher in Tropffen solvire, und desto mehr heraus lauffe. Bey grossen, sonderlich Brantewein-Brennereyen, ist dieses kein geringer Vortheil, wenn in dergleichen Faß ein Röhr-Wasser geleitet, das Gefäß aber also gestellet werden kan, daß das übrige dahinein lauffende Wasser von selbsten aus gedachtem Abkühl-Fasse immerzu wieder abfliesse, weil man dadurch nicht nur viel Mühe wegen des Abschöpffen und wiederum frisch Draufgiessen des Wassers erspart, sondern auch sicherlich mehr an abgezogenem Wasser erhält, ie beständiger die Röhre abkühlend verbleibet.

Ablactiren, siehe Absaugen.

Abladen, geschiehet, so man die vermittelst eines Rüstwagens an verlangten Ort gebrachte Ladung oder Fracht geschickt von gedachtem Wagen herunter schaffet. Hierzu werden bey schwerer Fracht starcke Pack-Leitern, Stränge und durch die Erfahrung erlernete Handgriffe erfordert, ohne welche diese Verrichtung sonst gar selten ohne Schaden abgehen dürffte. Bey dem Abladen des Getreydes hat man sich in acht zu nehmen, daß die Körner und Aehren nicht in den Mist kommen. Man will deswegen diejenigen Scheuern vor die besten halten, da man auf das Tenn mit dem Fuder rücken kan. Allein da dieses anderes Ungemach nach sich ziehet, so ist nöthig, daß man Tücher unterbreite und so verfahre, damit die Garben oder Bunde nicht so sehr anschlagen, oder solche gar aufgerissen werden, davon siehe unten Panssen.

Digitized by Google

Ablaß, ist eine auf dem Lande und einigen Dorffschafften hier und da eingeführte und von der Gerichts-Obrigkeit zu einer gewissen Jahrs-Zeit auf einige Tage vergönnete Lust, dabey gemeiniglich der an dergleichen Ort sich befindende Wirth etwas gewisses zum Besten giebt, und darnach auf einer geraden Stange, die von ihrer Schale oder Rinden entblösset, und über dieses mit fetter Materie überstrichen worden, daß sie recht glatt und schlüpffrich sey, denen Gästen zur Lust, junges Volck klettern lässet, oder er stellet einen guten Ochsen zum Ausspielen auf u. s. f. Gemeiniglich ist dieses Bauren-Fest nach der vollbrachten Erndte, und sonder Zweiffel darum angesetzet, damit das Gesinde alsdenn von der in gedachter Zeit gehabten vielfältigen und häuffigen Arbeit ablassen dürffe, und wiederum eine kleine zugelassene Ergötzlichkeit haben möge. Dieses könte wohl gewisser massen in christlicher Zucht und Aufsicht gestattet werden. Allein daran fehlt es insgemein. Und überdiß werden diejenigen Bauer-Gelache, die diesen Nahmen führen, sonderlich so genennet, wenn im Pabstthum ehemahls mit einer Kirche oder einem Kloster, so gewissen Heiligen gewidmet worden, das Recht des Ablasses oder die Vergebung der Sünden, verbunden worden, woferne dahin an einem gewissen Tage Wallfahrten angestellet und ein gewisses Geld erleget würde. Denn eben diese zusammen gelauffnen Leute machten sich hernach auf die Vergebung der Sünden mit neuen Sünden lustig. Ob man nun gleich unter uns Protestanten jenes abgeschaffet, so sind doch diese Frey- und Sauf-Feste, die auch offt den Nahmen der Kirchmessen führen, beybehalten worden, welche manchen Schaden in der Land-Wirthschafft nach sich ziehen. Ein solcher Ablaß ist z. E. noch zu Nemmeleben in Thüringen.

Ablaß, ist der niedrigste und tiefste Ort in einem Teiche, oder Flusse, dahin sich das Wasser aus allen anliegenden Orten zu versammlen pfleget, und wo solches alsdenn vermittelst einer durch den Damm gelegten eichenen Rinne, und eines darauf gesetzten Schlegels, Zapffen- oder andern Ständers, nach Gefallen abgelassen werden kan: In grossen Teichen hat man entweder mehrere, oder aber ausserordentliche grosse Abläße mit gemauerten Durchgängen, welche mit starcken Vorsetz-Gattern und Schutz-Bretern versehen, und wovon hinten unter dem Wort Teich ein mehrers vorkommen wird.

Ablassen, bey Teichen, heißt, den Schlegel, Zapffen, oder das Vorsetz-Bret eines Ständers ziehen, und darbey das Wasser eines Teiches oder Canals, welchen man fischen will, ablauffen lassen. Es muß solch Ablassen allmählig geschehen, und das Wasser nach und nach weggelassen werden, damit die Fische mit sachtem Ablaß dem Zug des Wassers folgen, und nicht an niedrigen Plätzen in denen Gruben, dergleichen sich manchmahl in Teichen finden, stehen bleiben mögen.

Ablassen den Wein, siehe Abziehen.

Ablassen die Milch, geschiehet, wann der fette Theil der Milch, nemlich der Rahm, oder die Sahne sich fein dicke oben drauf gesetzet hat, die darunter befindliche Milch aber blau aussiehet, da man denn die Zapffen in den Milch-Aeschen, Milch-Fäßgen oder Milch-Ständern ziehet, und die lautere Milch ablauffen lässet, damit die Sahne darinnen auf dem Boden sitzen bleibe, welche hernach mit dem Rahm-Löffel heraus, und in den Rahm-Ständer oder Rahm-Topff gegossen wird, worinnen man sie so lange sammlet und stehen läßt, bis man zum Ausbuttern genug hat.

Ablauffen, wird von dem Wasser gebraucht, wenn es bey dem Uiberfluß auf einer an einem Orte etwas abhangenden Fläche herab läufft: Auch bedienet man sich dieses Wortes bey denjenigen Machinen, die durch Federn und Gewichte ihren Trieb und Bewegungen haben, wenn nemlich die Feder an ihrer sich ausdehnenden Krafft so schwach geworden, oder der um die Welle gewickelte Strick, daran das Gewichte hänget, sich gänzlich abgewickelt, und demnach die Machine stille zu stehen genöthiget wird, so sagt man: Die Uhr, der Braten-Wender, das Rad ist abgelauffen. Endlich ist dieses auch eine gemeine Redens-Art bey Handel und Wandel, da es so viel heisset, als alle werden: Z. E. Meine Waare, mein Vorrath, u. s. f. ist mir abgelauffen.

Ablegen heisset, wenn die Kleider, so man an sich gehabt, ausgezogen, oder wegen ihres Alterthums gar bey Seite gehangen werden.

Ablegen, siehe Einlegen, oder Einsencken.

Ableiten, das auf den Feldern stehen-bleibende Schnee- oder Regen-Wasser durch Wasser-Furchen und Gräben abführen, damit die Saat nicht dadurch erstücket werde; ist eine Arbeit, welche hauptsächlich in denen nassen Winter- und Frühlings-Monaten verrichtet werden muß.

Ableiten, siehe Abzüge im Weinbergen.

Ablohnen, bedeutet so viel, als eine in Diensten gestandene Person aus denselben lassen, und den auf gewisse Zeit bedungenen Lohn vor die gethane Arbeit ihr auszahlen; Also werden Zimmerleute, Mäurer, Handlanger, und andere Tage-Arbeiter entweder nach vollbrachter Arbeit, oder wenn währender Zeit einer und der andere nicht treu und redlich befunden wird, vor dem gesetzten Ziel und unverhofft abgelohnet.

Ablösen, heissen die Jäger, wann sie was von einem wilden Thiere abschneiden.

Ablöser, wird auch gebrauchet, wenn ein Arbeiter mit einem andern, der bereits sich müde gearbeitet, abgewechselt wird, so daß die Arbeit desto hurtiger und unausgesetzt fortgeführet werden kan.

Abmähen, Gras, Gerste, Haber, Erbsen, Linsen, Wicken, Heyde-Korn ꝛc. mit der Sense abhauen. An manchen Orten wird auch Korn und Weitzen abgemäht, wo man dessen viel

viel hat, und gerne kurtze Arbeit machen will, oder aber die auf das Schneiden gehende Unkosten scheuet; doch ist es besser, wo es nur halbweg die Müh verlohnet, daß man sowohl Korn und Weitzen, als auch die Winter-Gerste schneiden lässet; denn sie ergeben sich besser in Körnern, und wird auch das Gestrohe nicht so sehr verwirret, sondern sparsam zusammen gelesen.

Abmiethen, siehe Miethen.

Abneben, heisset auf eine Decke, Rock u. s. f. mit bunt-färbiger Seide oder Garn, nach einem gewissen Muster und Abriß etwas durch das Nehen in Schatten und Licht setzen, daß es der Sache selbst, als einer Blume, Landschafft und dergleichen ähnlich siehet. Diese Kunst hat zuförderst eine gute Hand-Zeichnung zu ihrem Grunde, ohne deren Begriff kein geschicktes abgenehetes Werck entstehen kan.

Abnehmen, wird insgemein gesaget, wenn eine Sache an ihrer Grösse vermindert wird. Z. E. der Mensch an seiner Stärcke, der Mond an seinem Scheine, u. s. f. Also auch, wenn bey dem Stricken, um der Sache eine gehörige proportionirliche Grösse zu geben, eine oder mehr Schmassen aufgenommen, und derer an der Zahl weniger gemachet werden. Es ist aber auch

Abnehmen, eine Arithmetische Verrichtung, den Gewinn und Verlust bey einer gewissen Handlung zu untersuchen, und die darüber geführte Rechnung abzunehmen, oder wie bey dem Linckier-Spiel zu determiniren, wer gewonnen und verlohren, welches folgender Gestalt geschichet: Es wird nemlich nach Endigung des Spieles die Zahl der angeschriebenen Strichlein des Wenigers, das ist dessen, der unter der gantzen Compagnie am wenigsten Strichlein bekommen, von eines ieden Verlust ins besondere abgezogen, und der Uiberrest als ein Debet einem ieden notiret. So man nun die Summen aller dieser befundenen Uiberreste mit der Zahl derer Personen, so gespielet, dividiret, giebt der Quotient an, wie viel man noch einem ieden von seinem Debet abnehmen könne. Geschiehet es denn, daß der Quotient grösser, als bey manchem das Debet, so zeigt dessen Uiberschuß den Gewinn an, dahingegen dasjenige, womit der Quotient von eines andern Debet übertroffen wird, dessen wahrer Verlust. Wenn nun vorhero ausgemachet, was ein Strichlein gelten solle, und daß aus der Compagnie etwas von dem Spiele bezahlet werden müsse, z. E. eine Flasche Wein, das Bier-Karten- oder Licht-Geld und deraleichen, so verstehet sich von selbst, daß diese gemeinschafftliche Schuld vor der Division erst von der Summe als dem Dividendo abgezogen werden müsse. Und da auch diese in dem dividiren nicht gantz aufgienge, sondern daran ein und zwey Strichlein fehleten, oder derer so viel wären, und in residuo blieben, werden mit dem Umschlag der Karten, durch gewisse daraus erwehlte Blätter unter der Gesellschafft diejenigen Personen ausgemacht, die diese im ersten Fall geben, oder in dem andern Fall noch als einen Gewinst empfangen sollen.

Abnehmen, die Sahne oder den Rahm von der Milch aus den Milch-Geschirren, Milch-Aeschen oder Milch-Ständern mit dem Rahm-Löffel abschöpffen, und in den Rahm-Topff oder Rahm-Ständer giessen; ist von dem Milch-Ablassen darinnen zu unterscheiden, daß die Milch bey dem Abnehmen im Gefässe bleibt, und nur die Sahne oben abgenommen wird.

Abnehmen, ist ein Garten-Terminus, und heißt, das reiffe Obst und andere Baum-Früchte, als: Aepffel, Birnen, Quitten, Feigen, Maul-Beere, Hollunder-Beere ꝛc. von den Bäumen abbrechen oder abpflücken. Dieses ist die vornehmste Arbeit des Herbst-Monats oder Septembers, welche sich bis in den Wein-Monat oder October hinein erstrecket, und eher nicht angefangen werden soll, bis das Obst wohl reiff oder zeitig ist, denn dieses thut am meisten zur Dauerhafftigkeit, es geschehe darnach gleich im neuen oder vollen, im abnehmenden oder zunehmenden Monden, nur daß es bey trockenem Wetter vorgenommen, und das Obst nicht zerstossen oder zerworffen, oder sonst viel mit Händen betastet, sondern, in specie aber das Lager-Obst (welches man, ehe es bereifft wird, abnehmen soll) mit dem Stiel sanfft abgebrochen werde: Denn was seinen Stiel nicht behält, pflegt leicht zu faulen.

Abnehmen, heißt auch das gewurffte Getreyde, so weit es rein ist, auf der Scheun-Teine von dem unreinen absondern, und auf die Seite stossen, damit dieses, nemlich das unreine Getreyde nochmahlen gewurfft, und gleichfalls reine gemacht werden könne. Dieses Abnehmen geschiehet zu vier, fünff und mehr mahlen, nachdem der Wind darnach ist, und das Getreyde rein wird. Siehe Dreschen.

Abnehmen, siehe Absetzen.

Abrahams-Baum, siehe Agnus castus.

Abraumen den Tisch, siehe Abdecken.

Abraum, heisset man in einer Haushaltung alles dasjenige, was von einer Sache nach der daran verrichteten Arbeit übrig, und zum Ab- oder Wegräumen bleibt, oder zur Haupt-Sache nicht mehr gehöret. Siehe Abgang. Und daher bekommen auch diesen Nahmen die kleinen Aeste und Zweige eines gefällten Baumes, welche nicht unters Claffter- oder Lager-Holtz taugen, und woraus man nur Kleppel und Reiß-Bündel zu machen pfleget. Es wird dieses von einigen auch Afterschlag genennet.

Abraum, wird auch von dem Gehölz selbst verstanden, wann nemlich ein gantz Stück Holtz ausgerottet, abgetrieben und zu Acker gemacht wird. Es ist aber eine iede Landes-Obrigkeit weislich darauf bedacht, daß die Hölzer zum Nachtheil der so mancherley Haushaltung und nothdürfftigen Feurung, von unbedachtsamen und unordentlichen Haushältern, nicht so gar auf dergleichen Weise verwüstet werden. Daher denn, vermöge der Landes-

Ord

Ordnung in unsern Sächsischen Landen, wie auch an andern Orten mehr, solcher Abraum des Geholtzes gäntzlich untersagt und bey Straffe verboten ist. Siehe Reut.

Abrechling, nennet man die Aehren und Stürtzeln, von dem ausgedroschenen Getreyde, welche mit dem Dresch-Flegel abgeschlagen worden, und sich von den Garben abgerühret und abgebrochen haben, auch auf der Tenne beym Reine-machen mit dem Rechen oder Harcken abgerechet, zusammen gethan, und vor die Wagen-Rosse, oder auch vor die Kühe verfüttert werden. Die Bauern heissen es einiger Orten das Grobe, und von etlichen wird es auch das Kleine genannt.

Abruffen, höret man in den Städten und auch nunmehro einiger Orten auf dem Lande zur Nacht-Zeit die ordentlichen angenommenen Wächter, welche gewisse, ihnen vorgeschriebene Gassen, Plätze und Oerter begehen, und darauf Acht haben müssen, daß durch Feuer, Diebery, und dergleichen schädlich Wesen daselbst kein Unglück entstehen, sondern die Einwohner sicher und ruhig seyn mogen; Da sie denn alle Stunden durch ein Horn oder Ratsche einen Laut von sich geben, und darbey abruffen, wie viel die Uhr geschlagen, um damit ihre Wachsamkeit anzuzeigen. Dieses Abruffen geschiehet von des Abends 9 oder 10 Uhr, bis des Morgens früh um 3, 4 und 5 Uhr, nachdem die Nacht lang oder kurtz ist.

Abrus, ist ein Sommer-Gewächs, so anitzo bey uns in den Gärten anzutreffen, vorhero aber aus dem glückseligen Arabien nach Egypten gebracht worden, woselbst man dessen Früchte zu speisen pfleget, welche doch sehr hart zu verdauen, bey uns aber dienen sie nur dem Frauenzimmer um etwas damit aufzuputzen, und zu Belustigung des Auges; Denn es bestehet diese Frucht in einer schönen Corallen-rothen Erbse, die an dem Orte, wo sie an der Schelfe hanget, ein schwartzes Tüpffgen hat. Sonst gleichet dieses hohe Stengel-Gewächs in diesem Stück den Türckischen Bohnen, die Blätter hingegen schliessen sich mit der Sonnen Untergang, öffnen sich aber des Morgens wieder.

Absattelu, oder den Sattel von einem Reit- oder Zug-Pferd abnehmen. Dieses soll, wann ein Pferd erhitzt und schwitzend in den Stall kömmt, nicht sogleich, sondern, wann es vorhero etwas herum geführet worden, auch genungsam erkühlet ist, geschehen, hernachmahls aber das Pferd von dem Knechte sauber abgewischet, abgerieben und abgetrocknet, oder wenigstens mit einer warmen Frieß-Decke beleget werden.

Absatz, wird an einem Boden der Ort genennet, da er in keiner geraden Linie fortgehet, sondern um eine oder wohl mehr Stuffen erhaben ist; ingleichen der ordentlich gerade Boden, wo er zum Exempel in den Gärten an den Wänden und Gängen durch einen Vorzug von Buchs-Baum oder anderer Einfassung ohngefähr eine Elle breit abgeschnitten, und Blumen oder allerley Stauden-Gewächse dahinein gesetzet worden.

Absatz, an einem Stieffel, Schuh, Pantoffel, ist der hintere Theil an selbigem, dadurch die Ferse des Fusses von dem Erdboden um etwas erhöhet wird. Wenn nun dieser nicht gar zu hoch gemacht wird, lässet es sich auf solchen sehr bequem und gewiß gehen. Diese Absätze werden entweder von starcken über einander gepappeten Leder oder von Holtz ausgeschnitten, welche letzte, wenn sie nicht allzuspitzig unten zugehen, sondern da ziemlich breit seyn, an den gemeinen Weibs-Pantoffeln Stamm-Hölzer genennet werden. Die ledernen müssen von gantzen Stücken, die höltzernen aus Stamm-Holtze verfertiget seyn. Der Bauer beschlägt sie übrigens der Dauer wegen mit Zwecken. An manchen Orten hat man auch an denen kleinen Stiefeln eiserne Absätze.

Absäugen oder Absäugeln, so auch Ablactiren genennet wird, ist eine Art von Pfropffen oder Peltzen der Bäume, da ein geschlachtes Reiß unzerbrochen auf einen nicht weit davon stehenden geraden Wildling gepfropfft, oder aufgesetzet, und nicht ehe von seinem Stamme abgeschnitten wird, bis es sich mit dem wilden Stamme vereinbaret. Man setzet nemlich einen Wildling oder wilden Stamm zu einem fruchtbaren und guten Baum, erwehlet von iedem derselben ein Zweiglein, schneidet dasselbe auf drey oder vier Zoll lang von der Rinde und von dem Holtz etwas aus, bis fast an das Marck, bindet die Ausschnitte genau zusammen, daß die Rinde auf einander treffe, verbindet sie mit Hanff, und verwahret sie mit Baum-Wachs und Anbindung an starcke Stäbe, so werden die zusammen gebundenen Reisser an einander wachsen. Wann solches geschehen, und das Holtz an demjenigen Orte, wo beede Reisser sich mit einander vereiniget, etwas dicke worden, so wird erstlich der zahme Zweig von seinem Mutter-Stamme abgesondert, hernach dem wilden Stamm (welcher hierauf an ein gelegenes Ort, wohin man will, versetzet werden kan) alle übrige Zweige benommen, damit der völlige Safft zusammen in den aufgesetzten zahmen Zweig getrieben werde. Dieses Absäugen gehet am füglichsten bey denen Bäumlein, so in Kübeln oder Gefässen stehen, auch bey einigen Arten Blumen an.

Abschälen, siehe Schälen der Bäume.

Abschäumen, heisset, wenn von dem Kochs das am Feuer siedende Fleisch von dem sich los gekochten aufsteigenden Gäscht gereiniget, und dieser vermittelst eines Schaum-Löffels oben weggenommen wird, daß in der ausgekochten Brühe weiter nichts von dergleichen zähen Schaum mehr zu finden.

Abschied geben, heisset so viel, als einen Dienst-Boten seiner bis daher geleisteten Dienste erlassen, und ihn von seiner Unterthänigkeit los geben. Daher wird auch das Zeugniß, so zuweilen von der Herrschafft einem solchen frey gegebenen ertheilet, und wegen seines treuen und redlichen Verhaltens in seinen Diensten ihm schrifftlich ausgestellet wird, ein Abschied genennet. Ohne solchen Abschied soll nach vielen Gesinde-Ordnungen, das Ge-

sinde nicht gemiethet werden. Es wird auch die Kundschafft genennet. conf. Churſächsische neue Gesinde-Ordnung d. A. 1735 Tit. 1 § 7, und Siehe: Kundschafft.

Abschiessend, heisset man diejenige Farbe an einem Tuch, Zeug, einer Wand und dergleichen, welche keiner festen Art, sondern in der Sonne und Lufft ihr erstes Ansehen verlieret, und immer von Tag zu Tag sich lichter träget: Dergleichen abschiessende Farben seyn Violet, Rosa, schlecht Carmelin und gemeine rothe Farben, allerley licht grau, wenn es nicht gnugsam mit einem bunten Faden meliret; insonderheit aber die sogenannten Topff-Farben. Die Probe von solchen abschiessenden Farben kan gemacht werden, wenn man dergleichen Tuch oder Läpgen wohl in Eßig taucht, darein ausdrücket, und an der Sonne oder Lufft trocken werden lässet, da sich denn darbey offt mehr Farbe in dem Eßig als in dem Tuche nachdem finden lässet.

Abschirren, siehe Abgeschirren.

Abschlachten, siehe Schlachten.

Abschlagen, heißt entweder die Eicheln, Nüsse ꝛc. welche zur Herbst-Zeit nicht von sich selbst von ihren Bäumen fallen, vollends mittelst eines Steckens oder Stange herabbringen; oder es wird auch das Wort

Abschlagen, von Verringerung des Preises einer gewissen Waare gesagt: zum Ex. das Korn hat abgeschlagen.

Abschlagen, heissen die Köhler, wenn sie einem angezündeten Meuler die untern Plätze zumachen, und sodenn eine qver Hand um und um niederstechen. Wo es aber so starck in Feuer gehet, da giebt man keine Stiche, sondern machet es ganz feste zu, damit der Meuler gleich niederkohle. Siehe Kohle.

Abschlagen das Wasser, heißt, wann um eines Mühl- oder andern Wasser-Baues willen, oder sonst anderer triftiger Ursachen halber, einem Bach oder Fluß-Wasser sein ordentlicher Lauff nicht gelassen, sondern dasselbe vermittelst Aufziehung der Schutz-Breter eines Wehres oder Verfertigung eines Dammes und Durchstiches einen andern Weg zu nehmen gezwungen wird, damit es an demjenigen Ort, wo man es wegen eines vorhabenden Baues, oder aber anderer Ursache halben nicht gebraucht, keine Verhinderung verursachen möge. Es muß solches Abschlagen eines Baches oder Flusses eine zeitlang vorhero denen nächstgelegenen Ober- und Untern-Müllern, als auch deren Herrschafften und Innhabern der wilden Fischerey zur dienlichen Nachricht kund gethan werden, damit sich selbige sowohl wegen des Vorrath-Mahlens, als des Fischens, und sonsten darnach richten können.

Abschlagen, (den Mist) heißt, den auf das Feld zur Düngung geführten Mist von dem Mist-Wagen, vermittelst des Mist-Haackens, auf das Stücke, so gedünget werden soll, herab ziehen, und in ordentliche Hauffen abladen.

Abschlagen, wird auch von dem Hirschen und Rehe-Bock gesagt, wenn sie die rauhe Haut von ihren Gehörnen, nachdeme dieselben wieder verecket sind, an gewissen Bäumen abschlagen und reinigen. Siehe Schlagen.

Abschneiden, ist eine gemeine Verrichtung der Köche, da sie allerley Feder-Vieh, als Tauben, Hüner, Endten, Gänse u. s. f. mit dem Küchen-Messer oder sonst tödten, welches auf mancherley Art vorgenommen wird, z. E. den Tauben werden die Köpffe umgedrehet und abgerissen, die Hüner schneiden sie in die Gurgel oder Kehle, den Endten hacken sie die Köpffe ab, die Gänse aber, nachdem man ihnen das Genicke von den kleinen Federn entblösset, und solche ausgerafft, werden in dasselbe tieff hinein geschnitten.

Abschrecken, heißt des Nachts das Wildpret vom Feld ins Geholtze jagen, damit es nicht aus dem Gehäge und in andere Reßeren gehe.

Abschreiten, ist bey der Jägerey, nach der Länge der Tücher die Orte oder Stallungen abmessen, oder durch Schreiten erfahren, wie viele Schritte von einem Orte zum andern nach der Länge der Tücher seyen.

Abschroten, sagt man eines Theils, von Qvellen, wenn sie versetzet, oder in fernerm Lauff, den sie ihrer Lage nach eigentlich genommen hätten, gehindert werden; andern Theils wird dieses Wort auch gebraucht, so man von einem grossen Stücke Holtz oder Steine durch darzu geschickte Instrumente, dergleichen Schrot-Säge, Meissel und Schlägel ein kleines Stücke absondert.

Abschuß, wird von dem Wasser gesagt, wenn es gehling über eine gar schieff liegende Fläche in eine Tieffe fällt, z. E. von einem Dach auf den Erdboden, oder von einem Berge in den daran liegenden Thal. So wird auch diejenige Fläche abschüßig genennet, welche mit einem Ende weit tieffer liegt als mit dem andern, so daß dasjenige, welches auf ihr gebracht wird, ob es gleich keine flüßige Materie oder runder Corper, dennoch vor sich und ohne Zuthuung einer andern Hülffe, darüber herab lauffen oder herunter rutschen muß.

Absencken, wird diejenige Art und Weise genennet, nach der man gewisse Bäume und Gewächse, z. E. Citronen-Bäume, Weinstöcke, Nelcken ꝛc. zu vermehren und fortzupflantzen pfleget. Da man nemlich erfunden, daß die Augen oder Knospen an den Bäumen und andern Gewächsen mit einer Wurtzel versehen seyn, welche sodenn nicht nur heraus wachsen, in der Erde ausschlagen und dem Auge dadurch mehrere Nahrung zuführen, wenn sie in der Erde solcher Gestalt auslauffen können, sondern auch dasjenige, was im Kleinen in einem solchen Keimen oder Auge enthalten ist, heraus treiben, und in das Grosse wachsend machen, wie solches Herr Hofrath Wolff zuerst entdecket: Also wird das Absencken verrichtet, wenn der Theil der Pflantze, darinnen die Wurtzel des Auges oder Knospens enthalten und verborgen lieget, unter die Erde, oder wenigstens an luckere Erde dergestalt gebracht wird, daß mehrgedachte verborgene Wurtzel

darin-

Abkürzen, verkürzen und schleppen Hals und Kopf des Pferdes, daß es nicht mehr die Nase vorwärts bringt. Dieser Fehler kommt meistens von einem zu scharfen Gebisse, oder von einer zu starken Hand, und zwar, wenn das Pferd mit dem Kopfe gegen die Brust kommt, und sich dadurch selbst, wie auch seinen Reiter, in Gefahr setzt, zu stürzen. Siehe Abstechen.

Abkürzen, Abkürzung, Abkürzungen, Abkürzungs-Linien, Abkürzungs-Zeichen, s. Abbreviatur.

Abkürzen, Abkürzung, Abkürzungs-Art, heißt, bey den Verhandlungen über eine Sache, die Zeit, welche man darauf verwenden könnte, dadurch einschränken, daß man sich durch abschreibende, oder gedruckte Formulare, die Mühe des Schreibens erspart, und sich dadurch, auch nicht einmahl die Zeit, die Feder anzusetzen, nöthig macht, sondern nur die Formulare ausfüllt, und sie unterschreibt. Diese Art sich Zeit zu ersparen, ist bey den Kanzleyen, besonders in Deutschland, sehr gewöhnlich, und wird, wenn sie nicht zu weit getrieben wird, auch nicht getadelt werden können. Sie ist aber nicht zu loben, wenn dadurch Genauigkeit und Gründlichkeit verloren gehet, und wenn sie zu weit getrieben wird, so, daß man sich nicht einmahl die Mühe giebt, die Formulare durchzulesen, und sie, ohne Prüfung, blos unterschreibt.

Abkürzen, Abkürzung, siehe Kürzel.

Abkürzen, Abkürzung, heißt, in der Arithmetik und Algebra, mit, wenn er nur sie findet, Zeit und Mühe ersparen, und sie thut es, wenn sie einen Bruch, oder eine Gleichung, durch Theilung mit einer Zahl, oder Größe, in kleinere Zahlen bringt, oder wenn sie, in einer Gleichung, Größen, die einander gleich sind, wegwirft, und sie dadurch kürzer, und leichter macht. Siehe Bruch, Gleichung.

Abkürzen, heißt, in der Kunst, in einer gewissen Zeit, mehr Arbeit machen, als andere in der Kunst gewöhnlich machen, und verfertigen können. Dieses Abkürzen ist bey den Künsten und Handwerken so hoher Preis und Belohnung, als das Verbessern, und Vervollkommnen derselben. Es kann aber dieses Abkürzen, wenn es zu weit getrieben wird, auch schädlich werden, und zu Pfuscherey, Schlendrian, und der gar zu großen Eilfertigkeit, Gelegenheit geben. Es kann auch, wenn es zu weit getrieben wird, die Arbeit, die es kürzer machen soll, verlängern, und vermehren, weil es, durch die Eilfertigkeit, die es giebt, Fehler begehen, und Ausbesserungen nöthig machen kann, welche mehr Zeit und Arbeit kosten, als wenn man sie gleich anfangs, mit Bedacht, und Ueberlegung, gemacht hätte. Siehe Verbessern.

Abkürzen, heißt, in der Baukunst, die Arbeit, und die Materialien, die man zu einem Gebäude braucht, weniger machen, als man sonst gewöhnlich zu machen pflegt. Dieses Abkürzen ist bey einem Gebäude, das nicht viel kosten soll, nöthig, und kann auch, wenn es mit Einsicht geschieht, und mit Bedacht angebracht wird, ohne Schaden des Gebäudes geschehen. Es kann aber auch, wenn es zu weit getrieben wird, und wenn man es bey einem Gebäude anbringt, das viel kosten soll, sehr schädlich werden, und das Gebäude, anstatt es zu verschönern, verunstalten, und unbrauchbar machen. Siehe Verbessern.

Abkürzen, Abkürzung, heißt, in der Musik, eine Note, oder Pause, durch einen darüber gesetzten Punkt, um die Hälfte ihrer Geltung kürzer machen, als sie sonst ist. Siehe Punkt.

Abkürzen, heißt, in der Reitkunst, das Pferd, durch Hilfe der Hand, und des Gebisses, dahin bringen, daß es nicht mehr die Nase vorwärts bringt, sondern den Kopf gegen die Brust kommt, und sich dadurch selbst, wie auch seinen Reiter, in Gefahr setzt, zu stürzen. Siehe Abstechen.

Abkürzen, heißt, in der Rechenkunst, eine Zahl, oder Größe, durch Theilung mit einer Zahl, oder Größe, in kleinere Zahlen bringen, und sie dadurch kürzer machen. Siehe Bruch, Gleichung.

Abkürzen, heißt, in der Schreibekunst, einige Buchstaben, oder Sylben, eines Wortes, durch einen darüber gesetzten Strich, oder Punkt, anzeigen, daß sie ausgelassen sind, und nicht ausgeschrieben werden. Siehe Abbreviatur

wie Mosquinen hinreichend zu zeugen und zu ernähren vermögen, wenn man sie nicht durch Rauch, Räuchern, Ausbrennen, Ausschwefeln, Ausgießen mit Wasser, Ausgraben, Ausschneiden durch mit weichen umgewandten Ruthen oder Zweigen, oder durch Ausfangen mit Leim durch den Zunder, als welche sich an diesen Leim anhängen, und mit ihm weggenommen werden, vermindert. Ist aber ein Bienenstock einmal verlassen, so ist keine Hoffnung mehr, daß sich diese oder andere Bienen jemals wieder in denselben einlogiren werden, sie gehen lieber in andere Logirungen in eine andere Gegend.

Bienenwolf, Bienenfeind, Bienenfresser, Bienenwolf, Bienenfeind, Bienenfresser, Bienenwolf, Bienenfeind, Bienenfresser,

Abstricken eine Nadel, siehe Stricken und Stricker.

Abtauschen, eine Waare, geschichet zuweilen, wenn man etwas ihm nicht anständiges gegen ein anders angenehmers und nutzbarers wechselt, und entweder noch etwas Geld darauf heraus bekommt, oder selbst noch zugiebt, oder zugleich mit einander aufhebet. Weil bey dergleichen Veränderung gar leicht eine Vervortheilung vorzugehen pfleget, so hat sich darbey in diesem Fall ein ieder bedachtsam aufzuführen, will er nicht Einbuß oder gar Schaden leiden.

Abtragen, von der Tenne, sagt man, wenn die Dreschet das ausgedroschene Getreyde, nach beschehenem Aufheben, von der Scheun-Tenne in Säcken auf die Böden tragen, und daselbst behöriger Orten aufschütten.

Abtragen, den Leit-Hund, wenn man denselben auf der Fährte genugsam gearbeitet hat, auf- oder unter die Arme nehmen, und von der Fährte etwa zehen oder mehr Schritte seitwerts fein gemächlich tragen, und auf die Erde niedersetzen. Solches Abtragen hat diesen Nutzen, daß der Hund, wenn er niedergelassen wird, nicht weiß, wo er die Fährte verlassen, dahero wieder munter hinaus schiesset, und Lust zum Suchen bekömmt; Wenn man ihn aber iedes mahl mit dem Hänge-Seil nach der Arbeit von der Fährte wegschleppen, und mit Gewalt abziehen wolte, so würde derselbe dadurch nur verdrossen, und endlich gar zu Schanden gemacht und verderbet werden.

Abtreiben, ist ein Forst-Terminus, und heißt so viel als Abholtzen. Siehe Abholtzen.

Abtrennen, heißt, wenn man zwey an- oder auf einander genehete Sachen mit der Scheere, oder einem zarten Trenn-Messer wieder von einander löset: Also werden insonderheit alle saubere Spitzen von der Wäsche abgetrennet, wenn man willens ist dieselbe waschen, und wiederum aufstechen zu lassen.

Abtrieffen, Abtröpffen, wird insonderheit von dem Fette eines Bratens gesagt, wenn dieser mit dem Spiesse am Feuer umgetrieben wird, und das Fett von der Hitze ausgebraten, in die darunter gesetzte Brat-Pfanne herab tröpffet. Dieses Fett und sonderlich von den Gänsen pfleget eine rathsame Haushälterin fleißig zu sammlen, und andere gekochte Speisen damit anzumachen, währender Zeit aber, als der Braten am Feuer umläuft, wird selbiger mit dem abtrieffenden Fett fleißig begossen.

Abtritt, Häusgen, heimlich Gemach, Secret, ist der einem ieden nicht unbekannte und höchst-nothwendige Ort bey einer Haushaltung, dahin der Mensch seinen Leib zu erleichtern Abtritt nehmen kan. Wie solcher bequem anzulegen, und was sonst darbey in acht zu nehmen, daß er sich insonderheit durch seinen üblen Geruch nicht verrathe, davon ist des Daviller Vignola durch Sturm übersetzet p. m. 201 nachzulesen.

Abwägen, entweder eine Waare gegen ein angenommenes Gewicht von gewisser Schwere, oder es heißt mit der Wasser-Waage die Horizontal-Linie oder Schnur-gleiche Ebene einer Gegend, den Hang eines Erdreichs, und den Fall oder Gefälle eines Flusses suchen; oder so viel, als messen, um wie viel ein Theil des Wassers oder der Erden höher sey, als der andere; das ist: um wie viel er von dem Mittel-Punct der Erden weiter wegstehe, als der andere. Siehe Mathem. Lex. Wasserwägen. it. Gewicht. Wage in Lex. Mar. und hier.

Abwaschen, die Leiche, ist insgemein eine Verrichtung derjenigen Wärterin, so die verstorbene Person in ihrer Kranckheit gepfleget, und ihr an die Hand gegangen, da sie denn nach dem Ableben, und ehe der Todte aufs Bret geleget wird, ihn sauber und rein wäscht, auch weil der Cörper noch warm, und sich biegen lässet, ihm von neuen weisse Wäsche anziehet.

Abweiffen, heißt, den an einem Rade oder Rocken gesponnenen Garn-Faden, ingleichen den gemachten Zwirn von der Spuhle oder Spindel über eine darzu besonders verfertigte Weiffe ziehen, und selbigen in gewisse Gebinde vermittelst eines darzwischen geschlagenen Fadens bringen, bis dererselben Anzahl einen vollen Strehn ausmachen.

Abwerffen, sagt man von den Hirschen und Reh-Böcken, wann sie ihre Gehörne oder Geweyh abstossen. Siehe Gehörne.

Abwerffen, heißt bey der Jägerey die Tücher und Garn, nach Vollendung des Jagens wieder abnehmen, und gehörig zusammen machen.

Abwerffen, wird auch von dem Ertrag eines Gutes oder Gewerbes gesagt, wie viel nemlich, nach Abzug der Herrschafftlichen Steuern, und anderer beym Gute oder dem Gewerbe nothwendiger Unkosten und Ausgaben, noch an Nutzen netto übrig bleibet, darzu Gewinn- und Verlust-Anschläge gehören.

Abwinden, geschichet, wenn ein über eine Welle gewickeltes Seil, wie bey den Aufzügen, herab gelassen wird, ingleichen so der Strick am Braten-Wender, so bey dem Aufziehen um die Welle gewunden worden, vermittelst derer Gewichte nach und nach herunter gezogen wird; So pflegt man auch offt einen grossen Knaul Garn, Zwirn und dergleichen abzuwinden und um bequemen Gebrauch in unterschiedene kleine Knäuler zu vertheilen.

Abwürtzen, wird von den Speisen gesagt, wenn nach einer ieden Art der Koch das behörige Gewürtze in gewisser Maasse, und nach erfordernden Umständen daran wirfft, und zum Theil mit kochen lässet, oder erstlich bey dem Anrichten darüber streuet. s. Gewürtze.

Abzeichen, meist aus Blech, welche Vereine, Innungen, Gesellschaften, Schützengilden u. dgl. ihren Mitgliedern verleihen, um sie bei gewissen Gelegenheiten als solche kenntlich zu machen. Die Bedeutung solcher A. ist mitunter eine sehr große, indem man den Besitzer z. B. des goldenen, silbernen oder bronzenen Ehren-A. des Deutschen Reichstags bei mitunter sehr ernsten Zeiten in Versammlungen, Volksfesten u. dgl. als einen besonnenen, ruhigen Mann kennen lernt.

Abzeichen, Militär-, s. Militär-Abzeichen.

Abzeichen, Schützen-, s. Schützen-Abzeichen.

Abzeichen, Schützen-, s. Schützen-Abzeichen.

Abzeichen, Schützen-, s. Schützen

schönen, etliche 1000 Reichsthaler Pacht tragenden Land-Gute gemachet. Es wird auch gebraucht, wenn man das Wasser von denen Teichen abziehet, welches aus vielerley Ursachen bey der zahmen Fischerey geschiehet. Siehe Teich.

Abzüge, in den Weinbergen, sind diejenigen Enden am Weinstöcken, welche etwa nur eine halbe Elle tief in die Erde, und also bey weitem nicht so tief als die Sencker eingeleget werden, so daß ihre äusserste Spitze mit 3 bis höchstens 4 Augen über den Erdboden hervor zu stehen kommt, davon mehr unter dem Wort Sencker gehandelt wird. Sie werden auch Ableiter genennet.

Accis, heißt überhaupt derjenige Zoll, der auf gewisse Waaren bey der Einfuhr in ein Land geleget ist; Ingleichen die Auflage, so von denen Victualien, und was man sonst täglich consumiret, ohne Unterscheid der Person abgegeben werden muß: Im ersten Fall wird sie die Land- im andern aber die Consumtions-Accise genennet. Bey dieser wird billig in Ansehung derer Sachen oder Waaren eine Proportion gehalten, dergestalt, daß diejenigen Stücke, die nur zur Wollust und Uiberfluß dienen, mit höherem Zoll beleget seyn, als diejenigen, welche der Arme sowohl als der Reiche unumgänglich zu seinem dürfftigen Unterhalt vonnöthen hat. Eigentlich zwar ist Accis kein Zoll, sondern eine Art der Abgabe, welche einheimische so wohl als auswärtige von auswärtigen und einländischen Waaren bey dem Verkehr erlegen müssen, nachdem man die alte Art der Steuern nicht füglich auf bewegliche Güter legen können, diese aber bey zunehmenden Manufactur- und Commercien-Wesen in Teutschland billig auch von denen, die unter des Landes Schutz damit gewinnen, vergeben werden musten, daher er auch an einigen Orten nur in denen Städten eingeführet, dagegen aber daselbst die Steuer von denen Häusern abgeschaffet ist. Man conf. Hofrath D. Zinckens Grundriß der Cameral-Wissenschafften II Theil § 707 seq.

Ackeley, siehe Ageley.

Achs-Bleche, sind diejenigen Schien-Eisen, welche zu Verstärckung der Achsen an dieselbigen genagelt werden, und befindet sich an einer ieden sowohl oberhalb derselben, als auch unten ein dergleichen Eisen, wovon das unterste hinten mit einem eisernen Rincken gefasset, und an das Schal-Stücke befestiget wird. Sie dienen, daß die Achse von der Nabe des Rades nicht abgenutzet werde, und immer einerley Rundung behalte, daher ein sorgfältiger Wirth wohl Acht hat, daß, wenn durch langen Gebrauch ein Achs-Blech, und sonderlich das unten lieget, sich abgenutzet und durchgeschliffen, sogleich ein neues aufgeleget werde, indem sonst der Achse kein geringer Schade dadurch zuwachsen kan.

Achsen, Axen, werden die beeden Stücken Holtz genennt, worauf die Obertheile oder das Gestelle eines Wagens gebauet, und um deren äusserste Enden die Räder im Fahren sich bewegen und herumlauffen. Ein Rüst- oder Bauer-Wagen hat deren zwo: nemlich die Hinter-Achse mit einem Schnabel, und die Vörder-Achse mit zween Armen; Eine Karre aber hat nur eine Achse. Man hat auch eiserne Achsen, welche aber nur an leichten Zeugen, als Pflügen, Carriolen oder Chaises roulantes, item an Reise-Kutschen angebracht werden können.

Achsel-Flecknen, Achsel-Stückgen, nennet man an denen Ober- und Unter-Hemden diejenigen schmalen, von beyden Seiten wohl eingeschlagene, und also zwenfach über einander liegende Streiffen, die sich von dem Bunde am Hals bis an des Ermels Anfang erstrecken. Von den Nätherinnen werden sie insgemein aufgesteppet, und zuweilen noch über diese oben am Bunde ein anderes besonderes Stück, so in Form eines Hertzes oder auch nur dreneckig geschnitten, angenehet, um der Festigkeit willen; Wie denn in deraleichen Absicht die Achsel-Fleckgen an diesem Ort gebraucht werden, weil daselbst, sonderlich bey dem Ausziehen der Kleider, die Hemden die meiste Gewalt ausstehen müssen, und ohne diese bald aus dem Bunde reissen würden.

Achsel-Hemden, sind aus gar grober Leinwand gemachte Weiber-Hemden ohne Ermel, über die erstlich noch besonders ein Leib mit Ermeln von Barchent, feiner Leinwand und dergleichen gezogen werden muß. Es bedienet sich derer am allermeisten das Gesinde auf dem Lande und die andern armen Leute, welche nicht vermögend seyn viele und theure Hemden anzuschaffen, aber doch gerne, ohngeachtet ihrer unsaubern Arbeit, auch reinlich gehen wollen, da sie denn leichte gedachten Leib mit einem weissen gewaschenen verwechseln können.

Achtel, siehe Quartiergen.

Acker, ist ein Stück Landes oder Feld, welches mit den Haacken, Pflug und der Ege zugerichtet, und darauf mit allerley Saamen oder Gewächsen zu verschiedenen Zeiten besäet oder bestecket wird. Ein kluger Haushalter hat auf mancherley Umstände hierbey wohl Acht zu haben, wenn er einen Acker gehörig und nach Wunsch nutzen will, das meiste aber kommt hauptsächlich an auf die Lage, Beschaffenheit des Bodens, und auf dessen Bestellung. Die beyden ersten Stücke betreffend, ist denen Mängeln, welche darbey vorzukommen pflegen, wohl nicht allemahl gantz abzuhelffen; doch kan durch fleißige Sorgfalt eines Ackermanns vieler Schaden und anderes undienliches Wesen offt verhütet werden, davon das Wort Ackerbau nachzusehen, da die mancherley Beschaffenheit des Landes beschrieben zu finden. Die Verbesserung geschiehet, theils wenn man feuchten und nassen Acker durch Abzüge trocken machet, Sand darauf führet, Stein und Kieß und allerhand Sand-Gallen ausrottet, wenn man ihn rajolet, gute Erde hinzu führet, denselben offt pflüget und liegen lässet, damit Sonne und Lufft in seinen Schoß wircken und die mannigfaltigen Cörpergen mit ein ander in eine Fermentation gebracht werden, solcher Gestalt aber Nahrungs-Theile der Pflantzen entstehen, als wor-

auf die Productivität der Arbeit insgemein ausübt. Wenn nämlich die Arbeit vermehrt wird, können mehrere neue Arbeiter hinzukommen, ohne daß die Arbeit eines jeden einzelnen vermindert wird, und wenn die Arbeit vermindert wird, können mehrere Arbeiter entlassen werden, ohne daß die Arbeit eines jeden einzelnen vermehrt wird, und so hinwiederum. Wenn nun die Arbeit vermehrt wird, so wird auch die Production vermehrt werden, und wenn die Arbeit vermindert wird, so wird auch die Production vermindert werden. Es ist nämlich nicht zu leugnen, daß die neuen und die alten Arbeiter, welche zusammen arbeiten, sich gegenseitig in ihrer Arbeit beschränken, theils auf der Seite zu jedem, die andere Arbeiter sind, theils auf der Seite zu jedem, die andere Arbeiter sind, und es ist der natürliche Effekt dieser Beschränkung, daß sie die Arbeit vermindert, d. h. daß sie weniger Arbeit leisten, als sie ohne diese Beschränkung leisten würden. Aber diese Beschränkung ist nicht der einzige Effekt, welchen die Vermehrung der Arbeiter auf die Arbeit ausübt. Es ist nämlich auch zu leugnen, daß die Vermehrung der Arbeiter neue Arbeiter hervorbringt, welche sich ganz besonders für diese Arbeit eignen, und daß sie auf diese Weise vermehrt wird, und daß sie auf diese Weise vermehrt wird, und daß sie auf diese Weise vermehrt wird

kan: Wenn demnach eines andern Verrichtung leicht schädlich, gefährlich, und der daraus erhaltene Gewinn offt Gott und Menschen unanständig, so hat hingegen der Ackerbau seinen Gewinn mit niemands Schaden und Beschwerniß, sondern vielmehr mit eines ieden (nur die schädliche Korn-Juden ausgenommen) Nutzen und Wohlfart, weswegen er von *Catone* recht nachdencklich: Quæstus pius, minimeque invidiosus aut male cogitans, ein feiner und zuläßiger Gewinn, den man ohne Neid und Haß, ja gar ohne böse Gedancken wohl haben kan, genennet wird. Und *Cicero* schreibet in obangeführtem Lib. I offic. nicht weniger schon: Omnium rerum, ex quibus aliquid exquiritur, nihil est agricultura melius, nihil liberius, nihil dulcius, nihil libero homine dignius. D. i. Unter allen löblichen Geschäfften, damit etwas zu erwerben, ist nichts bessers, nichts fruchtbarlichers, nichts lieblichers, und nichts, das einem freyen und ehrlichen Menschen besser anstehet, als der Ackerbau. Anderer Lob-Sprüche, welche sowohl Aristoteles, Plinius, Xenophon, und andere mehr, von dieser ehrlichen Arbeit und Nahrung hervor bringen, anitzo zu geschweigen. Das andere Stück, nemlich des Ackerbaues Nothwendigkeit und Nutzbarkeit betreffend, so ist abermahl unwiedersprechlich wahr, daß man desselben in der Welt durchaus nicht entbehren könne, als wodurch alles und iedes, was in der Welt lebet, ernähret und erhalten wird, gestalten ohne denselben eine Stadt oder Gemeinde eben so wenig bestehen oder erhalten werden kan, als wenig der Mensch ohne Lufft, oder der Fisch ohne Wasser zu leben vermag; Denn man muß gestehen, daß zwar tausend schöne Künste auf der Welt seyn, die aber den Nahmen der nützlichen Künste desto mehr verdienen, ie mehr sie zu Verbesserung der edelsten Kunst des Ackerbaues ersprießliches beytragen: Und hat GOtt diese nicht umsonst zuerst eingesetzet, weil man nemlich ohne sie nach dem Fall nicht hätte leben können, zu geschweigen, daß auch fast alle andere Gewerbe dadurch floriren, wenn der Feldbau glücklich von statten gehet, und der Segen GOttes fruchtbare Zeiten bescheret, als wohin hauptsächlich Xenophon zielet, wann er schreibet: Der Feld- und Ackerbau seye gleichsam aller andern Gewerbe und Handthierungen Ernährerin und Mutter, und wann es mit demselben wohl stünde, befänden sich auch andere nicht übel. Ja es ist der erste Grund von sehr vielen Handwercken, Manufacturen und Künsten, die ihre Haupt-Materie daraus nehmen. Wo daher in einem Lande kein Ackerbau ist, da fehlt eine der nothigsten Stücken eines florisanten Nahrungs-Zustandes, deme man alsdenn durch See- und Land-Handel und vielen Manufacturen zu Hülfe kommen muß. Das dritte Stück, nemlich des Ackerbaues Annehmlich- und Lieblichkeit belangend, erzeiget sich dieselbige vornemlich daraus, weil das sogenante Land-Leben von allen Sorgen und Ungemächlichkeiten, denen das Stadt-Leben unterworffen ist, befreyet, und die bequemste Ruhe mit sich bringet; weswegen sich sowohl vor diesem als heut zu Tage ihrer viele aus denen Städten nur zu dem Ende auf das Land begeben, um daselbst mit Aecker besäen, Gärten anrichten, Weinberge pflantzen, Jagen, Fischen sich zu ergötzen, und ihr Leben zuzubringen, damit sie den Stadt-Sorgen und dem Tumult entrissen leben, und sich allda gleichsam verstecken mögen; woselbsten sie dann auch über dieses an allen Nothwendigkeiten keinen Mangel leiden, indem die wohlgebauete Erde ihnen überflüßig bescheret, was sie zu ihrer Leibes-Nahrung und Nothdurfft bedürffen. Ja es haben sonder Zweiffel aus dem Vergnügen über das Land-Leben und dem Ackerbau viele der ältesten Adelichen Römischen Familien ihre Zunahmen entweder selbst angenommen, oder daher bekommen, dergleichen die Bubulci, Capriani, Cicerones, Equini, Fabii, Forcii, Juvenci, Lentuli, Ovini, Pisones, Scrofæ, Suilli, Tauri, Vitellii, Vituli &c. Aus diesen dreyen Stücken nun kan sich ein Haus-Vater die Würde des Ackerbaues aufs beste vorstellen, und mit gutem Gewissen auch bey aller schwerer Arbeit und grosser Aufsicht, mit frolichem Gemüthe demselben ab- und zu seiner Zeit den Segen GOttes davon gedultig erwarten, mithin selbigen zu seiner und der Seinigen Unterhaltung mit Nutzen gebrauchen. So lässet sich auch aus der Physic und Mathematic bey dem Ackerbau mancherley experimentiren, davon unterschiedenes in des Herrn von Rohrs seiner Haushaltungs-Biblioth. Cap. 4 zu finden, inaleichen verdienet Schröders wohl zugerichteter und profitabler Feldbau davon nachgelesen zu werden. Ferner Kühnholds œconomia experimentalis. Columella aber, Palladius, Varro, und andere mehr haben zuerst etwas von dem Ackerbau geschrieben.

Unter dem Wort

Ackerbau, werden auch alle diejenigen Felder verstanden, so zu einem Gute gehören. Z. E. man sagt: Das Ritter-Gut N. hat den stärcksten Ackerbau in der gantzen Gegend, das ist, die mehresten Felder ꝛc. Diese Felder pflegt man gemeiniglich in drey Arten zu theilen, als 1) in das Sommer-Feld, welches währenden Mertz und im Aprill mit mancherley Sommer-Früchten, dergleichen Erbsen, Gerste, Hanff, Haber, Hirsen u. s. f. besaet werden. 2) Das Brach-Feld, welches unbesäet den Sommer über liegen bleibt, und von dem vorhergegangenen Herbst bis Michael darauf, so fast ein Jahr, ausruhet, inzwischen aber einige Zeit dem Vieh zur Weyde dienet. Doch pfleget man auch an einigen Orten, da es eingeführt, etwas davon zu sommern, das ist, Wicken und Vieh-Futter hinein zu säen; 3) das Winter-Feld, darein Korn, Weitzen, und eine Art Gerste, wie auch Dinckel gesäet wird, so noch vor Winters aufgehet und sich bestocket. Man wechselt mit selbigem alle Jahr um, so daß, was in einem Jahr Winter-Feld gewesen, wird das folgende Jahr Sommer-Feld, und das gewesene Sommer-Feld lässet

man zum Brach-Feld liegen. Die Verwechselung des Feldes und Saamens ist eine der wichtigsten Ackerbaus-Regeln. Doch giebt es an einigen aber wenigen Orten Jahr-Felder, die nemlich ein Haus-Wirth alle Jahr nutzen und gebrauchen kan, und nichts davon brache liegen lassen muß. Man nennet es auch Garten-Acker. An andern Orten theilt man auch, wenn viel Land vorhanden, das Feld auf viele Jahre ein, wie im Holsteinischen. Der Ackerbau bey einem Gute soll eigentlich eine solche Grösse haben, und also eingetheilet werden, daß man denselben in der Besserung mit Düngen und Pferchen nothdürfftig erhalten, und in aller gehörigen Acker-Arbeit recht beschicken und anrichten könne. Wie nun hierbey hauptsächlich auf den beym Gute befindlichen Wiesewachs und Gräserey, auch Trifften, Schäferey und Viehzucht, nothwendige Absicht und Rechnung gemachet werden muß: also ist gewiß, daß von einem mittelmäßigen, doch wohlangerichteten Ackerbau zwey- oder auch wohl dreymahl mehr Nutzung zu nehmen, als von einem grossen und weitläufftigen Feldbau, deme entweder nicht recht vorgestanden wird, oder deme mit benöthigter Arbeit sein Recht nicht behöriger massen geschehen kan, oder dem es sonst an der proportionirlichen Verhältniß der Viehzucht dazu, wie auch anderer Dinge fehlet, welche alle in einer Zusammenstimmung mit einander bey einem rechten Land-Gute stehen müssen. Denn es gehören auf einen mittelmäßigen Ackerbau, und zwar auf eine iegliche Acker-Arbeit, nicht so viel Unkosten, Fuhren und Hand-Arbeit, als auf einen gar zu grossen Ackerbau, da alles mit grössern Unkosten und mehrern Umständen geschehen muß, und doch, wegen der Grösse und Weite, nicht allerdings zu rechter und bequemer Zeit, wie sichs gebühret, angestellet und verrichtet, noch die Fröhner und arbeitende Leute zur schuldigsten Arbeit angehalten werden können, daß also offtmahls etwas versäumet wird, und durch einfallendes Ungewitter am Aussäen und Einerndten des Getreydes und anderer Feld-Früchte Schaden erfolget. In Summa die Grösse des Ackerbaues (welcher vornemlich, neben göttlichem Segen und Gedeyen, auf zweyen Haupt-Stücken, als 1) auf gebürlicher Zeit-Hülffe, und dann auch 2) auf gehöriger Bestellung und Arbeit beruhet) muß mit der Viehzucht, um des Düngers willen, in guter Proportion stehen, damit kein Stücke ohngedünget oder ohngepferchet bleibe. Falls aber ja der Ackerbau, um seiner Weitläufftigkeit willen, nicht damit nach Nothdurfft bestritten werden könte, so ist es besser, man verpachte oder verlasse die weitentlegensten Aecker, als daß man mit grosser Zeit-Versplitterung oder auch mit vielen Unkosten den Mist darauf führen, und durch seine eigene Leute und Geschirre bestellen lasse. Noch besser aber ist es, man sucht sie, woferne es sonst die offt unverständig eingerichteten Feld-Gebräuche zulassen, zur Viehzucht durch Bebauung mit Spanischen Klee, Esparsette, da-

in die œconom. Fama und Leipzig. Samm-

lung VIII St. nachzusehen, zu brauchen. Denn wo auch keine Wiesen und Auen sind, da kan man dennoch viel mehr Vieh solcher gestalt halten. Und D. Kühnhold hat gezeiget, wie viel austräglicher es seyn würde, wenn man von der ausschweiffenden Begierde viel Korn-Land zu haben, an einigen Orten abstünde, und sich mehr auf die Viehzucht legete, solcher Gestalt aber das Vorurtheil, daß man, wo viel Acker und keine Wiesen, Trifft und Weyde ist, nicht viel Vieh halten könne, verbiete. Endlich ist noch zu erinnern, daß zu einem ieden rechten und wohlbestellten Ackerbau vornemlich drey Stücke erfordert werden, nemlich; Erstlich: Ein verständiger und erfahrner Acker- oder Bauers-Mann, der seine Arbeit zu rechter und bequemer Zeit anzustellen, und mit behöriger Vorsicht, Fleiß und Sorgfalt zu verrichten wisse; und schreibt diesem Colerus in dem IV Cap. des vierten Buchs vom Ackerbau 28 Regeln vor, darnach er sich bey Anstellung seines Haus-Wesens richten soll. Zum andern gutes starckes und tüchtiges Acker-Vieh, zur Arbeit; und dann drittens ein wohl conditionirtes Acker-Zeug oder Acker-Geschirre, an Pflügen, Egen, Waltzen und dergleichen. Man kan aber auch noch das 4te Stück hinzuthun: Nemlich Gelegenheit seine Früchte gut in Geld zu setzen, dazu denn, wann keine Abfuhr zur See oder zu Lande ist, durch den Flor der Manufacturen und Handwercker im Lande, durch wohl angebauete und recht gelegene Land-Städte, diesen aber wiederum durch gute Commercien und dazu gelegene Kauff- und Handels-Städte dienen. Dann wo dieses fehlet, da bekümmert man sich auch um den Ackerbau nicht, weil der Landmann nicht weiß, wo er mit seinen Früchten hin soll. Und deswegen sind auch Ackerbau und Acker-Güter in keinem sonderlichen Werth. In Liefland und Polen findet man dieses.

Acker-Beete, sind gewisse Abtheilungen, nach der Länge eines Ackers, welche mit Furchen von einander unterschieden sind. Oder: Es ist ein Acker-Beet derjenige Platz, welcher zwischen zweyen ausgestrichenen Furchen gelassen, und mit Saamen bestreuet wird. Man findet aber die Beete nicht aller Orten von einerley Grösse, sondern es werden an einem Orte breite, und am andern schmale Stücken (denn also pflegt man gemeiniglich auch die Acker-Beete zu nennen) gehalten. Die Ursache des Unterschiedes beruhet auf der Lands-Art: Denn wo die Aecker lange Nässe in sich halten, sonderlich an denen bergichten Orten, daselbsten werden schmale Beete oder Stücke aeführet, und dieselbe fein hoch oder rund erhoben zusammen gepflüget, auch die Furchen darzwischen fleißig ausgestrichen, damit wenn ein starcker Regen fället, das Wasser in vielen Furchen abschiessen, und die Aecker desto eher trocken werden können: Denn wenn man in nassen Feldern wolte breite Stücken führen, würde der Saamen nicht alleine ersauffen, sondern da er sich ja noch erhielte, würde, nach solcher Säurung, Trespe, Raden und Vogelwicken wachsen, und mithin ein schlechter Nu-

gen daraus erfolgen. Diese schmalen Beete nehmen aber viel Land weg, so nichts oder wenig trägt, wenn sie allzu schmal sind. Daher hierauf in einem Lande, wo ohne dem nicht viel Ackerland ist, mit Verstand zu sehen und dahin zu trachten ist, daß man den Zweck der schmalen Beete auf andere Weise, sonderlich durch Abzüge und Wasser-Furchen erlange und man jene nicht allzuschmal mache. Ja an vielen Orten richtet man sich auch nur ohne Verstand in allen Gegenden und Aeckern, wenn gleich die Ursache solcher Beete daselbst nicht zu finden, bloß darnach, weil es hergebracht und andere bey ihren bergichten Aeckern solches anfänglich gethan haben. Die breiten Acker-Beete werden an denjenigen Orten geführet, wo der Acker nicht lange Nässe hält, und da man sich nicht zu besorgen hat, daß der Saame ersäufet, oder aber durch einen starcken Regen-Guß Frucht und Erdreich zugleich weggespület werden.

Acker-Bestellung, begreifft alle diejenigen Acker-Arbeiten, welche auf ein Stücke Feld müssen gewendet werden, bis der Saame unter- und zum völligen Aufwachs gebracht ist, da der Acker alsdann bis auf die Erndte Friede hat. Solche bestehen in der ersten Art, das ist, im Winter-Felde, in folgenden neun Stücken, nemlich: 1) In dem Düngen; 2) In dem Brachen; 3) In dem Wenden; 4) In dem Rühren; Haacken und Qveriren; 5) In dem Egen; 6) In dem Achren, oder, zur Winter-Saat pflügen; 7) In dem Säen; 8) In den Furchen-Ausstreichen, und in den Wasser-Furchen machen; Bey der andern Art aber nur in sieben Stücken, nemlich: 1) In dem Düngen (so doch nicht durchgehends bey allem Sommer-Felde geschiehet.) 2) In dem Stoppeln oder Stürtzen. 3) In dem Rühren oder Wenden. 4) In dem Ackern oder zur Saat pflügen. 5) In dem Säen. 6) In dem Egen, und 7) in dem Waltzen. Wovon unter ieglichem Worte besonders soll gehandelt werden.

Acker-Früchte, oder Feld-Früchte, heisset man, zum Unterscheid der Garten-Früchte, das Getrende, auch Hülsen- und andere Früchte, so ein Acker, gegen den eingestreueten Saamen und gesteckte Pflantzen wieder giebt, als da sind: Weitzen, Korn, Dinckel, Gersten, Haber, Erbsen, Bohnen, Linsen, Wicken, Hirsen, Himmelsthau, Heydekorn, Rübsen oder Rübe-Saamen, Kraut, Kohl, Rüben, Möhren oder gelbe Rüben, Erd-Aepffel, Erd-Birn, Toback, Waid, Reiß, Flachs, Hanff, Saffran oder Saflor, Süßholtz, Färber-Röthe, Weberkarten und dergleichen. Davon die besondern Artickel nachzusehen, und wäre zu wünschen, daß man an vielen Orten nicht nur bey denen gewöhnlichen bliebe, sondern auch andere versuchte,

erathen.

iter wird alles zum üchtiges Geschirre orgfältiger und v.rzeit, insonderheit r zu Felde ziehet,

in gutem Stande zu haben sich bemühet; Als: Acker- und Fahr-Kummte; Affter- oder Hinter-Geschirre zum Fahr-Kummte; Bäuche an die Erndten-Wagen, mit ihren Spiessen und Stricken; Bauch-Gurte; Dengel- oder Dennel-Zeug; Dresch-Flegel oder Drischel; Egen mit höltzernen, oder, nach Beschaffenheit des Landes, mit eisernen Zincken; Ege-Schlitten; Grab-Scheite oder Spaten; Haacken oder Haacken-Pflüge; Heu- und Mist-Gabeln; Heu-Bäume; Heu-Seile; Jät- oder Kraut-Hacken; Kasten-Karren oder Radebergen; allerley Sorten Ketten; Korn- oder Getreyde-Fege-Knebel; Leinen; Mist-Bahre oder Mist-Trage; Mist-Haacken; Mist-Karre; Mist-Korb; Mist-Breter; Pfahl-Eisen; Pflug mit seiner Zugehörung; Rade-Hacken oder Radehauen; Rollen; Rechen oder Harcken mit höltzernen oder eisernen Zincken; Säcke; Säe-Tücher; Sättel mit ihrer Zubehörung; Schauffeln; Schüppen; Wurf-Schaufeln; Seile; Seiten-Blätter; Getreyd- und Grase-Sensen; Getreyd- und Grase-Sicheln; Siebe; Stränge und Stricke; Wagen zum Aus- und Einführen, mit ihren zugehörigen Theilen und Stücken; Wagen-Flechten; Wagen-Tücher; Waltzen, Wallbrechen oder Waltz-Höltzer; Wetz- und Schleiff-Steine; Wiesen-Hobel; Wurff- und andere Schauffeln; Zäum und Zügel, u. d. m. Zu diesem Zeug und Geschirre soll ein fleißiger und fürsichtiger Haus-Wirth von Zeit zu Zeit selbsten sehen, solches was er oder die Knechte können aus der Wirthschafft sein immer im Vorrath verfertigen und anschaffen, das schadhaffte ohnverzüglich ausbessern, oder, wo er es nicht selbsten kan, solches durch iemand anders, der Verstand davon hat, verrichten lassen, das untaugliche oder ermangelnde aber von neuem anschaffen, damit, wenn es die Zeit erfordert, und eines oder das andere gebraucht werden soll, er daran nicht Mangel leide, noch an der Arbeit verhindert werde. Ja er muß auch das gebrauchte fein in dazu gewidmeten Schuppen, Ställe, Ecken Kammern und Oertern verwahren und alles an seinen Ort wieder bringen lassen, damit man es gleich übersehen und auch finden kan.

Acker-Hollunder, suche **Attich.**

Acker-Klette, siehe **Klette.**

Acker-Knoblauch, siehe **Knoblauch.**

Acker-Kummet, siehe **Kummet.**

Acker-Leine, ist ein dünnes wohlgezwirntes Seil oder Leine, nicht gar eines kleinen Fingers starck, so mit einem Ende vornen an den Zügel, des Sattel-Pferdes geschleifft, und mit dem andern Ende von dem Ackermann in der Hand gehalten wird, die Acker-Pferde vor dem Pflug nach Gefallen damit zu leucken. Diese Acker-Leine liegt währender Arbeit auf der vornen am Pflug-Stücken fest eingesteckten Zwiesel-Ruthe, oder sogenannten Encken auf.

Acker-Lohn, wann ein Landmann entweder so wenig Feld bey seinem Gute hat, daß

er keine Pferde darauf halten kan; oder er hat zu viel Feld, und vermag solches nicht alles, zu rechter Zeit, mit seinem eigenen Geschirre zu bestreiten, oder er hat kein Geschirr; so muß die Bestellung durch iemand anders geschehen, deme dann etwas gewisses davor bezahlet, und dasselbe das Acker-Lohn genennet wird. Mit diesem Acker-Lohne wird es nach dem Unterscheide der Lands-Arten immer an einem Orte anders als am andern gehalten; ja es kommt auch hauptsächlich auf den Eigenthums-Herrn der Felder und den Ackermann an, wie sie sich deswegen mit einander vergleichen wollen. Also verdingt mancher seine Feld-Arbeiten, so mit Pflug und Egen, Waltzen, Pferd und Wagen bey der Mistfuhre und beym Einführen des Getreydes geschehen müssen, seinem Ackermanne überhaupt. An manchen Orten giebt man von ieglicher Art zu ackern, zum Exempel vom Brachen, vom Wenden, vom Stoppeln oder Stürtzen, von zur Saat-ackern und Egen ꝛc. ein gewisses vom Acker, hingegen muß der Ackermann ohne Entgeld den Mist auf das Feld führen, wovon er das Acker-Lohn bekommt, er muß das Getreyde davon in der Erndte einführen, und auch wohl noch eine Holtzfuhre mit drein thun. Wieder andre geben etwas weniger von iedem Acker zu pflügen und zu egen, bezahlen aber die Mist- und Erndte-Fuhren auch a parte. Andere aber lassen ihren Acker gerne um die Helffte bestellen, geben also demjenigen wenigern Saamen als die Helffte, der alle Arbeit verrichtet, und bekommen die Helffte der Früchte. Dieses aber ist an vielen Orten, weil der, welcher nicht anspannet, dabey zu kurtz kommt, verbotten.

Acker-Maaß, siehe Feld-Maaß.

Ackermann, ist derjenige, so eine gute Wissenschafft vom Ackerbau besitzet, und entweder seine eigene, oder aber, gegen ein gewisses Acker-Lohn eines andern Felder ackert und bestellet. Siehe weiter unten Bauer und kurtz vorher Ackerbau.

Ackermann, siehe Calmus.

Acker-Messer, ist eine ohngefehr 1713 in dem Mayländischen Staat von dem *Marquis del Borro* erfundenen Machine, womit ein Mensch, indem er selbige auf der Erde vor sich hinschiebet, das Feld vortheilhaffter als mit einem Pflug umwenden und dadurch das Acker-Vieh ersparen kan. Es bestehet diese neue Art eines Pfluges Tab. I fig. 2 aus drey Haupt-Stücken, als 1) aus einem Gestelle A. oder dem untern Wagen, der unten auf zwey mäßigen Rädern aa. gehet, vorne aber auf zwey beweglichen Füssen bb. ruhet, die unten mit Eisen geschuhet, und zwey Spitzen haben, vermittelst denen der Wagen leichter fortgeschoben werden kan, indem solche Spitzen in dem Boden einstechen, und durch dergleichen Stemmung das vor sich Hinschieben des Wagens mächtig befördern. 2) Aus der Rüstung B. welches zwey grosse Keulen oder Schlegel cc. mit ihrem Zugehör, wodurch man die Spaten und scharffe Eisen, mit welchen das Erdreich von Stoß zu Stoß zerstücket wird, in die Erde hinein treibet; 3) Aus dem Geschirr oder Eisen-Geräthe C. in dessen Anordnung das Haupt-Kunst-Stück der gantzen Machine beruhet. Den Gebrauch und Nutzen dieses Instruments können am besten nachfolgende Urtheile erklären, die von Personen gefället worden, so die Application dieser Machine selbst mit angesehen, und deren Vortheil genau untersuchet haben; Also berichtet davon *Don Luigi Ruggiero* an *Don Piero Visconti* den Groß-Cantzler zu Mayland: „Es sey das Instrument auf Art eines kleinen Hand-Wagens“ gemacht, mit zwey Rädern, damit es desto“ leichter fortzuschieben sey, bestehe aus stein-“ eichenem Holtz, habe an der Spitze 6 eiserne“ Spaten, so mit ihren beweglichen Angeln“ wohl zugerichtet. Oben hinein seyn zwey“ Keulen vom harten Holtz, welche, wenn sie“ erhaben werden, auf die Axe, woselbst obgedachte Spaten in einander gefüget seyn, schlagen und verursachen, daß sie in das Erdreich“ eindringen. Diese Spaten brechen das Erdreich mit grosser Behendigkeit. Man kan“ auch so gar Weibs-Bilder darmit arbeiten“ lassen, weil man es leichte führen und bewegen kan ꝛc.„ So schreibet auch hiervon an oben gedachten Herrn Groß-Cantzler der Ingenieur *Job. Ruggiero*, folgendergestalt: „Es ist zu Hebungen, Stossungen, Keilungen verfertiget, und wird mit solcher Leichtigkeit und“ Einfalt gehoben, daß es zu verwundern ist,“ wenn man seine Geschwindigkeit und die“ Kräffte seiner Wirckung betrachtet, welche“ schier von zwey Ellen an der Spitze, sechs Zoll“ an der Breite und eben solcher Tieffe bey iedem“ Streiche ist. In einem Augenblick hebt es“ wunderbarer Weise das Erdreich, und indem“ es solches weiter vor sich stöffet, wircket es,“ wie ein Grab-Scheit, als wenn mehr Menschen ackerten, und das Erdreich zugleich umwältzeten. Ferner hat dieses Instrument mächtigere und kräfftigere Wirckungen, wenn das“ Erdreich hart, trocken und auch gefroren ist,“ da man solches durch keine Machine, und weder durch Grab-Scheit noch Pflug spalten“ kan. Alsdenn wircket es wunderlich, indem“ es in einem Augenblick starcke Erd-Klösser,“ schier zwey Ellen lang und sechs Zoll breit und“ tieff, zertheilet, wie ich durch die Erfahrung“ gesehen habe. Wenn das Erdreich einmahl“ durch diesen Pflug durcharbeitet wird, so wird“ es besser, als wenn es zweymal durchackert“ würde, weil er das Erdreich erhebet, von sich“ stösset, und in kleine Stücke zermalmet über“ sich wirft ꝛc.„ Unter andern Personen aber, die eine besondere Wissenschafft von dem Ackerbau in dem Mayländischen Staat haben, attestiret *D. Rocco Ricci* von der Wirckung dieses Acker-Messers, damit er in seinen eigenen Feldern arbeiten lassen, dergestalt: „Sage demnach, daß an der Art, womit dieses neue“ Instrument die Erde umwendet, nichts auszusetzen sey, noch an der Leichtigkeit des Gebrauchs, welchen ich auch viel vortheilhaffter“ urtheile, als das Grab-Scheit, und daß die“ daherrührende Arbeit weit besser und gründ-“

licher

„licher, als des Pfluges sey. Auch glaube „ich, daß kein Boden sey, der mit diesem „Instrument nicht könne umgearbeitet werden, „in Ansehung der grausamen Macht, mit der „die Eisen getrieben werden, und der Leich„tigkeit, mit welcher man zwey Ellen in der „Länge mit iedem Stoß umwendet ꝛc.„ Wer im übrigen von dem Gebrauch dieser Machine und der Zubereitung ihrer besondern Stücke weitern und genauern Unterricht begehret, kan die ausführliche Beschreibung des sogenannten grossen Oeconomischen Acker-Messers des Marchese *Don Alessandro dell Borro*, so 1721 in 4to ausgegeben worden, nachschlagen, als aus welcher kurtz vorhergehende Urtheile und Nachrichten gezogen seyn. Doch ist von dieser Oeconomischen Machine bey allen diesen Umständen so viel zu urtheilen, daß sie sich nicht in allem Erdreich ohne Unterscheid wohl und nützlich brauchen lasse, sondern nur in lockerer Erde, und auf flachem Lande, wie solches auch die Erfahrung gewiesen, als dergleichen Operation vor etlichen Jahren an hiesigem Orte damit vorgenommen worden. Man hat so wohl vorhero als nach der Hand noch mehr Arten von besondern Pflügen erfunden und vorgeschlagen, davon insonderheit der art. Pflug nachzusuchen.

Acker-Münz, siehe Poley.

Ackern, heißt (I) überhaupt: Das Erdreich mit dem Pflug umreissen. Es geschicht solches nicht auf einerley Art, auch nicht zu einerley Zeit, vielweniger zu einerley Endzweck. Der Zweck ist entweder a) das Erdreich aufzureissen, b) dasselbe lucker, c) klein zu machen, d) das gute in die Tiefe zu bringen, e) das Feld vom Unkraute zu reinigen, f) den Saamen und g) den Mist unterzupflügen, ingleichen recht zu vermengen, h) den Acker in Ordnung zu schlagen, und ihm i) seine Furchen, seine Abtheilung, wie auch Wasser-Furchen zu geben. Alle diese Zwecke sucht man durch das Ackern mit dem Pflug, um dadurch den Acker der Sonne, der Lufft, dem Thau, dem Regen, ferner dem Saamen und dem Mist zu eröffnen, dahingegen aber die Nässe und das Unkraut wegzuschaffen. Und mit eben diesen Absichten muß so wohl die Zeit ihrer Witterung nach, als auch die Zeit der Früchte, so sie zu ihrer Pflantzung und Reiffe nöthig haben, und hingegen das Unkraut brauchet, übereinstimmen. Man kan daraus auch die bequemere Einrichtung und Veränderung des vernehmsten Werckzeuges, nemlich des Pfluges lernen, ja erkennen, wo Pferde oder nur Ochsen zu brauchen, indem ein Acker nach Unterscheid des Feldes schwerer oder leichter ist. Wenn im letzten Fall z. E. im sandichten Lande, und wo vollends die Fuhren der Wirthschafft nur im flachen Lande nicht weit und leicht vorfallen, wo wenig Hafer wächst und wenig Heu gebauet wird, so sind die Ochsen austräglicher, ingleichen auch da, wo sehr wenig Feld ist. Das Ackern bekommt auch sonderlich von der Zeit und seinem Zweck die Benennung. Solchemnach sind bey der Winter-Saat viererley Arten zu ackern, als 1) Brachen; 2) Wenden; 3) Rühren, und 4) Aehren, oder zur Saat Ackern; Bey der Sommer-Saat hingegen nur drey, nemlich 1) Stoppeln oder Stürtzen: 2) Rühren oder Wenden, und 3) Ackern oder zur Saat pflügen. Wiewohl auch vieler Orten sowohl bey der Winter- als Sommer-Saat die andere Art ausgelassen wird. Was nun bey einer ieglichen von diesen Arten zu observiren, solches ist unter ihren Special-Benennungen zu finden; Schlage weiter nach Pflügen.

(II) Wird auch das Wort Ackern in specie von der letzten Art zur Sommer-Saat gebrauchet, und heisset sodann so viel, als zur Saat pflügen, welchemnach es eben dasjenige, was das Aehren bey der Winter-Saat bedeutet. Siehe Aehren.

Acker-Pferde, gehören unter das Acker-Vieh, und sollen nicht gar zu alt, sondern starck und arbeitsam seyn, und eben dieser Ursache wegen, weil sie nemlich hart arbeiten müssen, soll ein Haus-Vater die Pferde-Knechte dahin anhalten, daß sie desto fleissiger und sorgfältiger mit ihnen umgehen, sie sauber striegeln, wischen und putzen, als welches zur Erhaltung und Gesundheit der Pferde offt so viel, als das Futter thut, indem der Roßstaub, wenn er sich einmahl in die Haut legt, sehr beisset, daß sie davor weder Tag noch Nacht ruhen können; sonderlich soll man ihnen die Füsse und Hüffe reine halten, sie zu rechter Zeit hefften und beschlagen lassen, ihnen offt zum Maule sehen, die Schieffer-Zähne abstossen, und die Warzen ausschneiden, und mit einer wohlgeschliffenen Scheere abzwicken lassen; sonderlich soll man sie drey oder vier Wochen vor der Erndte, sowol als in der Erndte selbsten aufs beste halten und warten, auch daben die nöthige Versehung thun, daß sie des Abends in den Ställen fein lüfftig und kühl stehen; man soll auch denen Acker-Pferden bisweilen Wermut und Saltz geben, vor allen aber im Frühling, wann der Wermut blühet, solchen unter ihr Futter mischen, welches sie purgiret, und vor vielen beschwerlichen und gefährlichen Zufällen præserviret. Was ihre übrige Wartung und Fütterung anbetrifft, davon wird ein mehrers unter dem General-Titel Pferd zu finden seyn. Siehe Pferd.

Acker-Raute, siehe Erdrauch.

Acker-Salat, ist die wilde Art der Lactucke, so man sonst auch Feld-Lattich nennet. Siehe Lactucke.

Acker-Vieh, ist eines von denen zu einem ieden rechten wohlbestellten Feldbau fürnemlich gehörigen dreyen Stücken, und bestehet entweder in guten dauerhafften Pferden, oder starcken tüchtigen Zug-Ochsen; wiewohl auch mancher Bauer, welcher das Acker-Lohn zu bezahlen zu unvermöglich ist, sein Feld mit seinen Kühen pflüget. Es gehet auch wohl an, wenn man sie nur in Ansehung der Milch, und wenn die Kalbe-Zeit nahe herbey kommt, recht in acht zu nehmen weiß, dieselben des Tages abwechseln, und sonderlich gut füttern

kan.

fen, Gott aber ist den Seinen Alles, und Alles ist Gott. Wenn wir Gott haben, haben wir Alles, und wenn wir Alles haben, aber Gott nicht, so ist doch der Mangel unendlich. Der Reichthum ist Gott, Gott ist Reichthum, Gott ist Alles.

Jesu-Jünger, Jesu-Verehrer.

Jesu-Jünger, Jesu-Verehrer.

Jesu-Jünger, Jesu-Verehrer

Zeitungen, und die Wirklichkeit entwickelte sich, wie Niemand dem Leser von Leube klarer machen konnte, als der Verfasser der Broschüre (Seite 1.) Wenn es wahr ist, was Leube sagt, daß Niemand dem Leser von Leube klarer machen konnte, als der Verfasser der Broschüre, wie er selbst, so kann man nur wünschen, daß Niemand den Leser von Leube klarer machen möge, als der Verfasser der Broschüre, wie er selbst. Denn wenn

da er sich so wohl wahrzunehmen weiß, daß, wann der Weidmann ihn zu schiessen sich verborgen dabey anstellet, er es so balde vermercket, und seinen Raub denen Jungen im Vorbey-fliegen, ohne, daß er fusset, sehr klüglich und geschwinde vorzuwerffen weiß. Er soll zwar drey Eyer legen und brüten, aber über zwey Junge nicht ausbringen; Er ziehet auch nicht, wie andere Vögel, sondern bleibet, wo sonst keine andere Ursachen darzu kommen, gemeiniglich in seinem einmahl beliebten und erwehlten Horste. Seine Nahrung bestehet meistens in Hasen, welche er an denen Bergen und Höhen wohl zu suchen weiß, und wollen einige dabey beobachtet haben, daß er Steine in seine Fänge nehme, selbige über denen Hecken und Dorn-Büschen fallen lasse, und die Hasen damit sprenge; doch unterstehet er sich auch Rehe und Hirsche anzugreiffen, und, wo er nur etwas Blösse findet, solche zu würgen und zu schanden zu schlagen. Er wirfft, wie alle andere Raub-Vögel, alle Morgen sein Gewölle, das ist, er speyet die Haare oder Federn, welches sich von dem von ihm den vorigen Tag gefressenen Raub und Aetzung in seinem Kropfe gesammlet hat, wieder aus, und wenn dieses nicht geschicht, so ist er denselbigen gantzen Tag nicht geschickt, etwas, und wenn es auch das allergeringste wäre, zu fangen oder zu schlagen. Er hat einen scharffen Wind, und vermercket seine Nahrung unglaublich weit von ferne. So ist er auch dauerhaffter und harter Natur, daher er ein grosses Alter erreichet, und ie älter er wird, ie ärger und wilder bezeiget er sich; ja man glaubt, daß er nicht anders, als vor Hunger sterbe, denn seine nachtheilige Zufälle in seinem höchsten Alter, seine blöde Augen, das Ausfallen der Federn, und daß ihm der obere Theil des Schnabels, der immerzu noch wächset, allzuweit und krumm über den untern herüber wächset, so, daß er alsdenn die Speise nicht mehr fassen, viel weniger geniessen kan, doch hat er vor dieses alles noch einige Mittel, z. E. die blöden Augen stärcket er durch das stete Einsehen in das Sonnen-Licht, welches die Dunckelheit wieder verzehret; die ausgefallenen Federn wachsen wiederum, und davon wird er stärcker und wieder jung Ps. 103, indeß aber wird er von seinen Jungen, die er darzu abgerichtet, ernähret, und wenn er mercket, daß ihm der Schnabel in Geniessung seiner Speise hinderlich seyn will, weiß er selbigen bald an einem scharffen Felsen abzuwetzen und kürtzer zu machen, und auf solche Art pflegt er sich immer zu verjüngen. Es giebt derer selben unterschiedliche Arten an Farben, so wohl schwärtzlichte, als bräunlichte, grosse und kleine, deren einige der Edelsten sich nur allein nebst ihren Jungen vom frischen und gefangenen Wildpret und lebendigen Thieren nähren. Die andern aber mehr, denen Geyern gleich, sich mit dem Aas oder Luder herum schleppen.

Adler-Stein, ist ein Eyformiger brauner, und auch grauer Stein, der in den Gebirgen Indiens häufig gefunden wird. Er ist inwendig hohl, und hat in dieser Höhle entweder einen andern Stein, oder thonige harte Erde, oder man trifft in einigen auch Wasser an. Da nun diese Sachen bey der Bewegung klappern, so heissen ihn einige den Klapper-Stein. Man schreibt insonderheit der ersten Art die Tugend zu, daß er die Geburt leicht befördere, wenn er einer gebährenden Frau oben auf die Dicke des Beines gebunden werde. Allein es ist falsch. Hingegen thut er solches, wenn er zu Pulver gestossen und eingegeben wird, da er auch wider die schwere Noth dienet, und das Blut stillet. Alle übrige abergläubische Fabeln, als daß er die Diebe offenbare, dem Gifte wehre, der Zauberey widerstehe, sind Qvacksalber-Gedichte, die solche Steine denen Einfältigen theuer anschmieren wollen. Siehe Natur-Lex.

Adonidis flos, braune Mägdlein oder Feuer-Röslein. Siehe Braune Mägdlein.

Aehre, ist der oberste auf einem Korn-Weitzen-Dinckel- und Gersten-Halm stehende, und mit Körnern angefüllte Theil, mithin das vornehmste Stücke von der, aus dem ausgestreueten Saam-Körngen gewachsenen Frucht, die daselbst in ihren Bälgen ordentlich, und in gewissen an einander stehenden Reihen befindlich ist, ja daselbst blühet und von der Natur verwahret, von dem Thau genähret, von der Lufft und Sonne aber nach und nach gezeitiget wird. Deswegen sie grossen Nutzen haben, endlich auch allerhand gutes und kräfftigeres Futter als blosses Stroh vor das Vieh geben. Sonst ist es etwas rares, wenn ein Halm mehr als eine Aehre trägt. Man hat aber doch Proben, sonderlich wenn das Korn in guten Acker tief genug in die Erde kommt.

Aehren, ist die vierte, oder auch bey einigen nur die dritte Art zu pflügen, also die letzte Acker-Arbeit, welche unmittelbar vor der Winter-Saat geschiehet, und eben so viel, als zur Winter-Saat ackern heisset. Es geschiehet diese Arbeit Erstlichen darum, damit die noch im Erdreich verbliebene Erdschollen, als welche man etwan mit dem Rühren nicht hat zerreissen, oder mit dem Eggen nicht gäntzlich zwingen und zurechte bringen können, vollends mit dem Pfluge entzwey geschnitten werden; Vors Andere, wenn der Acker so offt durchfahren und mit dem Pfluge umgerissen wird, daß er desto milder, und die Erde, gleich als zermahlen werde: Denn ie kleiner der Acker gemacht ist, ie besser wird auch der Saamen darinnen wurtzeln; und dann vors Dritte, daß der Saamen in neue und frische Erde komme, und daß derselbe fein gleich könne eingesäet, auch wohl untergeeget oder vergraben werden. In nassen, wilden und flüßigen, oder an Winter-Seiten gelegenen, desgleichen in andern geringen und ungedüngten Feldern, soll zur Saat zeitlich gepähret oder aufgeackert werden, damit sich der Acker wohl setze, und der Saamen im Säen nicht verfalle, auch sichs desto besser ege. In guten Feldern aber, welche gedünget, oder sonsten an Sommer-Seiten gelegen sind, pfleget

seit man nun keine, als eine Lieb will wissen, | Die Gott und Menschen kann zusammen binden, | Und ihnen beiden gleich gewogen sein, | Wer wollte denn nicht gern in solcher Liebe stehen? | Ach, daß ich dich, o Gott, so könnte lieben, | Wie du mich liebst, so wär ich recht vergnügt. | Ach, daß ich dich, o Mensch, so könnte lieben, | Wie du mich liebst, so wär ich recht vergnügt. | Ach, daß ich dich, o Mensch, so könnte lieben, | Wie du mich liebst, so wär ich recht vergnügt. | Ach, daß ich dich, o Mensch, so könnte lieben, | Wie du mich liebst, so wär ich recht vergnügt.

Advent-Lied. Ein Lied, das in der Adventszeit gesungen wird, oder dessen Inhalt sich auf die Adventszeit bezieht. Die Adventslieder sind theils Lieder, welche die Ankunft des Herrn zum Gericht, theils solche, welche seine Ankunft zum Heil besingen. Jene sind meistens ernst, diese freudig. Die Texte sind meistens Umdichtungen lateinischer Originale, die Melodien meistens Choräle. Das älteste Advents-Lied ist: „Nun komm der Heiden Heiland“ (Veni redemptor gentium), das Ambrosius († 397) zugeschrieben wird. Luther hat es übersetzt und seine Uebersetzung ist in alle Gesangbücher übergegangen. Ein anderes altes Advents-Lied ist: „Gelobet seist du, Jesu Christ“ (Corde natus ex Parentis), das Luther ebenfalls übersetzt hat. Ein drittes altes Advents-Lied ist: „Es ist ein Ros entsprungen“ (Es ist ein Ros entsprungen aus einer Wurzel zart), das Michael Praetorius († 1621) zugeschrieben wird. Ein viertes altes Advents-Lied ist: „Wie soll ich dich empfangen“ (Quomodo te amplectar), das Luther ebenfalls übersetzt hat. Ein fünftes altes Advents-Lied ist: „Wachet auf, ruft uns die Stimme“ (Wachet auf, ruft uns die Stimme), das Philipp Nicolai († 1608) zugeschrieben wird. Ein sechstes altes Advents-Lied ist: „Wie schön leuchtet der Morgenstern“ (Wie schön leuchtet der Morgenstern), das ebenfalls Philipp Nicolai zugeschrieben wird. Ein siebentes altes Advents-Lied ist: „Nun jauchzet all, ihr frommen Christen“ (Nun jauchzet all, ihr frommen Christen), das Johann Heermann († 1647) zugeschrieben wird. Ein achtes altes Advents-Lied ist: „Tröstet mein Volk“ (Tröstet mein Volk), das Johann Heermann zugeschrieben wird. Ein neuntes altes Advents-Lied ist: „Macht hoch die Thür“ (Macht hoch die Thür), das Georg Weissel († 1635) zugeschrieben wird. Ein zehntes altes Advents-Lied ist: „Gott sei gelobet und gebenedeiet“ (Gott sei gelobet und gebenedeiet), das Johann Heermann zugeschrieben wird. Ein elftes altes Advents-Lied ist: „Lobt Gott, ihr Christen allzugleich“ (Lobt Gott, ihr Christen allzugleich), das Nicolaus Herman († 1561) zugeschrieben wird. Ein zwölftes altes Advents-Lied ist: „Ihr Kinder kommt, ich will euch lehren“ (Ihr Kinder kommt, ich will euch lehren), das Johann Heermann zugeschrieben wird. Ein dreizehntes altes Advents-Lied ist: „Ihr Kinder, wir sollen fröhlich sein“ (Ihr Kinder, wir sollen fröhlich sein), das Johann Heermann zugeschrieben wird. Ein vierzehntes altes Advents-Lied ist: „Ihr lieben Christen, freuet euch“ (Ihr lieben Christen, freuet euch), das Johann Heermann zugeschrieben wird. Ein fünfzehntes altes Advents-Lied ist: „Ihr lieben Christen, singet schön“ (Ihr lieben Christen, singet schön), das Johann Heermann zugeschrieben wird. Ein sechzehntes altes Advents-Lied ist: „Ihr lieben Christen, singet mit“ (Ihr lieben Christen, singet mit), das Johann Heermann zugeschrieben wird. Ein siebzehntes altes Advents-Lied ist: „Ihr lieben Christen, singet mit“ (Ihr lieben Christen, singet mit), das Johann Heermann zugeschrieben wird. Ein achtzehntes altes Advents-Lied ist: „Ihr lieben Christen, singet mit“ (Ihr lieben Christen, singet mit), das Johann Heermann zugeschrieben wird. Ein neunzehntes altes Advents-Lied ist: „Ihr lieben Christen, singet mit“ (Ihr lieben Christen, singet mit), das Johann Heermann zugeschrieben wird. Ein zwanzigstes altes Advents-Lied ist: „Ihr lieben Christen, singet mit“ (Ihr lieben Christen, singet mit), das Johann Heermann zugeschrieben wird. Ein einundzwanzigstes altes Advents-Lied ist: „Ihr lieben Christen, singet mit“ (Ihr lieben Christen, singet mit), das Johann Heermann zugeschrieben wird. Ein zweiundzwanzigstes altes Advents-Lied ist: „Ihr lieben Christen, singet mit“ (Ihr lieben Christen, singet mit), das Johann Heermann zugeschrieben wird. Ein dreiundzwanzigstes altes Advents-Lied ist: „Ihr lieben Christen, singet mit“ (Ihr lieben Christen, singet mit), das Johann Heermann zugeschrieben wird. Ein vierundzwanzigstes altes Advents-Lied ist: „Ihr lieben Christen, singet mit“ (Ihr lieben Christen, singet mit), das Johann Heermann zugeschrieben wird.

Advent-Stern. Ein Stern, der in der Adventszeit erscheint. Der Advent-Stern ist ein Symbol der Hoffnung auf die Ankunft des Herrn zum Gericht und zum Heil. Der Advent-Stern ist ein Symbol der Hoffnung auf die Ankunft des Herrn zum Gericht und zum Heil.

Advent-Zeit. Die Zeit vom 1. Advent bis zum 24. Dezember. Die Adventszeit ist die Zeit der Vorbereitung auf die Ankunft des Herrn zum Gericht und zum Heil. Die Adventszeit ist die Zeit der Vorbereitung auf die Ankunft des Herrn zum Gericht und zum Heil.

Advocatus Diaboli. Der Teufel als Ankläger der Menschen vor Gott. Der Teufel als Ankläger der Menschen vor Gott. Der Teufel als Ankläger der Menschen vor Gott.

Aedilis, Aedilität. Ein Aedilis ist ein Beamter, der für die Aufsicht über die Gebäude und die öffentlichen Anlagen zuständig ist. Die Aedilität ist die Würde eines Aedilis. Die Aedilität ist die Würde eines Aedilis. Die Aedilität ist die Würde eines Aedilis.

Aegidius, Legende. Ein Heiliger, der in der Legende als ein Beispiel der Frömmigkeit und der Barmherzigkeit dargestellt wird. Die Legende des Aegidius ist ein Beispiel der Frömmigkeit und der Barmherzigkeit. Die Legende des Aegidius ist ein Beispiel der Frömmigkeit und der Barmherzigkeit.

Aeltere, der. Ein Beamter, der in der Gemeinde die Aufsicht über die Armen und die Kranken hat. Der Aeltere ist ein Beamter, der in der Gemeinde die Aufsicht über die Armen und die Kranken hat. Der Aeltere ist ein Beamter, der in der Gemeinde die Aufsicht über die Armen und die Kranken hat

aus der Tendenz, möglichst Verschiedenes zu bringen, nicht viel aus dem Gesichtspunkt, daß Gutes und Schlechtes nebeneinander stehen, sondern daß alles Gute, was da ist, auch da sein soll, und daß es nicht Sache des Publikums ist, zwischen Gutem und Schlechtem zu wählen, sondern Sache des Künstlers, das Gute zu bringen. Und wenn wir dann unsere Ausstellungen so einrichten, daß wir sie nicht mehr als Jahrmarkt betrachten, sondern als Kunstfeste, dann werden wir auch wieder zu einer Feier und zu einem Genuß kommen. Wer Jahrmarktsbuden betreten will, der muß es gut sein, Eintrittsgeld zu bezahlen, und wer sich ein Kunstfest ansehen will, der muß es auch gut sein, Eintrittsgeld zu bezahlen, wenn er sich an Kunst erfreuen will.

Heilbronn. Dr. Hans Rott.

Berlin, mit seinen Kunstausstellungen, seinen Kunstgelehrten Rudel gewinnt, kann sich bei dem Publikum nicht beklagen. Und immer und immer wieder kommt es zu Ausstellungen, die Aufsehen machen, die Tausende und Abertausende in Bewegung setzen, die Hunderte von Künstlern zu Ruhm und Ehren bringen. Wie sollte es auch anders sein? Berlin kennt sie, sie kennt es, es ist Eigenart und Leben Beider aufeinander, wenn diese Städte so große Künstlerfeste feiern. Berlin hat sich in der kurzen Zeit, seit es Reichshauptstadt ist, so ungeheuer entwickelt, daß es sich selbst kaum mehr kennt. Es ist ein Weltstadtleben, welches sich in ihm entwickelt hat, und in seinen Mauern und vielen Palästen vereinigt sich soviel in sich, daß es sich auch in seinen Kunstausstellungen immer wieder neu gestaltet. Und wenn man sich auch darüber streiten kann, ob diese Ausstellungen, welche sich Jahr für Jahr wiederholen, auch wirklich Gutes bringen, so ist doch soviel sicher, daß sie Gutes bringen müssen, weil sie sonst nicht so viel und so gutes Material finden könnten, welches sie zu ihren Ausstellungen heranziehen können. Und wenn auch Manches darunter ist, was nicht gut ist, so ist es doch nicht so schlimm, daß es nicht auch seine Berechtigung hätte, denn es ist ja Sache des Publikums, sich selbst sein Urteil zu bilden, und es ist Sache der Kritik, dieses Urteil zu leiten und zu klären. Wenn wir also in Berlin eine Ausstellung haben, welche sich über 1000 Nummern erstreckt, so können wir doch nicht sagen, daß wir 1000 Nummern haben, sondern wir haben 1000 Nummern, die wir sehen können, und wir sehen sie auch, und wir werden sie sehen, und wir werden sie uns ansehen. Es entstehen aber in Berlin auch Ausstellungen, welche, gewissermaßen als Gegensatz zu den großen Ausstellungen, nur eine kleine Anzahl von Bildern bringen, welche aber dann um so gediegener sind. Es kommen nur diese wenigen Bilder, und da ist es natürlich, daß sie sich dann auch einer ganz besonderen Aufmerksamkeit erfreuen. Und wenn sie nun, wie es kürzlich der Fall war, in einem der besten Räume des Architektenhauses ausgestellt sind, wenn sie in einem Saale hängen, der ihnen das denkbar günstigste Licht gibt, wenn sie in einem Saale hängen, der ihnen eine Umgebung gibt, welche sie nicht erdrückt, sondern sie in ihrer Wirkung noch steigert, dann ist es ein Genuß, sie zu sehen, und dann ist es auch ein Genuß, über sie zu schreiben. Es handelt sich um eine Ausstellung, welche Adolf Menzel veranstaltet hat, und welche 40 Bilder von ihm enthält. Es ist eine Ausstellung, welche Menzel selbst eingerichtet hat, und welche er selbst geordnet hat, und wenn man sich auch darüber streiten kann, ob diese Ordnung und diese Anordnung die beste ist, so ist es doch sicher, daß sie eine gute ist, und daß sie eine solche ist, welche sich Menzel selbst gedacht hat, und welche er selbst für die beste hält. Und es ist auch gut, daß er sie selbst für die beste hält, denn wer sollte es besser wissen als er, der sie geschaffen hat, der sie gemalt hat, der sie gedacht hat, der sie empfunden hat, der sie in seinem Atelier, in seinem Heim, in seinem Leben, in seinem Schaffen, in seinem Denken und Fühlen, in seinem Wollen und Können, in seinem Streben und Ringen, in seinem Irren und Suchen, in seinem Finden und Erreichen, in seinem Erfolg und Mißerfolg, in seinem Ja und Nein, in seinem Für und Wider, in seinem Für und Gegen, in seinem Pro und Contra, in seinem Ringen und Kämpfen, in seinem Leiden und Freuen, in seinem Lachen und Weinen, in seinem Lieben und Hassen, in seinem Leben und Sterben gesehen hat,

Aeschern, siehe Aescherer.

Aeschern, siehe Garn äschern.

Aeschling, siehe Aesche.

Aesen, siehe Aasen.

Aespe, siehe Aspe.

Aestling, wird derjenige junge Habicht genennet, der zum Abrichten eingefangen worden, da er bereits auf den Aesten der Bäume etwas herum hüpffen können.

Aestrich heisset man einen auf gewisse Art zubereiteten Boden in einer Wohnung, da entweder der Zwischen-Raum zweyer von einander gelegten Balcken ausgestacket und ausgeklebet ist, so zum Unterscheid des folgenden ein Schweb-Aestrich genennet wird, weil es gleichsam zwischen den zweyen Balcken im freyen zu schweben scheinet: Oder, nachdem vorhero qver über die Balcken ein breterner Boden gelegeet, und selbiger so gut als möglich bey den Fugen verwahret worden, daß kein Staub und Sand durchfallen möge, überstreuet man selbigen mit klarem Sand, oder welches noch besser, mit Heckerling, Farrenkraut u. d. g. ebnet diesen, und überziehet ihn mit Kalck vermischten grob-gestossenen Dach-Ziegeln, treibet diesen Boden recht derb, und wenn er trocken, übergiesset man ihn zuletzt mit Kalck durch Ochsen-Blut angemachet, davon er denn gantz glat und sonder einige Risse schön geebnet wird, welches hernach den Nahmen eines gegossenen Aestrichs führet.

Æthiopis, siehe Mohrenkraut.

Aetzen oder Atzen, heißt die jungen Vögel, die erst ausgekrochen, speisen. Vom Habicht sagt man gleichfalls: Er wird geätzt. Und wenn er genug hat, so heißts: Er hat einen guten Kropff; welches auch vom zahmen Geflügel gesaget wird.

Aeugeln, siehe Oculiren.

Affe, ist unter den unvernünfftigen Thieren dasjenige, so dem Menschen am nähesten kommt, denn ohngeachtet er vier Füsse hat, gehet er doch am meisten auf den zwey hintern, und braucht die vördern stat der Arme, wie die Menschen, zwischen welchen er auch seine Brüste hat, die Jungen zu säugen, die er, wie eine Mutter ihr Kind, anzulegen pfleget. Es giebt deren eine Art, die lange Schwäntze haben, und insgemein Meerkatzen genennet werden; ausser dem sind sie auch noch an Grösse, Gestalt, Farbe und Haaren merecklich unterschieden, davon die bey uns bekanntesten die Mummenet und Pavianen. So findet man auch weisse Affen, und in Indien wird der Fliegende angetroffen, dessen Flügel wie die an den Feder-Mäusen beschaffen, seine Farbe aber ist schwartzbraun. Von denen Affen, so auf der Insel Madagascar zu finden, wird gerühmet, daß selbige also gelernig, daß auch die Einwohner solche zu allerhand Haus-Arbeit, z. E. zum Braten-wenden, Einschencken, und anderer Aufwartung gebrauchen können. Sie werden als ein fremdes und poßirliches Thier von den Europäischen Völckern einig und allein zur Lust und blossem Zeit-Vertreibe gehalten, inmassen sie von Natur geartet seyn, alles was sie sehen, auf die lächerlichste Weise nachzumachen, so daß sie, nach einiger Bericht, eben dadurch gefangen werden. Es setzet nemlich derjenige, so einen Affen zu fangen begehret, sich demselben, den er ansichtig wird, entgegen, und ziehet seine Schuhe aus, und wiederum an, daß es der Affe wahrnehmen kan, stehet alsdenn auf, gehet bey Seite und stellet vorhero ein paar kleine Schuh, die der Affe anziehen kan, an den Ort. Bald machet sich der Affe auch hinzu, ziehet solche auch an, wie er es vorhero von dem Manne abgesehen, weil er aber sodenn nicht hurtig darinnen lauffen kan, wird er um so viel leichter von dem ihm aufpassenden Manne gefangen. Dem Hertze eines Affens schreibet man die Tugend zu, daß, wenn es gedörret, und pulverisiret, zu einer ungemeinen Hertz-Stärckung diene, und die Melancholey vertreibe. Sie sind sonst falsche Thiere, und hat man in der Wirthschafft die Kinder vor ihnen in acht zu nehmen.

Affen-Stein, ist ein Stein, welcher aus denen grossen Affen und Pavianen genommen und im Magen gefunden wird. Er ist dem Bezoar-Stein an Tugend gleich, ja von weit grösserer Krafft. Denn ein Gran so viel als drey von diesem thut. Aus der Insel Macassar kommen die besten und theuersten. Er dienet sonderlich gegen den Gifft und wird von den Portugiesen hoch geachtet.

Affodillen, Affodill-Wurtzel oder Aspho-dill-Wurtz, ist ein Blumen-Gewächse, davon man zweyerley Gattungen hat, deren eine weisse, die andere gelbe Blumen trägt. Die weisse Affodill-Wurtz ist mit vielen langen schmalen, hohlen und spitzigen Blättern versehen, und treibet einen runden und glantzenden Stengel, welcher manchmal auf anderthalb Ellen hoch wird, und von der Mitten, bis oben hinaus, mit vielen Blumen besetzt ist. Diese Blumen bestehen aus einem einigen in sechs Theile zerschnittenen oder gespaltenem Blat, welche inwendig weiß, auswendig aber der Länge nach mit einem purpurfarbenen Streiff gleichsam entzwey getheilet sind. Hat einen dreyeckigten schwartzen, harten, holtzigten und runtzlichten Saamen, und eine grosse Menge kleiner, in Gestalt der Steck-Rüben gewachsener, und von der Haupt-Wurtzel entspringender weissen Wurtzeln, welche zwar voller Safft, aber eines scharffen unangenehmen Geschmacks sind. Die Frantzosen nennen diese Pflantze Hache royale (nicht Ache royale, wie einige neue in diesem Stücke aber übel informirte Autores vom Blumenbau wollen) weil sie in ihrer Blüthe einem königlichen Scepter gleich kommen soll. Die andere Gattung, nemlich die gelbe Affodill, hat eine röthlichte Wurtzel, die wie ein Hahnenfuß gestaltet ist. Beede Sorten blühen im Frühling, und riechen sehr gut. Sie wollen mittelmäßige Sonne, und ein gutes fettes und feuchtes Erdreich zu ihrem Wachsthum haben, werden alle drey Jahr ausgenom-

genommen, die kleinen Wurtzeln zur Vermehrung davon abgesondert, und im Martio drey Quer-Finger tieff, und einen halben Schuh breit von einander gesetzet.

Affodil-Lilien, sind eine Art Lilien, welche keine solche Zwiebeln, wie die andern Lilien, sondern Wurtzeln haben, die den Wurtzeln der kurtz vorher beschriebenen Affodillen gleich kommen, als wovon auch dieses Gewächse seinen Nahmen erhalten. Es sind deren zweyerley Gattungen, davon die eine rothe Pomerantzen-farbene, die andere gelbe Blumen wie die weisse Lilien geformt träget, welche letztere einen Geruch, wie Jasminen, von sich geben, die erstern aber, nemlich die rothen, allerdings ohne Geruch sind. Beyde Sorten blühen im Monat Majo und Junio, und wollen nicht nur ein gutes Erdreich haben, sondern auch fleissig begossen seyn, wiewohlen die rothen keiner besondern Wartung brauchen, als welche schier wie ein Unkraut sich ausbreiten, und nicht leichtlich wieder auszurotten sind. Ihre Vermehrung geschichet durch Zertheilung der Wurtzeln, dabey man sich iedoch in acht zu nehmen hat, daß man die jungen Brut-Wurtzeln nicht zu klein absondere, sondern etliche Hertz-Triebe beysammen lasse, damit sie nicht allzusehr wuchern, und die Blumen-Stengel dadurch aus- und zurücke bleiben.

Affolter, siehe Mistel.

Affter-Bier, siehe Cofent.

Affter-Geschirr, siehe Geschirr.

Affter-Holtz, ist ein Forst-Terminus, und wird darunter alles Windfällige, Wipffeldürre und Schneebrüchige Holtz verstanden, welches man fleissig von denen Holtzhackern zusammen hacken, das starcke zu Scheiden schlagen, und in Claffter setzen, das kleine und Reis-Holtz aber in Bunde binden und in Schocke oder Hauffen zusammen legen, auch bey Zeiten entweder verkauffen, oder da man es allenfalls selbst zum Brauen, Ziegelbrennen, oder sonsten in die Haushaltung gebrauchen kan, aus dem Forst heraus, und an gehörigen Ort schaffen lassen soll, damit dem andern jungen wachsenden Holtz, welches durch dieses Affter-Holtz am Wuchse verhindert und gedruckt wird, Platz gemachet werde. Wo aber hohe unwegsame Gebirge sind, da das umgefallene Holtz übel, oder nicht ohne grosse, und den Preis des Holtzes übersteigende Unkosten kan weggebracht werden, also über einander verderben muß, und niemanden zu Nutzen kommt, auch der Holtz-Grund dadurch, weil der junge Wuchs nicht darunter aufkommen kan, verderbt wird, da ist am rathsamsten solches Holtz, ehe es zu faulen beginnet, an Kalch- oder Kohlenbrenner, so gut man kan, zu verkauffen, welche in Ansehung eines billigen Preises, sich die Mühe nicht verdrüssen lassen werden, es hinweg und dahin, wo sie es nöthig haben, zu schaffen. Wo Gebirge sind, die nahe an einem Wege oder Flusse liegen, kan man von oben herab Rinnen oder Gräben machen, hernach im Winter, wann es gefroren, glat und schlüpfferig ist, das Holtz entweder Stamm weise, oder zu Scheiden geschlagen, herab lauffen lassen, da man es nachgehends zu Flössen machen und auf das Wasser bringen, oder auf der Achse hinweg führen und verkauffen kan.

Afterklauen, Aberklauen, Geäfftere, werden von denen Jägern die zwey kleinen Klauen, so den Hirschen, Wildpret, Sauen und mehr Thieren, hinten an den Läufften über den Ballen heraus gewachsen sind, genennet. Diese Afterklauen sind eines von den kenntbarsten Zeichen, wodurch ein Hirsch in der Fährte vor einem Thiere erkennt werden kan: Denn die Afterklauen oder Geäfftere sind viel stumpfer, auch mehr breit und nicht so länglicht, als in des Thieres Fährte anzusehen, so daß in eines jagdbarn, zumahl in die Flucht gehenden Hirschens Fährte, die Afterklauen sich eben so præsentiren, als wenn man mit den Daumen die Quere neben einander gedruckt hätte.

Afterschlag, siehe Abraum.

Afterzegel, werden die in denen Wäldern von den Bau-Stämmen abgehauene Stücke, Aeste und Reisig genannt, welche, wo das Bau-Holtz zu Herrschafftlichen Gebäuden gehöret, meistentheils denen Förstern und Fuß-Knechten zugute kommet; wiewohl an manchen Orten ihnen ein gewisses Deputat an Gelde, Getreyde oder Holtz dafür ausgemacht und gereichet, der Afterzegel aber verkaufft, und das daraus erlößte Geld vor die Herrschafft von dem Forst-Schreiber in Einnahme gebracht wird, welches auch besser als das zum Unterschleiff dienliche Accidentien-Wesen ist.

Agathe, siehe Agtstein.

Ageln oder Agen, wird das spißige unreine Zeug genennet, so aus dem Flachs und Hanff, durchs Brechen, Hecheln und Schwingen, gebracht, und am besten in den Fuhrweg geschüttet wird, da sie durch die Räder wohl zerfahren und zerquetschet, durch das Vieh eingetreten, mit der Erden vermischet, und mit Regen und Schnee abgebeitzet werden. Diese mit Agen vermischte Erde kan man ohngefehr nach fünff Jahren in die nässlichen Felder führen: Denn vor solcher Zeit sind sie, zumahl in sonst trockenen Feldern, für nichts als einen Fresser und Zehrer zu achten: Und ist rathsamer, man schüttet sie unnütz hinweg, als daß man sie also roh wolte unter den Dünger mengen, und mit aufs Feld führen, oder braucht sie als Stroh zum verbrennen, it. zum kleiben.

Aglarkraut, siehe Heuhechel.

Aglaster, siehe Elster.

Agleyen oder Ackerleyen, sind sehr schöne Blumen, welche sowohl der äusserlichen Gestalt, als auch den Farben nach, sehr unterschieden sind: Denn etliche hängen abwerts; etliche stehen über sich; etliche sind den Glocken gleich, und etliche haben Stern- oder Rosen-förmige Blumen. Darnach sind etliche einfache, etliche gefüllt. Der Farbe nach sind einige roth, einige Purpurfarb, blau, gantz weiß, roth- und weiß-färbigt, blau und weiß, auch grünlicht- und weiß-melirt. Es

giebt

giebt wilde, welche von sich selbst wachsen, von denen aber nur die einfache blaue zur Artzney gebraucht wird; und zahme, welche in denen Gärten und fettem Erdreich schon groß und weit vollkommener werden, als die wilden. Das Kräutrig bestehet aus breiten, stumpffen, am Rande herum etwas wenig zerkerbten, und zum öfftern in drey Theile durch zwey tieffe Einschnitte getheilten Blättern, welche oben dunckel-grün auf blau zielend, unten aber hell-grün sind. Der Stengel ist dünne, steiff, rauch und voller Knoten, auf dessen Spitze sowohl, als an den Enden seiner kleinen Zweige obbesagte Blumen hervorkommen. Ihre Pflantzung geschiehet durch den Saamen, welcher in den bunten oder melirten, wie die Blumen, schäckigt ist, in denen übrigen und einfärbigen aber in kleinen schwartzen glantzenden und dreyeckigten Körnern bestehet. Dieser muß, wenn der Stengel bey nahe dürre worden, vier und zwantzig Stunden vorhero, ehe der volle Mond eintritt, abgeschnitten und gesammlet werden, und dann kan man solchen noch in demselbigen Herbst oder auch im folgenden Jahr iedesmahls aber nach dem ersten Viertel wieder einsäen. Wobey zu mercken, daß, wann man den Saamen im Frühling säet, die Blumen erst das folgende Jahr darauf hervor kommen. Sie vermehren sich auch durch die Wurtzeln, welche man zertheilen, und in dem Herbst einlegen oder verpflantzen kan; welches an einem Ort, da nicht zu viel Sonne, auch kein trockenes, sondern feuchtes doch gutes Erdreich hat, seyn soll. Die weissen Aglayen werden allen andern buntfärbigen vorgezogen, weil die von dessen Saamen aufgehenden Blumen sich sehr verändern, und mit allerley Farben ungemein schön zu spielen pflegen: Daher die Blumen-Liebhaber dergleichen zu bekommen, und den Saamen davon einzusammlen, sich fleißig angelegen seyn lassen. Der Saame dient in Verstopffung der Leber, hitzigen Kranckheiten, Gelbsucht, und ist sehr gut die Masern und Kinder-Pocken (Blattern) auszutreiben. Das aus den Blumen deltillirte Wasser ist eine treffliche Hertzstärckung in Ohnmachten. Das Wasser aber, worinn das Kraut abgekocht ist, giebt vor böse Hälse ein gutes Gurgel-Wasser und steuret der Mund-Fäule; so kan man auch den Safft so wohl aus der Wurtzel als aus den Blättern, zur Reinigung und Heilung der Wunden gebrauchen.

Agnus castus, Keusch-Baum, Abrahams-Baum, Schaafs-müllen, ist eine Staude oder kleiner Baum, welcher in Italien und Franckreich an denen Ufern der Flüsse und Bäche, auch sonst an rauhen und wilden Orten, manchesmal zu einer ziemlichen Höhe wächset, in Deutschland aber, als ein Fremdling, mit Fleiß in denen Gärten gezogen, und den Winter über in Gewächs-Häusern erhalten wird. Es giebt zweyerley Geschlechte von diesem Gewächse, nemlich grosse und kleine. Der grosse wächset auf, wie eine Weide, im Alter aber krümmet er sich, und trägt purpur-farbene mit weiß untermengte Blumen, deren viel über einander, und gleichsam in einer solchen Aehre, wie der Lavendel, wachsen. Der kleine aber bleibt nur, als ein niedriger Strauch, und seine Blüthen sind gantz purpur-farb. Sie treiben lange und zähe Zweige, die man, wie die Weiden, winden kan. Ihre Blätter, welche mehrentheils in fünff, manchmahl in mehr Theile, als Finger, zerspalten, auch oben grün, und unten aschenfarb sind (wiewohl die von der kleinern Art etwas weisser aussehen) werffen sie alle Winter ab, und bringen im Frühling wieder andere herfür. Im Junio zeigen sie an den Spitzen der Zweige ihre Blüthen, nach welchen schwärtzliche Körnlein, so scharffen Geschmackes seyn, in der Grösse, als Coriander-Saamen, folgen, wodurch aber dieses Gewächse nicht fortgepflantzet wird, sondern es geschichet die Vermehrung entweder durch abgebrochene Zweiglein, oder, daß man die von der Wurtzel auslauffende Bey- oder Nebenschösse von derselben absondert, und in gutes Erdreich verpflantzet. Den Nahmen Agnus castus, oder Keusch-Baum, hat dieses Gewächse daher bekommen, weil es der Geilheit widerstehen soll, gestalten, nach *Plinii* Relation, einige vornehme Frauen zu Athen, in steter Keuschheit zu leben, die Blätter von diesem Bäumlein in ihre Betten gesteckt, und darauf geschlafen haben sollen, und eben um dieser Ursache willen soll dieses Gewächse heut zu Tage in vielen Klöstern von denen Mönchen gezogen werden; Doch sind die Medici wegen dieser besondern Eigenschafft bis dato nicht einstimmig.

Agrest, wird der aus unreiffen Weintrauben gepreßte und durchgesiegene Safft genennet, welchen man in den Küchen zu einem Condiment der Speisen, und, weil er in der Kühlung den Eßig weit übertrifft, als eine Artzney in hitzigen Kranckheiten zu gebrauchen pflegt. Man füllt ihn in zugespündete Fäßlein, und im Fall er lange dauren soll, darff man nur oben ein wenig frisches Baum- oder Mandel-Oel darauf giessen, damit er nicht schimmle und verderbe. Der Syrup von Agrest wird insonderheit wider den Sod, und allerley hitzige Zufälle des Magens und der Leber treflich recommandiret.

Agrest, nennet man auch die sauren Weinbeere, wann sie folgendergestalt eingemacht worden. Man bricht nemlich die sauren und annoch harten Weinbeere fein gemach von dem Kamm, daß sie nicht aufspringen, darnach wäscht man sie sauber, und trocknet sie wieder auf einem Tuche, folglich siedet mans in Eßig, und läßt ihn dergestalt wieder abkühlen, daß man den Finger darinnen leiden kan, thut die Weinbeere in einen reinen Topff, giesset den abgesottenen Eßig darauf, und beschweret nachgehends die Beere, welche man alsdann an stat der Oliven gebrauchen kan. Etliche sieden die Weinbeere nicht mit Eßig, sondern lassen Wein-Eßig alleine sieden, und giessen her-

nach ſolchen, wann er etwas erkühlt, über die halb-reiffen Weinbeere.

Agreſt, heißt auch ein geſottener Safft von grünen, und noch gar harten Weinbeeren, welche erſtlich gepreſſet, hernach der Safft davon mit Zucker vermenget, und wohl geſotten, darauf, wann er wie ein Julep iſt, das gelbe von Citronen gerieben, darein geſchüttet, noch einmahl aufgeſotten, und, wann es erkühlet, in ein Glas gegoſſen, und zur Noth aufbehalten wird. Iſt geſunden und krancken Leuten, bey groſſem Durſt und in hitzigen Kranckheiten eine trefliche Erqvickung, wann etwas von dieſem Safft mit friſchem Waſſer abgerührt, und davon getruncken wird.

Agtſtein, Bernſtein, Börnſtein, iſt ein in dem Meer erhärtetes Hartz oder Gummi, welches in dem Königreich Preuſſen, und zwar in der Gegend Sudau, ſowohl aus dem Meer gefiſchet, oder durch ſelbiges von ſelbſt an das Ufer ausgeworffen, als auch aus gewiſſen daſelbſt befindlichen Sand-Hügeln ausgegraben wird, und ein Regale iſt. Von deſſen Urſprung und ob es ein Ausfluß aus Erden-Adern, welcher ſich als ein Hartz im Waſſer erhärtet, ſey, werden verſchiedene Meinungen gehegt. Man hat deſſen dreyerley Farbe, als ſchwartz, weiß und gelb, unter denen der weiſſe vor den beſten zu halten, wiewohl der gelbe ſich in Saltz-Waſſer auch weiß ſieden läſſet. Es wird dieſer Stein aus dem Gummi arabico, Copal und Eyergelb nachgemacht, welcher verfälſchte aber nicht die Eigenſchafft des wahren an ſich hat, daß, wenn er warm gerieben worden, kleine Stückgen abgeriſſenes Papier, wie der Magnet das Eiſen an ſich ziehet. Aus dieſem werden mancherley Gattungen von Corallen, welche das Frauen-Volck vor die Flüſſe um den Hals zu binden pflegen, Meſſer-Schalen, kleine und groſſe Geſchirre, ja gantze künſtliche Serviſe, durch die ſogenannten Börnſtein-Drechsler zubereitet, und herrliche Cabinetter damit aufgeputzet. Den Nahmen Börnſtein hat er daher bekommen, weil er feſte, wie ein Stein, und dennoch leichte börnet oder brennet. Sein Rauch iſt nicht unangenehm, und giebt das bewehrteſte Mittel ab vor die Peſt, wiewohl dieſes Hartz über dieſes auch noch ſeinen guten Nutzen in der Artzney-Kunſt hat. Ein mehrers davon iſt zu leſen in *Joh. Wigands Hiſtoria de Succino Boruſſico &c.* Jena, 1590, 8. ingleichen in *Phil. Jac.* Hartmanns *Succini Pruſſici Phyſica & Hiſtoria civili* Königsb. 1677, 8; vornemlich aber in D. Nathan. Sendelii hiſtoria Succinorum corpora aliena involventium & naturæ opere pictorum & cælatorum, Leipz. 1742 in groß Fol. Es iſt dieſer Gagates nicht mit dem *Achat*, Achates oder Edelgeſtein zu verwechſeln, der zu Corallen und andern Kleinigkeiten, ſonderlich aber zu Petſchafften verarbeitet wird, davon dieſes Wort in dem Natur-Lexico ferner nachzuſchlagen. Der ſchwarze Agtſtein inſonderheit iſt ein dunckeler Stein, ſo nach Erden-Pech reucht, und ſich anzünden läſſet. Daher er vor eine Art der Stein-Kohlen gehalten wird. Es wird daraus ein Oel gezogen, welches übel reucht, äuſſerlich aber für den Schlag, das Zipperlein und Zucken in Gliedern gebraucht wird. Man macht auch Corallen daraus. Ja der Agtſtein überhaupt und ſeine Tinctur iſt ein vortrefliches Mittel in Bruſt-Kranckheiten.

Ahm, ſiehe Ohm.

Ahorn, iſt ein hochſtämmiger Baum, welcher nicht nur in den gröſten und dickſten Wäldern, unter den Tannen, Fichten, Buchen, und andern Bäumen vermiſcht zu befinden, ſondern auch um ſeines angenehmen Schattens und lieblichen Anſehens willen, durch menſchlichen Fleiß, auſſer dem Gehöltze dergeſtalt fortgepflantzet worden, daß man denſelben heut zu Tage in Gärten und Alleen, unter Linden, Rüſtern und andern dergleichen Bäumen untermenget, oder auch wohl gantze Alleen davon beſetzet antrifft. Er wächſet gerne gerade, wiewohl meiſtens etwas knotig und hügelich. Iſt ein hartes Holtz. Seine äuſſere Schale oder Rinde, welche, nach Art des fichtenen Holtzes, mit der Zeit durch das Wachsthum ſich nach und nach auf- und ablöſet, iſt gelblicht, das Holtz aber weiß, und von ungemeiner Feſtigkeit, welches ſpiegel-glatt gearbeitet werden kan; Dahero aus denen ſtarcken Stämmen Breter geſchnitten, und zu allerhand Hausrath, vornehmlich aber, zu Tiſchen, Schräncken, Rollen oder Mandeln, und dergleichen, verarbeitet werden. Iſt dem Mulm oder Stocken nicht unterworffen, und nach der Spanne, iedoch nachdem er gerade, wohlfeiler oder theuerer wegzugeben. Die Müller laſſen gerne ihre Oel- und Hirſen-Stampffen davon machen, und die Drechsler brauchen es zu Tellern, Löffeln, Kannen, und dergleichen Geräthe, ſo giebt es auch ſchöne Queuës zum Billard-Spielen. Dieſes Holtz giebt den allerbeſten Flaſer (Flader, oder Maſer) welcher ſich nicht nur allein inwendig im Stamme hin und wieder findet, ſondern es wirfft auch der Schafft groſſe Knoten, wie Beulen, aus, welche ſolches Flaſer-Holtz in ſich führen. Die Blätter ſind breit und dem Wein-Laub oder Arlsbeer-Blättern nicht ungleich, geben nicht nur ein gutes Futter vors Vieh, ſondern ſind auch gut zur Düngung, oder vielmehr zum Einſtreuen unter andern Miſt, weil ſie leicht faulen und fermentiren. Die Blüthe iſt grünlicht und kommt im Majo hervor, der Saame oder die Körner aber, ſo im Herbſt-Monat oder ſpäter, nach der Landes-Art, reiff werden, hängen zwey und zwey beyſammen, haben auch zwey Flügel, ſo ſeitwerts abſtehen. Das Saam-Korn oder der Kern iſt mit einer Haut umfangen, und faſt ſo groß, als eine platte Wicke. Wenn der Saame reiff iſt, ſo fliegt er fort, und alsdann geben ſich die zween Kerne, ſo ſonſten beyſammen geſtanden, von einander, und behält ieder Kern ſeinen Flügel, welcher auf der Erden liegend, ſich in die Höhe, und oben auf begiebt, damit der Kern unten bleibe, und deſto eher die Erde ergreiffen und aufgehen könne. Durch dieſen Saamen wird der Ahorn-Baum auch in wilden Baum-Schulen fortgepflantzet, daſelbſt er überaus

geſchwind

geschwind aufwächset. Will man ihn aus der Pflantz-Schule heraus nehmen, und in Alléen oder anders wohin setzen, so geschiehet solches, wann er wenigstens einen, und höchstens zwölff Schuh hoch ist; man darff ihn aber beym Verpflantzen nicht, wie andere Bäume verschneiden. Der in Pflantz-Schulen aufgezogene Ahorn-Baum wird weit höher æstimirt, als der, so im Walde vor sich selbst aufwächset. Er läßt sich auch leichtlich durch die Ausläuffer, oder von der Wurtzel auslauffende Nebenschosse fortpflantzen, sonderlich, wo er in ein gutes luckeres Erdreich gesetzt wird, als welches er vor andern liebet; Hingegen darff man ihn nicht schneideln, wie etwa die Pappel, Eiche ꝛc. denn davon pfleget er hohl zu werden, nach und nach abzustehen, und endlich gar abzusterben. Seine Wurtzel greifft nicht so weit um sich, als die Roth-Buche, dahero er auch auf denen Schlägen zum Laas-Reissern sonderlich dienlich und vortheilhafft zu ziehen ist, massen er nichts sonderliches vom Unterwuchs verdrucket. Sonsten ist er mit unter das schnell-wachsende, auch unter das Schlag- oder Unter-Holtz zu rechnen: denn wenn der abgehauene Stamm nicht gar zu alt, so pfleget er auf dem Stock wieder auszuschlagen, und seine Sommer-Latten so starck und lang, als die Eschen, oder Eschen-Bäume, zu treiben. Seine zarte Blätlein in Wein gesotten, und Pflaster-weise auf die Augen gelegt, stillen die Flüsse, und löschen die Entzündungen derselben. Die Brühe von der in Eßig gesottenen Rinden in dem Mund eine zeitlang gehalten, und denselben damit ausgespület, stillet das Zahnwehe. Die Rinde gebrannt, und die Asche mit Wasser übergelegt, heilet den Grind, und für sich selbst allein ohne Wasser alle alte eingewurtzelte feuchte Schäden und Geschwüre. Die grünen Blätter in Eßig gesotten, sind gut wider das Würgen und Brechen des Magens; wenn sie aber frisch gestossen, und zu einem Pflaster formirt, umgeschlagen werden, legen solche die hitzigen Geschwulsten.

Ahr, siehe Habicht.

Aichen, heißt ein Maaß oder Gewicht mit einem andern ächten und accuraten probiren, ob es richtig, oder wie viel ein Wein-Faß, Bier-Faß oder ander Gefässe in sich halte. In vielen Städten müssen alle Maasse und Gewichte, deren sich die Weinschencken, Wirthe, Krämer, Höcken und dergleichen Leute bedienen, bey der Gewicht- und Maaß-Beschau, die jährlich, oder sonst zu gewissen Zeiten von einigen hierzu bestellten Personen, (so man geschworne Aichner nennt) nach einem Original, einer Mensura mensurante, verrichtet wird, mit einem gewissen von der Obrigkeit verordneten Zeichen oder Nummer bemercket und gestämpelt werden. Dieses Aichen oder justiren des Gewichtes heist man auch das Gewicht abziehen. Mit dem Wasser-Aichen, welches an vielen Orten, wo ein starcker Weinwachs ist, insonderheit am Rhein-Strom, in Gebrauch gekommen, hat es folgende Beschaffenheit: Man führet die leeren Wein-Fässer zu dem Brunnen-Kasten auf offenen Marckt hin. Da ist dann ein geschworner Aicher mit seinem bemerckten und unfehlbaren Stadt- und Land-Maaß, welches unten einen Hahn hat, dadurch das Wasser, mit welchem das Maaß bis oben angefüllet ist, durch den Faß-Trichter in daß Faß gelassen wird. Der Aicher füllet daraus die ledigen Fässer mit Wasser, zehlet und zeichnet, so offt eingelassen wird, auf, und endlich rechnet er die gantze Haltung zusammen: Wie viel Ohmen, Kannen ꝛc. nach dem Aich-Maaß hinein gegangen, sobald wird auch der Inhalt mit einem Brenn-Eisen auf das Faß gebrennet, theils auch eingeschnitten, oder sonst dahin gezeichnet.

Aicher oder Aichner, wird an einigen Orten eine gewisse von der Obrigkeit bestellte und verpflichtete Person genennet, welcher alle Maasse und Gewichte, die von Wirthen, Weinschencken, Krämern, Höcken und andern, die in öffentlichem Verkauff stehen, gebraucht werden, aichen, und wann er sie richtig befunden oder erst richtig gemacht, mit einem gewissen Zeichen stempeln muß. So hat er auch entweder alljährlich, oder wie es sonsten von der Obrigkeit verordnet wird, die Gewicht- und Maaß-Beschauung anzustellen, und wohl Acht zu geben, ob die Maasse und Gewichte nach dem Aichen nicht geringer worden? ob sie noch alle ihre rechte Zeichen haben? oder ob gar ungeaichte und falsche Maasse und Gewichte gebraucht werden? Es wäre zu wünschen, daß sonderlich auf dem Lande diese Anstalt besser beobachtet würde, allwo die Ausreuter darauf acht haben sollen.

Alabaster, ist ein schöner, meistens weisser Stein, der am ersten in dem Arabischen Gebirge, nachmalen in Egypten und sonderlich zu Theben, sodenn zu Damasco in Syrien, und an verschiedenen Orten in Italien gebrochen worden. Vorietzo wird er auch hin und wieder in Deutschland, z. E. bey Nordhausen, in dem Bambergischen und bey Hildesheim, wie auch zu Winsheim, gegraben. Er ist gantz schwartz mit Sand und einer unreinen Rinden überzogen, darunter selbiger aber, wenn diese weggeschaffet, sehr weiß und rein, doch nicht allzuhart, wie der Marmor, und sich daher in der Arbeit gantz leichte tractiren lässet: wie denn aus diesem mancherley ansehnlich Geschirr und artiges Haus-Geräthe verfertiget wird. Von noch andern Arten siehe das allgemeine Handlungs-Lexicon. Aus dem Abgange bey dessen Bearbeitung brennet man nicht nur eine Art gutes Gipses, den die Italiäner Stucco zu nennen pflegen, aber nur in Gemächern, keinesweges aber in der Lufft und abwechselnder Witterung zu gebrauchen, sondern es wird auch daraus das bekannte nützliche unguentum Alabastrinum verfertiget. Von dem Gebrauche des daraus gebrannten Stucco kan des *Daviler Vignola* durch Sturm übersetzet p. m. 227 ferner nachgelesen werden.

A la braise, ist eine besondere Art die Speise zu kochen, die man auch ein gedämpfftes Essen

nennet, welches dergestalt vorgenommen wird: Nachdem die Speise, als Capaunen, Hüner, Tauben und dergleichen, vorhero rein gemacht, in heissem Wasser ein wenig blanchiret, und darauf wieder in kaltem Wasser aufs beste gewaschen, ja auch wohl fein sauber gespickt worden, nimmt man hierzu einen küpffernen Topff, der einen guten darauf-passenden Deckel hat, legt unten auf dessen Boden ein wenig Speck oder Nieren-Talg nebst etwas Thymian, einigen Lorbeer-Blättern, und wenn es beliebig, Zwiebeln, auf dieses machet eine Lage Hüner, Tauben u. s. f. wieder darauf Speck, auch so es gefällig, die übrige erwehnte Species, womit wechsels-weise verfahren wird, bis der Topff voll, und zuletzt oben wieder Speck geleget worden. Endlich decket man den Topff ordentlich zu, verklebt aufs fleißigste den Deckel, setzt den Topff in ziemlich heisse Asche, oben darauf aber schüttet man mäßig glüende Kohlen, so, daß es unten und oben gnugsam Hitze haben kan. Wenn dieser eine zeitlang im Feuer gestanden, öffnet man ihn, nimmt die hinzu gethane Species davon, und bedienet sich der daraus gekochten Feuchtigkeit stat der Brühe, die nunmehr mit etwas Wein, Citronen-Schalen, Muscaten-Blüten und Nägeln, und wenn sie etwas so dünne, mit ein wenig in Butter braun-geröstetem Mehl verstärcket, in einem Tiegel oder Casserol vollend zubereitet werden muß, die man hernach darüber anrichtet. Diese auf dergleichen Art gekochte Speisen werden viel mürber und weisser als diejenigen, die man nach gemeiner Art in Töpffen weich kochen lässet.

A la daube, heisset ein mit Wein, wenig Wasser, Eßig und gantzer Gewürtz abgekochtes Essen, so vorhero nach Beschaffenheit auch wohl mit dick- und Fingers-lang geschnittenem Speck gut durchspicket worden. Es werden nicht nur allerley Geflügel, als Türckische Hähne, Capaunen, Gänse, Enten und dergleichen, sondern auch ander Fleisch, z. E. Span-Ferckel, und insonderheit gute Kalbs-Keulen auf diese Art zugerichtet, von welcher letzten die Vorschrifft für eine geschickte Köchin hergesetzet seyn soll, wie sie nemlich bey derselben Zurichtung sich zu verhalten. Man nimmt eine schöne Kalbs-Keule, blanchiret sie ein wenig in siedendem Wasser, thut selbige wieder heraus, und spickt sie mit grob-geschnittenem Speck, Nägeln und Zimmet. Hierauf wickelt die also gespickte Kalbs-Keule in eine Serviette, stecket sie in einen Kessel, der wohl zugedeckt werden kan, giesset darauf Wein, Eßig und Wasser, bis es gnug ist, und werffet auch Kräuter, als Isop, Lorbeer-Blätter, Roßmarien, Thymian, und gantze Zwiebeln mit hinein, lässet es dergestalt zusammen gemächlich kochen, bis es genug ist, da man es denn vom Feuer setzet, und an einem kühlen Orte kalt werden lässet. Ob dieses Essen nun gleich gantz weich gekocht wird, kan es dennoch in der Serviette nicht zerfallen, sondern wird, nachdem es kalt worden, aufs neue gantz feste. Bey dem Anrichten wickelt man dergleichen Speisen aus der Serviette, legt sie auf eine Schüssel ohne Sosse, und garniret sie mit Citronen und Gelée.

A la Jacobine, ist ein nach Frantzösischer Manier zugerichtet Essen, welches folgender gestalt zubereitet wird: Es wird darzu Brot genommen, das keine Rinde hat, und die Frantzosen pain à la mode heissen, aus diesem wird alle Krume heraus gethan, und das äussere, welches stat der Rinde daran gewesen, in einem Ofen oder bey dem Feuer gedörret, oder an dessen Stelle kan man von dem gewöhnlichen scharff-gebackenen Brot das äussere gantz braune abraspeln; Wenn es nun bräunlich scheinet, legt man es Stückweise dergestalt in eine Schüssel ausgebreitet, daß die Seite, daran die Krume gesessen, unten liege, setzet es auf ein Kohl-Feuer, und wenn es heiß gnug, befeuchtet man selbiges mit guter Hüner- oder anderer Fleisch-Brüh, und erweichet es allgemach; Manche nehmen auch wohl sogleich weiches ungesäuert Brot darzu. Hierauf wird von dem besten geriebenen Holländischen Käse gestreuet, und eine feine Lage klein-gehacktes abgebratenes Hüner-Fleisch, oder an dessen Stelle Kälber-Braten darüber gestreuet, und alles zusammen oben her wieder wohl angefeuchtet, daß der Käse schmeltze, und alles weich werde. Bey dem Anrichten werden Citronen-Scheller darüber geleget.

Aland oder Alant, ein Fisch, siehe **Alten**.

Alant, ist eine Pflantze, deren Wurtzel wegen ihres treflichen Nutzens in der Artzney sowohl für Menschen als Vieh, sehr bekannt ist. Sie hat rauhe Blätter wie das Wullkraut, oder die Königs-Kertzen, doch sind sie breiter, länger und ausgespitzter, und haben in der Mitten einen erhobenen Rücken. Der Stengel, welcher zwischen denen Blättern empor steigt, wächset anderthalb, auch wohl manchmahl zwey Ellen hoch und drüber, ist starck und rauch, und träget oben gold-gelbe Stern-förmige Blumen, wie Johannis-Blumen, und nach denenselben einen kleinen länglichten Saamen. Die Wurtzel ist groß, dick, aussen schwartzbraun oder Erd-farb, und inwendig weiß, herb, und ein wenig bitter, eines lieblichen und angenehmen starcken Geruchs (absonderlich, wann sie trocken ist) und eines aromatischen Geschmacks. Sie wächset meistentheils wild an feuchten und schattigten Orten, und in fetten Wiesen-Gründen, doch wird sie auch manchmahl in Gebirgen und andern trockenen Orten gefunden, und von fleißigen Haus-Wirthen gerne in die Gärten gepflantzet. Ihre Vermehrung geschichet von den Beyschößlingen, welche von der Haupt-Wurtzel geschicklich abgetheilt werden. Sie wird am besten, ehe sie noch in Stengel geschossen, ausgegraben, reine gewaschen, in schattichter Lufft aufgedörret, und vor Staub und Schimmel bis zum nöthigen Gebrauch wohl verwahret, wie sie denn, ihrer Natur nach, drey Jahr unversehrt bleibt. Diese Wurtzel ist vortreflich gut in allen Gebrechen

der Brust und der Lungen, trocknet und reiniget den Magen von bösen Feuchtigkeiten; und stärcket sowohl denselben, als das Haupt und Gesichte; ist ein heilsames Mittel wider den Husten, kurtzen Athem, und Seiten-stechen, befördert die Däuung, und eröffnet die Verstopffungen. In Haushaltungen pflegt man die Wurtzel einzumachen, auch bekannter massen das Alant-Bier und Alant-Wein davon zu verfertigen. Mit dem Einmachen der Alant-Wurtzel wird also verfahren: Man schabet erst die Wurtzeln, und schneidet sie alsdenn in Scheiben oder länglichte Stücklein, lässet solche über Nacht in Röhr-Wasser liegen, und setzet des folgenden Tages ein Keßlein mit Wasser übers Feuer; Wann das Wasser siedet, leget man die Wurtzeln darein, und lässet sie so lange sieden, als man ein paar Eyer sieden mag, giesset sodann das Wasser herab, und leget die Wurtzeln auf ein Tuch, damit sie verseihen; läutert nachmahls Zucker, leget die Wurtzeln darein, lässet es also mit einander sieden, bis man meynet, daß der Zucker dick genug sey, giesset dann ein halb Achtelein Rosen-Wasser daran, lässet es noch einmahl aufsieden, und giessets, wann es ein wenig erkaltet, in einen Topff oder thönerne Büchse, welche wohl verbunden, und in ein kühles Ort gesetzet werden muß.

Alant-Bier, siehe **Kräuter-Bier**.

Alant-Wein, siehe **Kräuter-Wein**.

Alaternus, ist ein ausländisches Stauden-Gewächse, davon man zweyerley Gattungen bey uns hat, die erste ist ein ziemlicher Strauch mit langen sich weit ausbreitenden Aesten, welche nicht gar dicke aber sehr zähe sind, und sich leicht biegen lassen. Die äusserste Rinde ist weiß-grün, und darunter noch eine gelbe; Die Blätter, welche wechsels-weise an denen Zweigen stehen, sind ziemlich dick, schwärtzlicht, und rings herum ein wenig zerkerbet; neben dem Ursprung der Blätter erscheinen hübsche bleich-grüne Blümlein wie fast an den Oliven, welche an langen Stielen hangen, und Trauben-weise bey einander stehen. Sie blühen im Frühling, und offt auch noch im Winter. Das andere Geschlecht ist viel geringer und niedriger denn das erste, seine Aeste sind auch kürtzer, mit einer weißlicht-grünen und purpurbraunen Rinde bekleidet: Die Blätter sind kleiner denn des vorigen, auch mehr zerkerbt, und Saat-grüner Farbe; Die Blumen kommen auch mit den andern in allen Stücken überein, nur daß sie gröser, und von Farben grüner sind, nach welchen die Beere folgen, wie am Mastix-Baum. Diese hängen Trauben-weise beysammen, und sind erstlich grün, hernach werden sie röthlicht, und, wenn sie gar zeitig worden, scheinen sie etwas schwartz zu seyn. Sie werden von dem aus warmen Ländern hergebrachten Saamen, oder von jährigen Zweigen, daran etwas altes Holtz ist, durch Einlegung, auch durch ihre selbst unten austreibende Beyschößlinge fortgepflantzet; Den Winter über wollen sie ihren Platz im Gewächs-Hauß haben, weilen sie die Kälte nicht erdulten können. Von den Blättern soll ein gutes Gurgel-Wasser für böse Hälse gemacht werden können.

Alaun, ist eine saltz-sauere und herb-schmeckende Materie, die eines Theils, wie andere Mineralien, in der Erde durch die Natur gezeuget, und sonderlich in Silber-Gruben gefunden wird, andern Theils aber auch durch Kunst aus mancherley Erden, Kräutern, Steinen und Schiefern sich ziehen lässet, dergleichen Zubereitung aus eigener Erfahrung weitläufftig entdecket und beschreibet *Kircherus* in seinem *mundo subterraneo* p. m. 314. Es giebt von beyden Arten dessen mancherley, davon im Natur-Lexico das Wort Alumen nachzuschlagen. Von den gemeinen Alaunen sind bekannt der Italiänische, so in dem Neapolitanischen ohnweit Pozzuolo gefunden wird; der Engelländische und der Schwedische, welcher letzte bey Eldery und Ystädt aus Schonen in Menge zu finden, so daß in gantz Europa dergleichen herrliche Alaun-Brüche nicht anzutreffen seyn; doch wird einiger auch hin und wieder in Deutschland zubereitet. Der allergemeinste, so bey den Materialisten überall zu finden, ist das Alumen rupeum, welches iedesmahl zu verstehen, wenn man ohne Beysatz schlechtweg Alaun nennet. Dieser ist nichts anders als eine bleychte Erde, so mit dem Spiritu Sulphuris zu einem Alaun-Wesen verwandelt worden. Wie denn aus der Kreide, weil sie viele Tugend an sich hat, die ebenfalls das Bley führet, wenn man sie mit Spiritu Sulphuris eintränckert, und in der Kälte coaguliret, ein rechter Alaun gemachet werden kan. Der Alaun ist warmer, trockener, zusammen-ziehender Natur, und giebt allen Farben ein Licht und Glantz, daher wird er nicht nur in der Medicin, iedoch nur äusserlich, z. E. vor den Krebs, Fisteln, faules Fleisch, Brand, Fäulung im Munde, und dergleichen, gebraucht; sondern man bedienet sich auch dessen in denen Färbereyen, wo man ihn nicht entbehren kan; wie nicht weniger zu dem amuliren, das ist, bey der Mahlerey, welche auf Metalle mit Schmeltz-Farben oder Gläser gemachet wird. Von Alaunen-Wercken und wie er gesotten wird, ist nur kürtzlich so viel zu mercken. Man hat derselben in Engelland, Schottland, in Böhmen und an andern Orten mehr. In Sachsen ist dergleichen zu Schwemsel, Belgern, Muske, ꝛc. im Voigtlande bey Zopten. Es wird berghartziate, steinkohlichte, holtzigte und schiefrichte Erde, nebst Steinen genommen, auf Hauffen geschüttet und durchbrennet. Darauf läst man solche ein Jahr lang an der Lufft liegen, begiest sie aber alle 14 Tage mit Wasser, und lauget sie aus, siedet die Lauge in bleyernen Kesseln ein, lässet solche in ein Faß laufen und die Alaune anschiessen. Die ausgelaugte Materie wird wieder in die Lufft geworffen, und dadurch, ohne daß man sie mit Wasser begiesset, von neuen mit Alaune beschwängert. Wo man dannenhero schlechten und stückichten Schiefer oder unreife Stein-Kohlen findet, da lassen sich solche Alaun-Wercke, wenn Wasser in der Nähe, mit pro-

sie anlegen. Daher es ein gutes Landwirthschafftliches Geschäffte ist.

Alber-Baum, siehe Pappel-Baum.

Albulen, ist eine Art guter, und sowohl zum Sieden, als zum Braten, bequemer Fische, welche auf das höchste halb-pfündig werden, und den Blaulingen nicht unähnlich sehen, also, daß etliche vermeynen, es seye kein Unterschied unter diesen beeden Arten Fische, als das Alter, und würden die Albulen, wann sie drey Jahr alt wären, hernach Blaulinge genennet, welches aber von andern Fischerey-Verständigen widersprochen wird, indem die Albulen weisser sind, und einen gantz grauen, mit etwas Purpur und Blauem vermischten Rücken haben. Sie werden mehrentheils in der Schweitz, und absonderlich im Costantzer- und Hallweiler-See in grosser Menge gefunden, und am besten im Augusto und September mit Waathen und Behren gefangen.

Alcali, dieses Wort soll seinen Ursprung haben von einem gewissen Saltz-Kraut Kali genennet, aus dessen Saltze man noch heutiges Tages Seiffe und Gläser machet, davon *Adami Loniceri* Kräuter-Buch ferner nachzulesen. Es wird aber darunter eine Art Saltzes verstanden, welches dem Geschmack nach urinös und laugenhafftig, und dem acido gantz entgegen ist. Man zehlet dessen zweyerley Gattung, nemlich das volatilische, dergleichen das Sal volatile, Cornu Cervi, der Spiritus Salis Ammoniaci &c. und das Fixe, welches ein iedes Kräuter-Saltz, so aus der Asche der Kräuter, und der daraus gemachten Lauge zubereitet wird.

Alcea, Alcæa, Syrischer Pappel-Baum, ist ein ausländisches Bäumlein, welches einen holtzigten und Aschen-farbenen Stamm und viele knotichte Aeste hat. Die Blätter sind oben grün, und unten bleich. Die Blüthe ist bald weiß, bald roth, zuweilen Pfirsch-Blüth-farben, zuweilen gesprenget; Inwendig hat sie gelbe Zäserlein mit weissen Putzen; Sie kommet theils im Junio, theils in folgenden Monaten hervor. Sie liebet einen schattichten Ort, und will nicht gerne viel Sonne haben, hingegen aber desto fleißiger begossen seyn, widrigenfalls sie sehr klein bleiben würde. Der Saamen wird bey uns nicht leichtlich zeitig, ausser in gar heissen Sommern; derowegen muß man zu anderer Zeit in dessen Ermangelung, dieses Gewächse von denen Nebenschossen bey der Wurtzel vermehren. Sonst kan man auch die jungen Zweiglein, woran etwas altes Holtz, abschneiden, sie in ein Geschirre pflantzen, und wohl befeuchten; hierauf lässet man sie acht oder zehen Wochen lang also im Schatten stehen, und bringet sie ja vor dem Augusto nicht in die Sonne. Nach dreyen Jahren darff man sie erst versetzen, und wann sie fünff-jährig worden, mögen sie hernach den Winter wohl gedulten.

Alchymia, oder die Kunst Gold zu machen, ist, wie *Cardanus*, der gelehrte Mayländer, in seinem Buche, *de Utilitate ex adversis capienda*, schreibet, eines von denenjenigen fünff Stücken, vor welchen ein Haus-Vater sich hauptsächlich vorsehen und sich hüten soll, damit er nicht dadurch in Armuth gerathe. Solche fünff Stücke sind: 1) das Spielen. 2) Die Alchymie. 3) Muthwillige und kostbare Processe. 4) Ubermäßiger Pracht und Wohl-Leben, und 5) das unnothwendige kostbare Bauen. Da nun das andere Stück unter diesen fünffen, nemlich die Alchymie oder das Gold-machen, eine solche Profession ist, wodurch man, aus Leicht-Gläubigkeit, auf ungewisse Hoffnung sein gewisses Capital leichtlich verringern, oder gar im Rauch verschmeltzen kan, und wodurch unter einer unzehlbaren Menge, die sich darauf geleget haben, keiner reich, wohl aber die mehrsten, wo nicht alle, arm und zu Bettlern worden; als ist einem Haus-Wirth nichts sicherers zu rathen, als: 1) fleißig zu beten, und 2) seine Haus- und Berufs-Geschäffte sorgfältig abzuwarten. Wo er dieses thut, so hat er eine Alchymie gelernet, welche ihm ohne Tiegel, Glas, Kolben und Kohlen, wo nicht überflüßig, doch so viel er vor sich und die Seinigen nöthig hat, wo nicht Gold, doch Goldes werth in seinen Beutel einbringen, und ihme hingegen einen Eckel vor allen andern vergeblichen Processen (wie die prætendirten Gold-Macher ihre Arbeiten und Versuche nennen) zu machen vermögend seyn wird. Es dienet allhier nachgelesen zu werden, was von diesem Worte in dem Philosophischen, wie auch in dem Natur-Lexico weitläufftig und gründlich vorgetragen worden.

Alchimille ist ein Heil-Kraut, hat runde breite sternichte Blätter, so aus zaserigen Wurtzeln an rauhen Stengeln wachsen, oben aber schlagen kleine grüne gelbe Blümlein aus; blühet im Majo und Julio, sonderlich wächst es an feuchten Orten und Wiesen. Ist eines der besten Wund-Kräuter, äusserlich und innerlich zu gebrauchen.

Alcove, wird derjenige Raum genennet, den man in einem ordentlichen Wohn-Zimmer entweder durch ein paar Stuffen erhöhet, und mit einem Geländer absondert, oder gar mit Glas-Thüren verschliesset, um sich dieses Ortes als eines Schlaff-Gemaches zu bedienen. Von dessen Anlage und seiner fernern Beschaffenheit s. Mathemat. Lex.

Alet, siehe Alten.

Alicanten-Wein, wird in Spanien bey der Stadt Alicante im Königreich Valentia gebauet, und ist von schwartzer Farbe, süsse, etwas dicke und ziemlich starck, ja eine besondere Stärckung des Magens, wenn er mäßig von einer Person gebrauchet wird.

Alkekengi, siehe Jüden-Kirschen.

Allée, ist ein mit grossen oder kleinen Bäumen besetzter, nicht weniger mit Sträuchern oder Stauden und Blumen-Gewächsen eingefaßter schnurgerader, oder mit seinen beyden Seiten parallel- oder gleich-lauffender Lust-Gang oder Spazier-Weg in- oder ausserhalb eines Gartens. Zu denen Garten-Alleen ist, ausser denen verschiedenen Arten Obst-Bäume, der

bes Cardinals Grange bey Avignon, und bes Bischofs, wegen seiner berühmten Bücher, die derselbe wider die Jansenisten geschrieben hat, und die seinen Namen berühmt gemacht haben. Dieser Prinz hat zugleich den Titul eines Grafen von Valentinois, Diois und Graf-Vicomte von Carlat, in Auvergne, welches Land ihm ehemals zugehöret hat, und wovon er noch einige Einkünfte ziehet. Er ist ein Liebhaber der Gelehrsamkeit, und hat in seinem Leben viele Bücher gesammlet, die er theils selbst gelesen, theils lesen lassen, und worinnen er sich viele Anmerkungen gemacht hat. Er hat sich auch selbst bey denen Gelehrten in Ansehen gesetzet, und ihre Hochachtung gegen sich durch seine Freundlichkeit erhalten.

Alles, was man sonst auf Deutsch Gedanken nennet, heißet auf Lateinisch Cogitata, und ist ein Wort, welches sehr weit begreift, und mit einem einfachen Worte nicht wohl kann gegeben werden. Es kommt also auf die Materie an, worinnen man Alles, was sonst Gedanken heißet, begreifen will. Also heißen sie bey Mathematicis Theoremata, Problemata, Lemmata, Axiomata, Definitiones, Corollaria, Scholia, Praenotiones und Postulata.

Alles, Alles, heißet bey denen Juristen so viel, als universal, welches an der Stelle der Regel gebraucht wird.

Alles, Alles, heißet bey denen Juristen, Alles und nichts Mündlich durchhandeln, wenn man sich mit einander vergleichet. Denn es ist dieses Wort ein zusammen gesetztes Wort, und bestehet aus zwey Wörtern, nehmlich aus Alles und Nichts, welche beyde Wörter so viel heißen, als: Es soll nichts ausgenommen werden, sondern Alles, was zu einer Sache gehöret, soll mündlich durchgehandelt werden. Und dieses ist auch der Ursprung der Redens-Art, wenn man sagt: Es soll Alles und Nichts mündlich durchgehandelt werden, das ist, es soll nichts ausgenommen werden, sondern Alles, was zu einer Sache gehöret, soll mündlich durchgehandelt werden.

Alles, Alles, heißet bey denen Juristen: Alles und Nichts, oder Alles, was zu einer Sache gehöret, soll mündlich durchgehandelt werden.

Allesamt, Allesammt, Gesammt, Gesammtlich, Allerseits, Insgesammt, Insgemein, Insgemein, Insgesammt, Insgemein, Insgesammt, Insgemein, Insgesammt

insgemein und insonderheit in ieder Stadt und jedem Dorfe vor einheimische und fremde wahrhafftig Arme, Dürfftige und Nothleidende eine nöthige und löbliche Policey-Anstalt, da man theils durch Einsammlung von der Gemeinde, theils durch allerhand andere Mittel, einen Vorrath von Geld in Bereitschafft hat, und solchen von frommen, gewissenhafften, verständigen und sichern Leuten ordentlich mit Unterscheid unter gewisser Aufsicht austheilen, jährlich aber der gesamten Gemeinde sein Rechnung ablegen, oder sonst bekannt machen lässet, wie das eingenommene Geld angewendet worden. Diese Anstalt ist sonderlich wegen der vielen liederlichen und dem Landmanne theils gefährlichen, theils beschwerlichen Haus- und Land-Bettler nöthig, welche man, wenn diese Anstalt fehlet, oder nicht recht eingerichtet ist, ohnmöglich los werden oder in Aufsicht halten kan. Daher sie den Bettler-Edictis die Hand bieten muß.

Allodial-Gut, ist ein freyes Erb- und eigenthümliches Gut, so nicht zum Lehen gehöret, und von seinem Besitzer, nach dessen Wohlgefallen, ohne Verhinderung und Einrede einer höhern Obrigkeit, oder vorhero von derselben einzuholenden Consens (wie bey Lehen-Gütern sonsten zu geschehen pflegt) verkauffet, vertestiret, verschencket, oder sonsten veräussert, auch einem Sohn oder einer Tochter überlassen werden kan; als welches letztere bey denen Lehen, wann sie nicht Mann- und Weiber-Lehen zugleich sind, nicht angehet.

Aloë, ist eines der fürnehmsten und berühmtesten unter denen fremden und ausländischen Garten- und Blumen-Gewächsen, welches viele lange, runde, und mit Gliederweis-gehenden Knospen umgebene Schößlinge hat, so jährlich zwischen den Wurtzeln mit grosser Fruchtbarkeit herfür sprossen, und im April oder May, nachdem die Witterung bequem ist, von der Mutter können abgenommen, und anderswohin gepflantzet werden. Dieser Vortheil hat die Aloë in Deutschland also vermehret, daß dergleichen fast in allen wohl-eingerichteten Lust-Gärten anzutreffen, und man also nicht mehr nöthig hat, dieselben mit grossen Unkosten, Müh und Sorgfalt aus fremden Orten bringen zu lassen. Es sind aber derselben fürnemlich viererley Gattungen, als 1) die Americanische Aloë. 2) Die Egyptische Aloë. 3) Die gemeine Griechische Aloë, und 4) die Ost-Indische Aloë.

1) Die Americanische Aloë, so die vornehmste und gröste unter allen Gattungen der Aloen, und aus America zu uns gebracht worden, hat lange, dicke, spitzige, und am Rand herum mit scharffen Stacheln versehene Blätter, welche rings herum aus der Wurtzel hervor sprossen, voller Safft, und einer bleich-grünen Farbe sind. Man hat ehemahlen geglaubet, diese Aloë blühe nur, wann sie hundert Jahre alt sey, dahero es gleichsam für ein Wunderwerck gehalten worden, wenn irgendwo eine zur Blüthe gelanget; Alleine man hat nachgehends gelernet, dieselbige durch Kunst und fleißige Wartung in fünff und zwantzig Jahren zum Blühen zu bringen. Der Stengel, oder vielmehr die Stange, welche dieses Gewächse, wenn es blühen will, in die Höhe treibet, wächset geschwinde, und nimmt gleichsam zusehends zu, und gelanget zu einer Höhe von etlich zwantzig bis etlich und dreyßig Füssen, und zu einer nach der Höhe proportionirten Dicke; An der Stange brechen die Knospen aus, woraus die, gleich denen Armen an einem sogenannten Häng- oder Kronen-Leuchter in geschickter Ordnung umherstehende Arme, an solchen die Zweige, und an diesen endlich die Blumen hervor kommen. Diese kommen den Tuberosen nicht gar ungleich, sind gelblich und grünlich an Farben, und eines lieblichen Geruchs. Auf die Blumen folgen kleine Schötlein, worinnen der Saame liegt, welcher aber bey uns zu keiner Zeitigung gelangt, massen, sogleich als die Aloe abgeblühet, erstlich die Zweige und Arme, hierauf die Stange, und zuletzt die Blätter, zu welcken, abzusterben, und endlich zu verfaulen pflegen. Aus der Wurtzel sollen die Americaner einen Wein pressen, und die Blätter auf dreyerley Art gebrauchen, 1) zu Deckung ihrer Häuser, oder vielmehr Hütten. 2) Die an den Blättern befindliche Stacheln zu Nadeln, und 3) die inwendigen Zasern der Blätter an stat des Flachses, zum Spinnen. Aus der Stange, wann selbige, weil sie noch jung ist, geritzet wird, fliesset ein süsses, und zu trincken taugliches Wasser, woraus man, durch mäßiges Sieden, eine Art Weins machen kan, welcher an der Sonnen zu Eßig, und durch starckes Einkochen zu einem Honig, auch endlich gar zu einem Zucker wird. Wenn die Blumen und Zweige noch jung, kan man solche in Zucker einmachen.

2) Die Egyptische Aloë, ist der Americanischen in etwas gleich, aber bey weitem nicht so groß: Dann sie treibet den Stamm nicht über eine Elle in die Höhe, hat viele schmale Blätter, welche oben gantz zugespitzet, an Farbe weiß- und grünlich, und gleichsam marmoriret, mit allerhand sprencklichten Flecken, auch ziemlich mit Stacheln versehen sind, und gerade über sich in die Höhe stehen. Sie breitet sich bey weitem nicht so sehr aus, wie die Americanische Aloë, sondern bleibet klein, und so sie wohl gewartet wird, so pfleget sie auch viel zeitlicher zu blühen; Denn sie bekommet im achten oder neunten, aufs höchste im zehenden Jahr ihre Blumen, und zwar an einem proportionirlichen Stengel, eben als wie die Jucca gloriosa. Diese ihre Blumen sind gantz besonder subtil, bräunlicht von Farbe, und klei-

Kleinert, die auf der Insektenschau Aug. Pet. Hagen) berichten bekanntlich Belehrtes und Neues auf diesem Gebiete. Auch Bienenzüchter und Imker kommen dabei vortrefflich auf ihre Kosten.

Aberglaube, Abergläubische Art, Irrthümer und Vorurtheilen zum zu einen Grund haben, die sich auf Unwissenheit, Mangel an Bildung, und Unkenntniß der Natur, und ihrer Gesetze gründen, und sonderlich in solche Personen, die sich mit Wahrsagerkünsten meistens beschäftigen. Ihre Meinen kommen sie oftmals so weit, daß sie sich einbilden, sie können die Zukunft so deutlich, als gegenwärtige sehen.

Ein Beyspiel, wie weit der Aberglaube gehen könne, sind uns die Egyptischen Zauberer. Diese sahen sich gezwungen, da sie durch die Wunder, und Zeichen, die Moses that, und durch die Plagen, die er über Egypten brachte, nicht mehr Ursache hatten, sich für Zauberer auszugeben, sich für Wahrsager auszugeben, und sie thaten auch solches Wunder, welches sie durch ihre Wahrsagerkunst, und durch ihre Zauberey thun konnten, und sie thaten solche Wunder, die Moses that, nicht nach, sondern sie thaten solche Wunder, die Moses that, durch ihre Wahrsagerkunst, und durch ihre Zauberey.

Abergläubische Art ist:

1) Der Aberglaube Aber eine gute Lehre, wenn man sie nicht annimmt, und sich nicht darnach richtet. Der Aberglaube, der sich auf Unwissenheit gründet, ist ein Irrthum, der sich auf Mangel der Erkenntniß gründet, und der Aberglaube, der sich auf Bos

es rar. Deswegen sagte man, es wüchse im Paradiese. Allein die Indianer selbst machen es theuer und rar, weil sie es zu ihrem Gottesdienst brauchen. Es ist ein schweres bitteres, nicht leicht brennendes, schwartzgraues, auf Kohlen wie Ambra riechendes, knochichtes und in der Artzney nützliches Holtz.

Alose, Alse, ist ein Piscis anadromus, das ist, ein solcher Fisch, der sich zwar im Meer aufhält, aber aus demselben, wie etwan der Lachs oder der Stör zu thun pflegen, zu seinem Wachsthum und grossen Verbesserung in die Ströme austritt. Seiner äusserlichen Gestalt nach kommt er dem Hering ziemlich gleich, ist aber viel grösser, doch wird er über anderthalb Fuß nicht lang. Er hat einen weissen Bauch und licht-farbenen Rücken, eine spitzige Schnautze, und ein weites Maul, doch ohne Zähne, und grosse dünne Schuppen. Zu Anfang des Frühlings tritt er aus dem Meer in die Flüsse, im May aber nimmt er seinen Rück-Weg, weil er die Donner-Wetter nicht soll vertragen können. Ihre Laichzeit ist im Herbst. Sie werden mit Reussen, darein man, in einem Säcklein, mit Wein und Myrrhen abgekochte Erbsen thut, oder auch durch Hülffe der Music, wovon sie grosse Liebhaber sind, mit Netzen folgender gestalt gefangen: Man stellet nemlich zu der Zeit, da er aus dem Meer in die Flüsse gegangen, ein Netze in dem Strom, wo man dergleichen Fische weiß, über das Netze aber ein Gerüste mit Schellen behängt, welche nach der Bewegung des Wassers ein Geläute von sich geben; Weil nun dieser Fisch solches gerne höret, folglich demselben nachgehet, so geräth er darüber in das Netze und wird gefangen. Er ist zwar kein ungesundes oder unangenehmes, aber ein ziemlich langweiliges Essen, denn er hat sehr viel Gräten. Am besten soll er schmecken, wann er entweder kurtz abgesotten, trocken aufgesetzt, und mit Wein-Essig begossen: oder, wenn er erstlich ausgenommen, hernach gantz auf einem Rost gebraten, und mit einer sauren Butter-Brühe, oder mit Weinbeer- oder Stachelbeer-Safft, oder mit einer Sauer-Ampffer-Brühe begossen: oder auch, wenn er in eine Pastete geschlagen wird.

Alp, Nachtmännlein, Schröterlein, ward in den vorigen abergläubischen Zeiten, unter unwissenden gemeinen Leuten vor ein besonders Gespenst oder böses Geist gehalten, der durch Zauberey einem Menschen zugebannet würde, daß er ihn des Nachts in dem Schlaffe offt braun und blau drücke, wie davon alsdenn an gewissen Orten gesagt wird: **Die Trutten oder Hexen haben ihn geritten**; ja man schriebe einem gewissen braun-gesprengten harten Kiesel-Stein, der so groß, als eine Welsche Nuß, im Kieß oder Sand zuweilen gefunden wird, diese Tugend zu, daß, wenn er an dem Halse und auf bloßer Haut getragen, oder den Kindern in die Wiege geleget werde, der Alp an dergleichen Person keine Macht noch Gewalt haben könne, daher man auch solchen Stein den **Alp-Stein** genennet. Allein es sind Fabeln. Dieses nächtliche Drücken i gantz natürlich, und entstehet daher, wenn ma sich kurtz vor dem Schlaffen-gehen mit eine unverdaulichen Speise so sehr überladen, ode so man sonst nur einen schwachen Magen ha und mehr gegessen, als derselbe zu verdaue vermögend ist, auch wohl noch darzu im Schl auf dem Rücken lieget, da denn bey sogestalte Sachen das Aufblehen des Magens das Zwer Fell presset, und das Athemholen hinder davon eine Beängstigung der Brust, Dän pfung der Stimme, und mithin die Einbildun entstehet, ob werde man von etwas, so au einem liegt, gedrücket. Auch ist viel und di Geblüt daran schuld. Daher lasse man Ade

Alpen oder Almen, werden an gebirgige Orten, besonders aber in der Steyermarck Schweitz, Tyrol ꝛc. diejenigen grossen Gras reichen Berge genennet, welche den gantze Sommer über dem Rind- und andern Vieh zur Weyde dienen, und so wenig, als unser Anger, abgegraset, oder abgehauen werde dürffen. Daher heisset zu Alp fahren so viel als das Vieh zu Anfang des Sommers auf da Gebirge (oder die sogenannten Alpen) in di Weyde treiben.

Alphaney, ist eine Art Falcken aus dem La nier- oder Schwimmer-Geschlechte. Sieh Falck.

Alp-Kraut, siehe **Hirsch-Klee**.

Alp-Rancken, siehe **Je länger je lieber**

Alp-Rosen, ist ein Gewächse, welches in de Schweitz auf den Alpen gefunden wird. E hat steiffe und dicke Blätter, wie der Bux baum, welche auch im Winter grün bleiben aber länglichter als die Buxbaum-Blätte sind. Der Stengel wird drey bis vier Schu hoch, und die Blumen, welche im Junio un Julio hervor kommen, sind klein, und häuf fig beysammen gesetzt, eines lieblichen Ge ruchs, und einer schönen licht- oder purpur-ro then Farbe. Nach den Blumen folgen bunt Beerlein, wie an dem Spargen, wann er i Saamen schiesset.

Alp-Sanickel, ist ein heilsames Gewächs welches Blätter wie die Wein-Reben, abe kleiner runder, und etwas rauh, und schöne auswendig purpur-farbene, und inwendi gelbe mit gold-gelben Knöpfflein staffirte Blu men hat. Man findet auch etliche die veiel farbene, und etliche die weisse Blumen tra gen. Sie blühen im Majo und Junio, un haben, weil sie noch grün und frisch sind, eine überaus anmuthig dem Honigseim gleichen den, doch noch etwas lieblichern Geruch, wel cher aber, wann sie dürr worden, gantz verge het. Dieses Gewächse liebet schattichte Orte da wenig oder gar keine Sonne hinkommt, un ein weisses und kreidigtes Erdreich, hat eine zu sammenziehende, zertheilende, trocknende un stopffende Krafft, und ist dahero in allerhan Geschwären und Wunden treflich zu gebrau chen. Die Blumen werden in frisches süsse Mandel-Oel, und wohl-zeitiges Rosen-Oe eines so viel als des andern, geleget, ein zeitlang an die Sonne gestellet, und in Glie

der

der-Schmertzen, als ein Schmertzen-stillendes Mittel, den leidenden Ort fein laulicht damit zu schmieren recommendiret.

Alp-Tormentill, siehe Tormentilla Alpina.

Alraun, ist eine Pflantze, deren man zweyerley Gattungen hat, nemlich das Männlein und das Weiblein. Das Männlein treibet gleich von der Wurtzel aus seine Blätter, welche über einen Fuß lang, in der Mitten mehr, als einer Hand breit, vornen gegen die Spitzen zu schmal, glatt, einer dunckelgrünen Farbe, und eines übeln und unangenehmen Geruchs sind. Zwischen denen Blättern kommen kurtze Stiele, (denn dieses Gewächse treibet keinen ordentlichen Stengel) auf deren jeden ein weisses, auf Purpur-Farb zielendes und etwas rauhes Blümlein, in Gestalt einer Glocke stehet, welches ordentlich in fünff Theile gespalten ist. Sobald die Blume verbey, folget derselben ein kleiner runder, fleischiger, und gelblicht-grüner Apffel, in der Grösse einer Mispel, worinnen etliche weisse, wie kleine Nieren gestaltete Kerne stecken. Die Wurtzel ist lang, dick, weißlicht, unterwerts in zwey ziemlich-starcke Aeste gespalten oder getheilt (welche ihr fast das Ansehen geben, als wann sie das untere Theil von einem menschlichen Cörper vorstellte) und mit kurtzen und dünnen Zäserlein, als wie mit Haaren bedeckt.

Das Alraun-Weiblein ist von der ersten Art darinnen unterschieden, daß es kleinere, schmälere, krausere und dunckelere Blätter hat, welche auf der Erden ausgebreitet liegen, und einen starcken und stinckenden Geruch haben; daß seine Blumen viol-blau, und seine Früchte kleiner, bleicher, und die Saam-Körngen kleiner und schwärtzlichter sind. Die Wurtzel ist auswendig schwärtzlicht, inwendig weiß, mit einer dicken Rinde überzogen, und zwey- auch dreyspältig in einander geschrenckt. Das Männlein wächset in Candia, und das Weiblein wird viel in den Arabischen Gebirgen gefunden; in unsern Ländern aber wird es allein in den Gärten fortgebracht, und liebt gute Erde, und einen schatten-reichen Ort, hat aber doch kalte Winde nicht gern, und wird im April gesäet. Zum Artzney-Gebrauch soll sie im Herbst in ihrer besten Vollkommenheit gegraben werden; wenn die Blätter nunmehro zu verwelcken anfangen, so schneidet man sie in kleine Scheiblein, fässet sie an einen Faden, und lässet sie also wohl austrocknen; wiewohl die äusserste dicke Rinde vom innern höltzernen Marck abgesondert, zur Artzney am besten und gebräuchlichsten ist: Dann dieselbe hat eine Narcotische Schlaf-bringende und Schmertz-stillende Krafft, wird aber nicht leicht innerlich gebraucht. Aeusserlich dienet sie zu den entzündeten, rothen und schmertzhafften Augen, mit Eßig gestossen und übergelegt, vertreibt die Rose oder das Rothlauff, so ist sie auch gut vor harte Geschwülste, verhärtete Miltz, Kröpffe, Beulen, Schlangen-Biß, und wann ein Fuß-Bad davon gemacht wird, zur Beförderung des Schlaffs. Ausser diesem nützlichen Gebrauch des Alrauns, wird, obwohl nicht mit diesem Alraun selbsten, doch unter dessen Nahmen, nemlich mit dem sogenannten Alraun oder Galgenmännlein eine unchristliche Betrügerey getrieben, davor wir bey dieser Gelegenheit einen Christlichen und vernünfftigen Haus-Vater treu-meinend zu warnen nicht unterlassen können: Es werden nemlich leichtfertige und Gewissen-lose Landstreicher gefunden, welche die Bryonien- oder Zaun-Rüben-Wurtz, wie eine Alraun-Wurtz zuschnitzeln, und derselben eine menschliche Gestalt zu geben pflegen, damit aber die Wurtzel auch Haare, wie ein Mensch, bekomme, so stecken sie, weil sie noch frisch, an dem Orte, wo man Haare haben will, diese Wurtzel voll Haber- oder Hirsen-Körnlein, verscharren sie nachachends, bis ersterwehnte Saam-Körnlein ausgewachsen, in warmen Sand, und richten, wann sie die Wurtzel wieder ausgegraben, die kleine Zäserlein als Haare zu; Worauf sie diesem also geschnitzten Bildlein ein klein weiß Hemd anziehen, ihm einen Gürtel um den Leib thun, solches in ein sauber Schächtelein legen, und also einfältigen Leuten als ein treffliches Arcanum, welches zu diesem oder jenem Dinge gut und nützlich, ja ein Geld-Hecke-Männigen seye, verkauffen, wordurch sie nicht allein solche einfältige Menschen ums Geld betrügen, sondern auch, welches das allerschlimmste, dieselbigen in sündlichen und sträflichen Aberglauben stürtzen, und machen, daß sie ihr Vertrauen von GOtt ab, und auf ein Teuffels-Werck (denn keinen bessern Titel kan man ihm geben) setzen, mithin sich dadurch in die groste Seelen-Gefahr bringen.

Alse, siehe Aloe.

Alsnack ist ein wildes Kraut, wächst an feuchten Orten um die Erlen-Stöcke, und ist ein Pest-Kraut.

Alster, siehe Elster.

Altane, ist oben auf einem Hause ein offener, mit einem Geländer umgebener Lust-Platz, worauf man zur Sommers-Zeit allerhand Blumen und Gewächse zu setzen pflegt. Der Boden einer Altane muß wohl verwahret seyn, damit der Regen nicht durchdringe, und das Unter-Gebäude Schaden leide; dahero beschlägt man sie entweder mit Estrich, oder macht einen küpffernen Boden, und legt einen bretternen drüber, welche beyde abschüßig gemacht, vornen unter dem Geländer mit einer Rinne versehen seyn müssen, damit das Wasser nicht auf den Boden stehen bleiben, sondern durch die Rinne ablauffen möge.

Altar-Leuchter, siehe Gueridons.

Alten, Aland, Alant, Alt-Döbel, Elten, oder Elt-Fische, sind weißliche Fische, etwas geringer als die Brachsmen oder Brächsen, haben aber mehr Gräten, und keinen so guten Geschmack, als diese, besonders aber die-

jenige

lange, da es manchen fremdartigen Klang hatte. Als Beweise, daß es so sei, führt er an, daß Wörter, die in Berlin ganz gewöhnlich sind, in Hamburg ganz unbekannt seien. So haben beispielsweise die Hamburger Schuhmacher keine Ahnung von Absätzen. Was Hamburger sind, und was Berliner, das ist nicht schwer zu erkennen, sie sind gar nicht groß auseinander. Wer Lust hat, kann sich ja einmal in Berlin auf die Straße stellen und sich die Leute betrachten, die ihm Absatz heißen. Der Hamburger wird sich halb tot darüber lachen, daß der Berliner Schuhmacher so dumm ist, und sich einen Spaß daraus machen, ihn auszulachen. Der Berliner Schuhmacher ist der Ansicht, daß der Hamburger ein Esel ist, weil er nicht weiß, was ein Absatz ist, und sich über ihn ärgern, weil er sich über ihn ärgert. Und so ist es mit allen Dingen. Der Hamburger ist der Ansicht, daß der Berliner ein Esel ist, weil er nicht weiß, was ein Schute ist, und der Berliner ist der Ansicht, daß der Hamburger ein Esel ist, weil er nicht weiß, was ein Droschkenkutscher ist

auch, was die kleinere und seltenere Arten derselben betrifft, in Blumen-Töpffen unterhalten werden. Sie sind, so wohl der Gestalt als Farbe nach, gar sehr unterschieden, und hat man davon folgende Arten: Die 1) ist der einfache Amarant mit schönen rothen Blumen, so in Gestalt einer Aehre aufwachsen; ingleichen der einfache von dunckel-rother oder gantz grüner Farbe. 2) Der Amarant, so dem ersten an der Farbe zwar gleich, dessen Aehren aber Büschel-weise beysammen stehen. 3) Der Amarant mit abhangenden ebenfalls Büschel-weise wachsenden Aehren. 4) Der Amarant mit dem geeronten Busche oder Hahnenkamme, welcher, wie die schönste Carniesin-rothe Seide anzusehen, auch eine besondere Art derselben grün oder gelblicht von Farbe. 5) Die kleinere Arten Amaranten, deren Kölblein Rosen-roth und gelb; oder auch Gold-gelb und Feuer-farb; braunlicht und purpur-farb; oder grün und gelb durch einander vermischt sind. Man hat auch eine gantz Feuer-farbene Art, welcher daher der feurige oder brennende genennet wird; und diese letztere Arten sehen überaus schön, werden auch meist in Blumen-Töpffe gesäet, weil sie durchaus keine Kälte vertragen können, sondern so bald sie gefrieren, oder nur starck bereiffet werden, nicht anders anzusehen sind, als ob man sie aus heissem Wasser gezogen hätte, und folglich verderben. Diesen ist noch beyzuziehen, 6) die überaus liebliche Art, so gelb, roth und grün von Farbe, und daher der dreyfärbige Amarant oder Papageyen-Feder genennet wird; weil er sehr zart, muß man ihn absonderlich wohl vor der Kälte verwahren. Die Schönheit dieser Blumen, ob sie wohl ziemlich lang, und bis es fast kalt zu werden beginnet, dauret, indeme immerzu neue Aehren hervor schossen, währet sie doch nur selbiges Jahr durch, da die Pflantzen verderben, und jährlich wiederum aus dem Saamen erzeuget werden müssen. Weil aber der Saame bey uns gar spate, und also gemeiniglich nicht zu vollkommener Zeitigung gelanget, wo er nicht frühzeitig gesäet wird, als ist am besten, man säe solchen im Februario oder Martio bey vollem Mond-Schein in gutes und starckes Erdreich, in die Mist-Beete; aus welchen sie nachgehends, wann sie zum Verpflantzen starck genug worden, wieder versetzet werden, und zwar in einen Blumen-Topff mehr nicht, als eine einzige Pflantze, oder, wenn er groß, aufs höchste zwo. Sie wollen bey dürrem Wetter fleißig begossen seyn, und erfordern einen Sonnenreichen Platz, wenn anderst der Saame zeitigen solle; Falls man aber bey herannahender Kälte mercket, daß dergleichen nicht zu hoffen, alsdenn kan man die Pflantze samt dem Topff in ein warmes Zimmer tragen, und versuchen, ob der Saamen nicht noch erfolge; oder aber, so die Saam-Körner zwar vorhanden, aber annoch weiß, und nicht in etwas gefärbet sind, die gantze Pflantze mit einander abschneiden, und selbige in einer warmen Stube, oben in der Höhe aufhängen, so eilet die aufsteigende Wärme dem Saamen zu, und zeitiget denselben, daß er wieder eingesäet, und das Gewächse davon fortgepflantzet werden kan. Ausser obgedachten Arten findet man noch eine ausländische, welche der

Amarant mit Beeren, genennet wird, weilen er bey heisser Sommer- und warmer Herbst-Zeit reiffe Beerlein giebet, in welchen der Saame zu finden ist, als wovon dieses Gewächse anfänglich aufgebracht wird. Er hat eine dicke und safftige Wurtzel, welche jährlich viele grosse und hohle Stengel treibt, die sich in drey Zweige, und deren jeder wieder in drey, und diese bisweilen nochmals also zertheilen. Mitten zwischen den Zweigen kommen die Blumen Büschel-weise hervor, denen platte Beerlein folgen, die anfänglich grün, hernach schwärtzlich, und voll eines purpur-farnenen Saffts sind, in welchem der Saame enthalten. Man stecket solchen im April bey zunehmendem Monden in eine luckere und etwas sandigte Erde, und zwar nur einzeln, weilen die Pflantze groß und starck wird, mithin viel Raum einnimmet. Diese will von der Sonnen wohl beschienen, und des Sommers fleißig begossen, auch, weil sie über Winters nicht wohl im Lande dauren kan, nachdeme vorhero der Stengel weggeschnitten, im Herbst vor einfallender Kälte in einen Kasten gepflantzet, und den Winter über bey andern ausländischen Gewächsen verwahret seyn. Man muß sie aber des Winters wenig, oder gar nicht begiessen, weil sie leichtlich faulet und verdirbt. Im Frühling, wann der mehreste Frost vorbey, wird die Wurtzel wieder ins Land gesetzet, und kan also dieselbe solchergestalt etliche Jahr conserviret werden.

Amarellen, Amorellen oder Ammern, ist eine Art grosser, runder und gantz rother Kirschen, welche kurtze Stiele haben, und eines guten Geschmacks sind, und daher zum dörren, einmachen, ja zu einer Artzney vor allen andern Arten der Kirschen geschickt und dienlich. Hier wollen wir nur gedencken, wie solche einzumachen, und in hitzigen Kranckheiten als eine Hertzstärckung zu gebrauchen. Nehmet zu 2 Pfund guten Canarien-Zucker, der klar gestossen, solcher aufgeschnittenen und von den Kernen befreyten Kirschen 3 Pfund, thut beydes in einen messingenen Kessel, setzt es aufs Feuer, und lasset es zu rechter Dicke einsieden, so könnet ihr es hernach in reine Schachteln oder anderes Gefäß giessen, und zum künfftigen Gebrauch aufbehalten. Siehe Kirschen.

Ambeer-Kraut, Mastich-Kraut, ist ein ausländisches Kräutlein, welches bey uns in den Gärten unter den Schirm-Gewächsen gehalten wird. Dieses holtzige, viel-ästige, und klein-blätterige Gewächse, ist fast wie der Majoran, ohne, daß seine Blätter spitziger, kleiner und härter seyn, also, daß es fast noch eher dem äusserlichen Ansehen nach mit

dem

dem Thymian überein kommen möchte. Es hat einen bittern Geſchmack, und einen ſtarcken, ſtrengen und durchdringenden Geruch, und wird von den Katzen ſehr geliebet, wie der Baldrian oder die Katzen-Müntze. Iſt einer hitzigen trockenen Natur, und kan dahero zu allen kalten Flüſſen und Gebrechen, wie der Majoran und Thymian nützlich gebrauchet werden. Es ſtärcket das Haupt und den Magen, und widerſtehet dem Gifft, daher man ſeine Blätter auch mit in den Theriac zu nehmen pfleget. Es wird durch Zertheilung der Wurtzeln fortgepflantzet; weil aber ſolche ſehr holtzig ſind, kan man Zweiglein abbrechen, und ſolche im April im zunehmenden Monde ſpannen-weiſe von einander, in gute, mit Küh-Miſt vermengte Erde ſetzen, ſolche zugleich feſt eindrucken, und wider die Sonne ihnen ſo lange einen Schirm bereiten, bis ſie anfangen zu treiben. Woferne Mangel am Regen, müſſen ſie täglich begoſſen werden, ſo wachſen ſie den Sommer über ziemlich in die Höhe. Gegen Michaelis hebet ſie mit ihren angeſetzten Wurtzeln aus dem Lande, Beete oder Kaſten, darein ihr ſie erſt geſtecket, und pflantzet ſie in kleine Gefäſſe, und bringet ſie vor Winters in das Gewächs-Haus, und haltet ſie daſelbſt trocken, denn von der Feuchte verdirbt ſie.

Ambra, iſt ein wohl-riechendes den Kopff ſtärckendes Hartz oder Gummi, das mehrentheils aus Oſt-Indien zu uns überbracht wird. Es läſſet ſich dieſes in das rechte oder natürliche, und in das gemachte oder moſchudirte eintheilen. Die erſte iſt dreyerley Geſchlechtes, nemlich gold-gelb, ſo die beſte, welcher ſich das Frauen-Volck zu einem guten angenehmen Parfum bedienet, auch wohl mit unter ihre Gelees nimmt, um ſelbige dadurch deſto beliebter zu machen, ſo aber nicht eines ieden Natur anſtändig, denn es giebt einige, denen dergleichen ſtarcker und etwas eckele Geruch gantz entgegen; von bleicher oder grauer Farbe, ſo etwas geringer; und denn die ſchwartz-farbige, ſo die ſchlechteſte. Woher die Ambra ihren Urſprung habe, davon ſind die Meynungen der Gelehrten ſehr unterſchieden, und kan davon das Natur-Lexicon, ingleichen *Loniceri* Kräuter-Buch p. m. 741 nachgeleſen werden. Die gemachte Ambra, Diambra, oder Moſchus factitius, iſt von weit geringerer Krafft, und wird von einem anders als von dem andern zubereitet, doch kommet allemahl zu ieglicher Compoſition Biſam oder Zibet, die übrigen Ingredientien ſind Muſcat-Nüſſe und Blumen, Zimmet-Rinden, Negelein, Spicanarti- und Roſen-Waſſer, oder andere dergleichen Species.

Ambroſin-Mandeln, iſt die beſte Sorte der ſüſſen Mandeln, die aus Italien zu uns gebracht werden. Siehe unten Mandeln.

Ameiſe, iſt ein bekanntes kleines Ungeziefer, bräunlicher, dunckel-brauner oder ſchwartzer Farbe, ſo in groſſer Menge beyſammen wohnet; Sie machen ihr Quartier in Wäldern um die alten faulen Stöcke; etliche tragen in Gärten und Wieſen groſſe Hauffen zuſammen, und etliche bauen, ohne einen Aufwurff zu ma unter die Erde. Obwohlen nun dieſes K lein ein gutes Vorbild der Emſigkeit und wohl-eingerichteten Oeconomie iſt, ſo man ſie doch, weil ſie ſich nicht nur an B Bäumen, neu-gepfropfften Reiſern, F ten und Blumen, ſondern auch an denen nen-Stöcken zu vergreiffen unterſtehen, immerzu ſich vermehren, auf allerhand hinzurichten, oder von denen Bäumen halten. Sie gäntzlich zu vertilgen, iſt d ſte Mittel, wenn man ihre Hauffen im ling und Herbſt bey naſſem Wetter niederſ und einſtampffen läſſet, und ſolches, ſo ſich wieder ſpüren laſſen, wiederholet; wenn man das Kraut, Wolffsmilch, in ſer kochet, und dieſes nachgehends in ihr ſter gieſſet, falls nemlich ſelbige an einem chen Orte verhanden, da dergleichen ſ Mittel ohne Schaden der Gewächſe könn brauchet werden. Oder: Man ſetzt bey k Wetter junge Hüner unter einem Hüner über einen Ameis-Hauffen zu der Zeit, die Ameiſen ihre Eyer haben, ſo freſſ Hünlein beydes die Ameiſen und die Eye weg. Wann dieſe Ungeziefer dem Blu Werck, und andern in Töpffen befind Gewächſen keinen Schaden zufügen ſollen rathſam, daß alle ſolche Geſchirre unten l mit einem holen Rande formiret werden innen ſich das Regen-Waſſer, oder auc Waſſer vom Begieſſen halten, und den ſen das Aufſteigen verbieten möge. D chen Invention kan man auch bey jungen men, die man etwan vor andern liebt, a gen, wenn man nemlich vom Töpffer halbe Schalen, die nach denen Bäumlei miret, mit Fleiß verfertigen läſſet, ſolch den Stamm herum zuſammen leget, die und das untere Theil mit Leimen verſchu und ſodann Waſſer hinein gieſſet, ſo wi ches die Ameiſen beſſer, als vielleicht ein a Mittel abhalten. Doch ſind die Stroh ze, wann ſie mit Theer oder Wagenſchm ſtrichen werden, auch ein gutes Mittel, man es nicht achtet, daß ſie unflätig ſch auch öffters verneuret werden müſſen. die Ameiſen die Wurtzeln derer Bäum greiffen, ſo räume man bey Zeiten dazu nehme ein wenig Waſſer mit Brantewe miſchet, rühre Ruß aus der Feuer-Mäu rein, und ſchütte ſolches dabey, ſo werd ſich bald verlieren. Wenn ſie unter dene hannes- und Stachelbeer- oder andern S chern einniſten, allwo ſie hart zu vertreib lege man drey oder vier enghälſigte, dabe weitbäuchigte Gläſer, darinnen ein wen nig ſey, des Abends hinein, ſo werden ſi ſen-weiſe darein kriechen, und alsda ſäufft werden können. Die groſſen A ſo ſich in denen Fichten-Tannen- und K Wäldern aufhalten, tragen ein Hartz Hauffen zuſammen, welches Waldrau nennet, und von vielen an ſtat des Ma brauchet, von Einfältigen aber gar m Weyrauch verwirret wird, ſo doch gan anders iſt, wovon unten nachzuſehen ſeyn

Die Art, solchen Waldrauch von den Ameisen zu bekommen, ist folgende: Man fässet nach Martini, wann sich die Ameisen in ihre Hauffen einlegen, das mittlere aus dem Hauffen in einen Sack, drehet denselben etliche mahl schnell herum, so werden die Ameisen würblich oder dürmisch, daß man sie leicht tödten kan; nach diesem muß man das grobe Holtz davon lesen und das überbliebene in ein Sieb thun, hierauf eine Wanne, oder ander grosses Gefäß mit Wasser anfüllen, und das gantze Sieb mit dem Waldrauch und übrigem Holtz-Gemüse hinein setzen, so fället der Waldrauch bald zu Boden, und schwimmet das übrige Holtz-Werck und Mist, was von dem Ameis-Hauffen gekommen ist, über sich auf dem Wasser, welches abgeschöpffet, der unten-liegende Waldrauch aber hernach getrocknet wird. Diese Ameisen sind auch gegen die Erd-Flöhe und Rauren zu brauchen. Der Nutzen der Ameisen ist auch in der Artzeney vortreflich. Denn sie haben eine erwärmende und trocknende Kraft, und ihr säuerlicher Geruch ist eine sonderbare Erquickung der Lebens-Geister. Die Ameis-Hauffen werden nebst allen darinnen befindlichen Ameisen und Eyern zu Bädern gebraucht, und in der Gicht und Glieder-Lähmungen sehr nutzbar befunden. Die Eyer sind ein Futter vor verschiedene Vogel, deswegen sammlet man selbige und bringt sie zu Marckte. Der aus den Ameisen gezogene Spiritus dienet wider die Wassersucht, Scharbock, übles Gehör ꝛc. und das Ameisen-Oel wird äusserlich und sonderlich zu den Augen gebraucht.

Ameis-Hauffen, ist ein gemeiniglich etwas erhörter Ort, in Gärten, Wäldern und Wiesen, worinnen die Ameisen ihren Auffenthalt, und gleichwie in einer Stadt, ihre besondern Gassen, Vorraths-Kammern, Wohn-Zimmer, Mist-Stäten und andere Bequemlichkeiten haben. Solche zu ruiniren, muß man im Februario und Martio, auch im Herbste im October und November bey feuchtem und kalten Wetter im Neumonden, dieselben mit grossen holtzernen Schlegeln und Stempeln fest zusammen stossen und einstampffen, und zwar entweder gantz früh vor der Sonnen Aufgang, oder Abends, nachdem dieselbe untergegangen ist, denn zu solcher Zeit sind die Ameisen fein beysammen, und können also desto besser vertilget werden.

Americanische Aloë, siehe Aloë.

Americanische Himbeere, siehe Himbeere.

Americanischer Jasmin, siehe Jasmin.

Amidon, Ammelmehl, siehe Stärcke.

Amme, ist eine Mutter, die nicht ihr eigenes Kind, sondern ein fremdes um einen gewissen Lohn, mit ihren Brüsten zu säugen oder zu stillen pfleget.

Ammern, siehe Kirsche und Amarellen.

Ammey, oder

Ammi, ist eine Pflantze, welche mit einer kleinen, dünnen, weissen Wurtzel versehen ist. Ihre Blätter sind zart, denen Blättern des Möhren-Kümmels fast gleich, nur, daß sie so wohl als der Stengel und das Crönlein mit seinen weissen Blumen, schmäler und kleiner sind. Der Saame ist sehr klein, schwartz-grauer Farbe, eines scharffen Geschmacks mit einer Bitterkeit vermischt, an Gestalt dem Kümmel und an Geruch dem Thymian gleich. Dieser Saamen ist erstlich aus Egypten zu uns gebracht, und von demselben nachgehends in unsern Gärten gesäet und gepflantzet worden. Er begehret einen guten wohl durcharbeiteten, fetten und wohlgedüngten Grund und muß im Monat Martio bis zu Ende des Aprils gesäet, auch, so er anfänget aufzugehen, offtermahls mit lauichtem Wasser begossen werden. Ausser diesem wahren Ammi-Kraut hat man noch zwey Geschlechter, welche demselben an äusserlicher Gestalt, Krafft und Wirckung fast allerdings gleich kommen. Das erstere hat eine dickere Wurtzel, als das vorher beschriebene, sie ist weiß, und hat viel kleine Zäserlein. Die Blätter sind lang, und tieff zerkerbt, wie die Pastinac-Blätter. Der Stengel ist rund, grün und kleiner, denn des Pastinacs, mit vielen kleinen Zweigen und Neben-Aestlein. Am obern Theil derselben bringet es kleine Dolden oder Crönlein, mit vielen weissen und kleinen gesternten Blümlein; nachdem dieselben abfallen, folget ein kleiner Saamen, so eines scharffen und bittern Geschmacks, fast wie der Pfeffer und eines lieblichen Geruchs. Dieses Gewächse, welches bey uns in den Gärten gezeuget wird, ist besser aufzubringen, als das erste und wahre Ammi, und pflantzt sich alle Jahr selbst fort von dem ausgefallenen Saamen. Das letztere Geschlecht hat eine dichte, weisse, und eines kleinen Fingers dicke, und mit ein wenig Zäserlein behängte Wurtzel, die Blätter sind wie des Wiesen-Kümmels, die Stengel rund, mit vielen Zweiglein und Neben-Aestlein mit Cronen und kleinen Blümlein, wie das vorige; der Saamen ist dem Petersillen-Saamen gleich, ist aber etwas kleiner, eines bitterlichen Geschmacks, und lieblichen Würtz-Geruchs. Dieses Kraut wächset von sich selbst in Candia, und wird bey uns in den Gärten gezeuget, da es gerne in gutem Erdreich fortkommt. Der Ammey- oder Ammi-Saamen, so unter die vier erwärmende kleine Saamen gezehlet wird, giebt nicht nur ein gutes Condiment zu denen Fisch- und -Fleisch-Speisen, welche er lieblich und wohlgeschmackt macht, sondern er hat auch einen treflichen Nutzen in der Artzney, indem er die Blähungen dämpfft, den Harn und Stein treibet, und wider das Bauch-Grimmen und Harn-Winde dienet. Er heilet auch den Biß giftiger Thiere, und soll sonsten noch besondere Tugenden haben.

Amomum Plinii, ist eine Art Nacht-Schatten, so sonsten auch Solanum Fruticosum genennet wird. Siehe Nacht-Schatten.

Ammoniac, ein Gummi so aus einem Baum gleiches Nahmens flüsset.

Ampffer, siehe Sauer-Ampffer.

Amsel, ist ein Nahmen, welchen vielerley

Arten Vögel tragen, nemlich: die Schwartz-Amsel; Meer-Amsel; Stein-Amsel und Wasser-Amsel.

Die Schwartz-Amsel, ist ohngefehr so groß als ein Ziemer oder Drossel. Der Hahn oder das Männlein ist iederzeit schwärtzer, als das Weiblein, hat einen langen spitzigen und dünnen Schnabel, von hoch-gelber Farbe. Das Weiblein ist, ie älter es wird, auch ie mehr und mehr schwärtzlich anzusehen; doch kan man ihre Farbe eben nicht schwartz nennen, weilen die Federn, sonderlich an der Brust, mit dunckel-braunen untermischet sind, und das schwartze überall gantz abfärbig oder verschossen aussiehet; da hingegen die schwartze Farbe des Männleins am gantzen Leibe so gläntzend-schwartz ist, daß ein Raab nicht schwärtzer seyn kan. Es bekommt das Weiblein, wann es alt wird, auch einen ziemlich gelben Schnabel, doch ist derselbe nicht gantz gelb, sondern behält Flecken, gleich, als ob es sich mit Koth beschmieret hätte. Dieser Vogel machet sein Nest in den dicksten Gebüschen, und suchet in seiner Freyheit mit Würmern, Arles-Hollunder- oder Schibicken- und rothen Vogel- oder Ebereschen-Beeren seine Nahrung; Im Kefig aber, wo er alles, so gut es ihme vorgepfiffen wird, nachpfeiffen lernt, wird er mit Hirsen, in Milch eingeweichtem Semmel-Brot, oder gehackter Kälber-Leber und Hertzen gefüttert. Er pfleget sehr zeitig zu hecken, und nach vierzehen-tägiger Brut vier bis fünff Junge auszubringen. Seine Eyer sind grün und röthlicht gesprengt. Die Amseln ziehen zwar Herbst-Zeit hinweg, halten sich aber nicht, wie die Krammets-Vögel, in Hauffen oder grossen Schaaren beysammen, doch bleiben derselben, wiewohl in geringer Anzahl, nur dort und da eine, Winters-Zeit allhier, und suchen meist an denen Wassern und Quellen ihre Nahrung. Es ist aber so wohl bey denen Amseln, als bey andern dergleichen Vögeln dieses merckwürdig; daß den Winter über fast gar keine Weiblein, sondern lauter Männlein gesehen werden. Man kan sie am besten mit Dohnen und Leim-Stangen fangen. Auf Herden bekommt man auch wohl dann und wann, nachdem dieselbige situirt, eine Amsel, aber nur zufälliger Weise, weil es kein Vogel ist, der sich locken lässet, sonder gantz einsam, wie die Nachtigall, herum irret. Es soll dieser Vogel die Art an sich haben, daß, wann er zur Abend-Zeit, an denen Höltzern, Hasen, Füchse, oder auch etwas von hohem Wildpret mercket, derselbe ohne Aufhören zu schrippen und zu rufen pflege, wornach sich der Weydemann offtmahls richten, und dieses wahrnehmen könne. Die

Meer-Amsel, welcher auch einige den Nahmen Ringel-Amsel beylegen, weil sie einen weissen Ring um den Hals hat, ist etwas gröſſer als die Schwartz-Amsel, schwartzgrauer Farbe, mit etwas wenig weiß eingesprenget, und eine weisse Kehle, fast wie die Wasser-Amsel. Sie hecket hier zu Lande gar nicht, ziehet aber Herbst- und Frühlings-Zeit, wie andere Vögel vorbey; doch währet sein Strich nicht leicht über vier Tage: denn er ziehet auf starcken Flügen, und ist auf dem Herde als ein sehr tummer Vogel, leicht zu fangen. Daß er aber dieses Prædicat mit Recht verdienet, erhellet daraus, daß, wann bey dem Rücken einer etwan unversehens unter dem Garne herfür, und davon kommt, derselbe sich auf die Krackeln oder Tritt-Reiser setzet, und daselbst, bis der Vogelsteller seinen Herd wiederum zum Rücken fertig gemacht, wartet, alsdann aber wieder einfället, und sich zum andern mahl berücken lässet. Die Meer-Amseln sind sonst von ungemeiner Fettigkeit, darinnen sie fast allen andern Mittel-Vögeln vorgehen. Die

Stein-Amsel, oder auch Gold-Amsel, ist in der Grösse und Gestalt, wie der Weyrauch- oder Kirsch-Vogel, welcher auch von einigen Pirolt, ingleichen Bierhold oder Wittewohl genennet wird, vom Kopff bis an den Rumpff aschen-farb, am Bauche aber ziegel-roth mit kleinen weissen Federlein eingesprenget, und einen rothen Schwantz; auf dem Rücken und denen Fittigen aber ist er castanien-braun, mit etwas weiß-geschimmelten Federn, und von Füssen als eine Wein-Drossel, doch etwas brauner, so auch vom Schnabel und Augen. Summa: es gleichet dieser Vogel, wenn man ihn gegen der Brust zu ansiehet, an Farbe gar sehr einem Rothschwantz-Hahne. Seine Nahrung ist Gewürme und Weinbeere, und brütet gemeiniglich vier Junge aus, ziehet auch Herbst-Zeit, wiewohl unvermerckt, hinweg, weilen er ohnehin hier zu Lande wenig gemercket wird. Die vierte Art Amseln gehöret unter die Wasser-Vögel, und wird die

Wasser-Amsel genennet. Sie siehet schwartz, mit unvermerckten Sprenckeln, unter der Kehle aber gantz weiß, und bringet ihre, in drey bis vier Jungen bestehende Brut am Ufer des Wassers aus. Ihre Nahrung bestehet in Wasser-Würmern und Schnecken, welche sie auch Winters-Zeit (denn sie ziehet nicht hinweg) an denen offenen Quellen und Flüssen, unter dem Wasser gar künstlich heraus zu holen, und in der grösten Kälte sich dadurch wohl zu erhalten weiß.

Amt, werden erstlich überhaupt diejenigen Pflichten genennet, nach denen ein ieder seinem Beruff und seinem ihm erwehlten Stande gemäß zu leben, verbunden. Solchemnach ist das Amt eines treuen Haushalters, daß er seine Haushaltung in Gottesfurcht zu allen Zeiten nach gehöriger Ordnung fleißig anstelle; keinen Betrug noch Hinterlist auch bey der besten Gelegenheit ausübe, und alles sorgfältig in acht nehme, was ihm Nutzen schaffen, seinem Nächsten aber auch zugleich keinen Schaden bringen könne. Zum andern heißt auch Amt ein Fürstlich-Gräflich- oder anderes Herrschafftliches Land-Gut mit seinem gantzen Amts-Bezirck an Ackerbau, Viehzucht, Forst und Wald, Fischereyen, Mühlen, Kalck-Salpeter-Hütten, Dörffern, Städten, Vorwercken, einzelnen

Häu-

Häusern, mit Gerichten, Lehnen, Zinsen, Zehnden und amtsäßigen Ritter-Gütern, worüber ein Amtman, Gau-Graf, Cent-Graf und dergleichen, oder ein Præfectus, entweder Verwaltungs- oder Pacht-weise gesetzet ist. Die Länder werden in solche Aemter eingetheilet als welche Eintheilung der Länder von denen ehemaligen Grafschafften, die in solche Gauen pagos und Aemter eingetheilet waren, und ihren Grafen über sich hatten, ihren Ursprung vermuthlich haben. Zum dritten werden auch die Herrschafftliche Hauptgebäude, wo die Amts-Gerichts-Stube und Einnahme ist, so genennet. Zu einem solchen Amte werden Amt-Leute, Amtschösser, Amts-Verwalter, Amts-Schreiber, Kästner und dergleichen Bediente gesetzet. Die Aemter werden auch an manchen Orten in Ober- und Unter-Aemter, Kreis-Aemter, Küchen-Aemter und Aemter an sich unterschieden. Es sind dieselben theils Domainen- theils Patrimonial-Aemter. Man sehe die Aemter-Tabelle in Seckendorffs Fürsten-Staat nach, wenn man von denen Amts-Pertinentien mehr wissen will. Die Amthiererey erfordert einen ganzen Mann in der Wirthschafft, Policey-Wissenschafft und im Justitz-Wesen. Vom Amthieren aber kan man Grupens gründliche Information von Amts-Verrichtungen und Rechnungen, ingleichen Döplers Rechnungs-Beamten nachschlagen.

Amtmann, oder, welches vor alters eben so viel gewesen,

Amtschösser, heißt man denjenigen, welcher von einer Herrschafft einem ganzen Amts-Bezirck, worzu viele Dörffer und Vorwercke, Holtzungen, Mühlen, Weinberge, Jagden, Fischereyen und dergleichen gehörig, vorgesetzet ist, um so wohl Recht und Gerechtigkeit zu handhaben, als die Oeconomischen oder Hauswirthschafftlichen Verrichtungen zu besorgen, und seines Principalen Interesse dabey in Obacht zu nehmen. Was solchemnach eines Amtmanns oder Amtschössers, in soferne nemlich derselbe das Haupt einer Landwirthschafft ist, Gebühr und Amt in der Haushaltung seye, solches kan unter dem Wort Haushalter des mehrern nachgelesen werden. So verdienet auch davon des Casp. Jugelii *Oeconomia* in 4to An. 1704 nachgeschlagen zu werden.

Amts-Schreiber, ist ein Bedienter auf einem Amte, welcher ordentlich die fixen Geld- und Getreyde-Einnahmen hat, und die Rechnungen führet.

Anaasen oder anätzen, heißt, einen Wolff oder Fuchs mit einem todten Aas an denjenigen Ort, wo man ihn fangen oder schiessen will, hingewöhnen.

Anbauen, eine Leede (Laiten) oder anderes wüstes und ödes Land, mit dem Pfluge umreissen, oder umhacken, und zu Frucht-Feide machen.

Anbauen, eine wüste Stelle, Dorff oder Stadt mit neuen Gebäuden und Innwohnern versehen, welche letztere sodann gemeiniglich eine gewisse Zeit lang von allen der Herrschafft schuldigen Gefällen und Oneribus befreyet sind.

Anbauen, heißt auch, wann das Fluß-Wasser an einem Orte ein Stücke Landes abreisset, und selbiges anderswo wieder ansetzet. Man pflegt auch vielmahl dergleichen Anbau zu Hülffe zu kommen, indem hier und da Reisig von Weiden in starcke eingeschlagene Pfähle eingeflochten, ja gantze Bäume, so etwa am Ufer stehen, in das Wasser gehauen werden, und anders dergleichen mehr, davon das Wort Einbau bessere Nachricht geben wird.

Anbeissen, sagt man, wann der Fuchs oder Wolff das Luder, oder die Fische den Köder an der Angel anfressen.

Anbinden, ist eine Garten-Arbeit, welche alle schwache Bäumlein, noch mehr aber die Stengel einiger Stauden erfordern, damit sie feste stehen, und von der Gewalt hefftiger Winde nicht beschädiget werden mögen. Hierzu wird, nach der Grösse des Baumes oder Gewächses, ein Stab, Pfahl oder Stange gebraucht. Zu den kleinen Bäumlein und Pflantzen, so in Gefässen stehen, stecket man nur Stäbe, und befestiget sie mit einem Bindfaden, iedoch besser mit Bast, oder sonst mit einem Bande, das nicht einschneidet; Zu den gepfropfften Stämmen aber, welche nun ihre Schosse frisch auszutreiben beginnen, werden sechs oder sieben Fuß lange Pfähle, und zwar nahe an den Stamm gesetzet. Diese Pfähle kan man zum dienlichsten aus frischem Eichen- oder Fichten-Holtz, welches zu behöriger Zeit gefället worden, zubereiten, so können sie etliche Jahre ausdauren. Das Anbinden aber muß niemals so starck geschehen, daß das Band in die Rinde der Bäumlein einschneide, oder der Zweig gar zu sehr gebogen oder krumm gezogen werde, sondern es ist genug, wann das Band glatt anlieget, und also die Bewegung der Wurtzeln und des Zweiges bey Sturm-Winden verhüten kan. Geschiehet aber auch das Anbinden, um zugleich ein krumm-wachsendes Bäumlein in die Gerade zu bringen, da gehöret alsdann mehr Gewalt darzu: iedoch kan man den Einschnitt der Wiede oder des Bandes verhüten, wenn man ein Stücke Bast von einem andern Baum, oder ein Büschelein Baum-Mooß oder Gras zwischen das Band und die Rinde legt. Und dieweil bey uns die meisten Ungewitter aus Westen oder aus dem Abend kommen, und dadurch die jungen Bäume nach Osten (dem Morgen) zu gekrümmet werden, so ist gut, daß man diese Pfähle westwärts zu besserm Widerstand einstecke, so stehen die Bäume fest und fein gerade.

Anblasen, geschiehet, wann das Jagen angehet, Abblasen aber, wann das Jagen zu Ende gegangen ist.

Anbohren heißt, wann die Zimmer-Leute und Holtz-Händler einen Baum, den sie zum Bauen erhandeln wollen, mit einem Bohrer,

welcher bis in den Kern des Baumes reichen muß, probiren, ob ein Baum anbrüchig, eißklüfftig, faul oder hohl seye, welches sie durch das Bohren, und die damit herauskommenden Späne gar leicht erkennen können. Es wird aber dieses Anbohren von den Forst-Bedienten nicht gerne gelitten, ob gleich das gebohrte Loch dergestalt wieder vermacht werden kan, daß solches nicht leicht in acht zu nehmen ist.

Anbohren, ist auch bey den Böttichern üblich, wenn sie in ein neu Bier- oder Weinfaß ein Zapffen-Loch bohren.

Anbrechen, wird in der gemeinen Redens-Art gesagt, von einem irdenen oder gläsernen Gefäß, darein Getränckе gefüllet ist, und man den Anfang machet, daraus einzuschencken; Es ist demnach eben so viel als bey einem Faß das Anzapffen oder Aufthun, da nemlich zu allererst der Hahn eingesteckt, und das Getränckе daraus weggegeben wird: Also heisets, in dem Flaschen-Futter ist nunmehr die letzte Flasche Wein angebrochen.

Anbrennen heißt, wenn der Ziegler in dem Brenn-Ofen, vermittelst etlicher angezündeten Reis-Bündel das Feuer anmacht, worauf das Schmauch-Holtz zum Schmauch-Feuer in den Ofen geworffen wird.

Anbringen, ein schlechtes und verwahrlostes Feld, Teich, oder gantzes Gut, durch Düngen, Schlämmen, und auf andere Weise mit fleißiger Wartung und sorgfältiger Pflege wieder nutzbar machen.

Anbrüchig seyn, heißt, wann das Schaaf-Ziegen- oder anderes Vieh inwendig anfängt zu faulen, oder faul zu werden.

Anchois, ist eine Art Sardellen, davon die besten unter Sardinien in dem Mittelländischen Meere gefangen werden; die man hernach in kleinen Fäßgen eingesaltzen zu uns heraus schicket.

Ancken, also nennen die Schweitzer in ihrem Land die Butter, daher sagen sie das Ancken-Faß, an stat das Butter-Faß u. s. f.

Ancker, heissen bey dem Bau-Wesen, wegen ihrer Eigenschafft diejenigen Eisen, dadurch man die Mauern zurücke hält, daß sie nicht von der darüber liegenden und schiebenden Last aus der Verbindung gepresset werden, und hervor schiessen können, sonderlich wenn dergleichen Wände sehr hoch, und ohne Verbindung an Zwischen-Wände oder Wand-Pfeiler aufgeführet werden müssen. Diese Eisen, womit die Mauern verancket werden, sind nach Beschaffenheit und Erfordern der Umstände von mancherley Form.

Andere Art, siehe Arten.

Andorn, ist ein Gewächse, dessen man dreyerley Haupt-Geschlechte hat, nemlich: 1) den weissen; 2) den schwartzen, und 3) den riechenden. 1) Des weissen Andorns hat man wieder dreyerley Sorten, als: Der gemeine weisse Andorn, ist eine Ellenbogen-hohe Staude, mit viereckigten rauhen weißlichten Stengeln, daran stehen dicke, rundlichte, zerkerbte, rauhe, graulicht-weisse und runtzlichte Blätter, welche eines guten Geruchs, aber bittern Geschmackes sind. Die [illegible] men stehen in stachlichten Gehäuse[n] den Stengel schicht-weise über eine[n] Höhe. Wann die Blumen abgefa[llen] man einen schwartzen, runden [Saa]men. Die Wurtzel ist hart, [in] Zasern zertheilet. Dieser Andorn [wi]ne auf ungebaueten Orten, um alte[n] an Zäunen ꝛc. wird aber auch in den[en] gepflantzet. Der Oesterreichische [An]dorn wächset höher als der gemeine[re] ter sind schmäler, sonsten ist er ihm gleich. Wird um Wien auf den [Ä]und Feldern gefunden. Der Candi[sche] Andorn hat einen runden, dünnen chen Neben-Zweiglein versehenen Die Blätter sind länger, schmäler wenig zerkerbt, die Blumen aber k[lei]am gemeinen, iedoch eines lieblicher[en] Die Blätter des gemeinen Andorns [wer]lein gebraucht, und sollen im Juni[o] let werden. Er hat eine eröffnend theilende Krafft, und wird dahero Verstopffungen der Lunge, Leber, [Mil]und der Mutter gebrauchet. Der Blättern mit Honig abgekochte Tr[ancke] für dem kurtzen Athem, macht Au[ge]schärfft das Gesichte, und treibet d[ie] Geburt; der Safft davon mit Rose[n]die Ohren geträufft, lindert und Schmertzen. Die Blätter in Laug[e] ist ein gutes Mittel wider die böse[n] 2) Der schwartze Andorn hat vi[el] schwartze und rauhe Stengel; die sind denen weissen Andorn-Blättern aber noch grösser und mehr zerkerbt, nig rund, haarig, schwartz, und ein genehmen stinckenden Geruchs. Die braune Blumen stehen um den Sten umher, wie Rädlein. Nach der Blü der man einen schwartzen, langen u eckigten Saamen, je zwey oder drey stachlichten Häuslein, nicht grösser, Agley-Saamen. Er wächset gerne Wegen, Zäunen, Feldern und alten den, und wird in der Artzney selten, derlich aber wegen seines starcken un Geruchs gar nicht inwendig gebrau Des riechenden Andorns sind etli schlechte bekannt, als: Der Deutsch Feld-Andorn, hat eine zäserichte [Wu]die fast Fingers-dicke wird. Seine [ge]chende Blätter vergleichen sich den g Andorn-Blättern, allein sie sind lä[nger] gantz wollicht. Er bekommet einen [vie]ten rauhen Stengel, aus dessen Ab[sätz]Gewerben gemeiniglich purpur-farbe[ne] ten aber weisse Blumen herfür kom[men] gleichsam wie eine Aehre oben hinaus Der Saame ist rund, wie der Kapp-[Ä]und schwärtzlicht; das gantze Gewächs wohl, und hat eben die Tugenden, gemeine weisse Andorn hat. Uiber die hererzehlte Arten finden sich noch: De[r] liänische kleine Feld-Andorn. De[r] dzische Feld-Andorn. Der riechende Andorn. Der stinckende Wasser-A[n]

Der Pyrenäische Andorn. Der Feld-Andorn mit Betonien-Blättern, welche aber wegen ihrer schlechten Tugenden wenig gebraucht werden.

Anemonen, so auch Anemonen-Röslein, Wind-Röslein genennet werden, sind sehr zierliche Blumen, welche mit allerley bunten Farben prangen, dann man findet derselben gantz weisse, gantz viol-blaue, purpur-farbene, carmesin-rothe, hell-purpur-farbene, mit einem weissen Boden, breit-blätterichte mit einem gelben Boden, schattirte, fleisch-farb und grün durch einander spielende, einfache und gefüllte, mit weissen Blumen, derer Boden blau, die Blätter und Blumen aber mit rothen Streiffen durchzogen und gezieret sind. Und wer wolte alle Gattungen der Anemonen erzehlen, da der berühmte Schweitzerische Botanicus, Herr D. Caspar Bauhinus, drey und sechzigerley Sorten derselben recensiret, über welche noch viele neue, fast alljährlich, zum Vorschein gekommen, welche er übergangen, und zum Theil zu seiner Zeit noch nicht gesehen worden. Sie wollen einen Sommer-reichen Stand, und ein gelindes Erdreich haben, worzu man reine durchgesiebte Acker- und luckere Holtz- oder Weiden-Erde, mit ein wenig Wasser-Sand vermenget, nehmen muß. Ihre Vermehrung geschiehet entweder durch den Saamen, oder durch Zertheilung der Wurtzeln. Der Saamen wird von den einfachen Blumen genommen, weilen aber derselbe bey uns selten zur Zeitigung gelanget, so bedienet man sich desjenigen, der aus Italien zu uns gebracht wird. Solchen säet oder stecket man im September, und überziehet das Beet oder den Kasten, worein sie gekommen, eines kleinen Fingers dicke mit obgedachter Erde, damit es aller Orten gleich werde. Hierauf streuet man gut lang Stroh, etwan einen viertels- oder halben Zoll dicke darüber, und begiesset es mit dem Spreng-Kruge. Das erste mahl muß es recht starck geschehen, die andern mahle aber nicht so, denn sonst möchten die Körner faulen. Vierzehen Tage oder drey Wochen hernach wird das Stroh davon weggenommen, und in solcher Zeit können sie noch wohl aufgegangen seyn; In dem folgenden Martio oder Aprili aber werden sie ohngefehr zur Blüthe kommen, und etwan bis in den Junium floriren, da dann, wann das Kraut oder die Blätter daran dürre, oder welck worden, die Wurtzeln aus der Erden genommen, aufgetrucknet, und so lange an einem trockenen Orte verwahret werden müssen, bis man solche etwan zu Ende des Augusti wieder versetzet: Denn die Verpflantzung dieser jungen, und annoch zarten Pflantzlein muß etwas eher, als bey den alten geschehen. Die andere Art der Vermehrung geschiehet, wie obgedacht, durch die Zertheilung der Wurtzeln, welche im September oder October zween Tage vor dem Vollmond also eingeleget werden, daß eine iede Wurtzel vier Zoll oder Daumen breit von der andern zu liegen komme, darüber streuet man zween Zoll hoch von obiger Erde, und wartet ihrer bey trockenem Wetter mit fleissiger Begiessung ab: Wann nun die Zierde dieser Blumen dahin, und das Kraut derselben abfället, so darff man die Wurtzeln über neun Tage nicht in der Erde liegen lassen, sonsten faulen dieselben gerne, sondern man muß sie bald ausheben, an einem schattichten Ort trocknen, alsdann erst nach sechs oder sieben Tagen, ehe sie noch hart zu werden beginnen, von der annoch anklebenden Erde säubern, so etwas anbrüchiges daran zu finden, dasselbe hinweg schneiden, bis sie wieder weiß und frisch erscheinen. Nachgehends theilet man die Wurtzel, und leget solche in eine Schachtel, so werden sie einschrumpffen, und bein-hart werden, daß man sie sodann ohne einigen Schaden ein gantzes halbes Jahr aufheben kan; doch pflegt man sie nicht länger, als etwan sechs oder acht Wochen, nemlich bis zu ihrer Verpflantzung, liegen zu lassen. Vor allem aber ist wohl zu mercken, daß die Anemonen keine Ranunckeln bey und um sich vertragen können, dahero sie weit von einander müssen gesetzet werden. Wann diese Blumen noch in ihrem Wachsthum sind, und gelb oder fahl werden, so sind sie gewiß entweder von Würmern oder von einer Fäulung angefochten; Dahero muß man sie wieder heraus nehmen, von den Würmern oder von der Fäulung reinigen, einen Monat lang trocknen, und dann wieder in die Erde setzen. Treiben aber die Wurtzeln nur Blätter und keine Blumen, so nehmet denenselben einige Augen hinweg, damit die übrigen desto kräfftiger werden, Blumen hervor zu bringen. Wer auch die Blumen grösser und ansehnlicher haben will, der darff nur die überflüßigen Knöpffe und Steugel, an iedem Stocke bis auf zwey oder drey hinweg nehmen, und abschneiden. Diejenigen aber, so unförmlich sind, schneidet man gleich bey der Erden hinweg, dadurch dann so wohl die Wurtzel als der Stock curiret wird, gestalt sie sich nicht nur wieder erholen, sondern auch schöne Blumen bringen werden.

An-Erlen, siehe Maß-Eller.

Anfeuchten, nennet man, wenn das Getreyde, als Rocken und Weitzen, ehe es auf die Mühle kommt, ein oder zwey Tage vorhero mit etwas reinem Wasser besprenget und genetzet, nicht weniger darbey wohl unter einander gemenget wird, damit bey dem Mahlen nicht soviel davon verfliege, auch selbiges sich besser mahlen, und daraus nach diesem schön weiß Brot backen lasse. Es wollen die Müller dergleichen genetztes Korn nicht gerne mahlen, vorgebende, die Steine werden ihnen so gar stumpf davon. Hierbey aber weiß sich ein guter Hauswirth behutsam aufzuführen, daß er dasjenige, davon er das Mehl lange aufzuheben gesonnen, nicht allzusehr anfeuchte, weil das Mehl daher leichte verdirbt, und sonst mancherley Gebrechen daraus entstehen.

Anflug, ist das junge Holtz, so nach beschehenem Hieb und Abräumung eines Häu oder

Gehauichs von dem hin und her geflogenen Baum-Saamen wieder hervor wächset. Es werden zu solchem Ende entweder die stärcksten und besten Saamen-Bäume hin und wieder stehen gelassen, damit solche ihren Saamen durch der Sonnen Hitze bald reiff und zeitig erlangen, und der Wind denselben in freyer Lufft desto besser und ungehindert ausstreuen könne; oder aber, weil von Saamen-Bäumen alleine kein schleuniger und sattsamer Wiederwachs zu gewarten, indeme es unmöglich, daß die weitläufftigen grossen Blössen von dergleichen Bäumen über und über besaamet werden solten, so ist es am rathsamsten, man komme der Natur zu Hülffe, und befördere durch Säung des wilden Baum-Saamens, den jungen Holtz-Anflug. Damit aber nicht allein der Saame, sondern auch das bereits vorhandene junge Holtz in seinem Wachsthum glücklicher fortkomme, so muß solcher Ort mit der Sichel und Hut-Weyde etliche Jahre verschonet werden. Sonderlich will der Anflug des Tangel-Holtzes eine gute Obsicht haben, denn wenn die Pflantze einmahl verbissen oder vertreten, oder aber der Wipffel davon hinweg ist; so ist das Stämgen so gut als verlohren, und kommt sehr selten etwas davon und in die Höhe: Hingegen ob gleich der Anflug und Wiederwachs bey dem Laub-Holtze etwas, auch gar der Wipffel beschädiget, abgeschnitten oder verbissen worden, so schläget doch das Stämmlein wieder aus, und wächset fort. Davon ein mehrers in Carlowitzens Anweisung zur wilden Baumzucht zu finden.

Angehencke, ist eine Art des Schmuckes, womit das Frauen-Volck an ihrem Halse sich zu putzen pfleget. Es bestehen aber dieselben bald in Creutzgen, bald in Anckern, bald in Batzen u. a. m. welche alle mit den schönsten Edelsteinen wohl versehen, und auf das sauberste ausgearbeitet seyn solten. Die gemeinsten Anachencke waren vor diesem die gehenckelten Gold-Stückgen, da man dergleichen an einer Schnur hangend stat dieser erzehlten Sachen am Halse trug.

Angehender Baum, ist ein Forst-Terminus, und wird in dem Laub-Holtz ein Baum also genannt, welcher von dreyen Gehauen her stehend geblieben, und dreyßig, viertzig oder mehr Jahr alt ist, auch künfftighin, bey dem nächstfolgenden Gehau, die Stelle eines gefällten Haupt-Baumes ersetzen muß.

Angehendes Schwein, wird von den Jägern ein dreyjähriger Eber oder wildes Schwein männlichen Geschlechtes genennet.

Angel, ist ein bekanntes zum Fischfang gehöriges Instrument, welches entweder aus einem Angel-Haken, einer Angel-Ruthe, und daran gebundenen Angel-Schnure zusammen gesetzet; oder aber wie die sogenannten Nacht-Schnüre, oder Leg-Angeln, nur aus puren Schnüren und Haken bestehet. Ihren Gebrauch, und was sonst darbey annoch zu bemercken vorkommet, siehe unter dem Wort Angeln und Angel-Schnure.

Angel-Haken, ist ein von Ei Meßing-Drat gemachtes, an einem krümmtes, und mit einem Widerh sehenes Häcklein, so an eine Roßhärne gemacht und mit einem Köder versch welchen die Fische anbeissen, und sich dem Angel-Haken selbsten fangen. wird nach Beschaffenheit der Fische, damit berücken will, klein oder gros

Angelica, Engel-Wurtz, oder an Geist-Wurtzel genannt, ist zweyerl tung, die wilde, und die einheimis Garten-Angelica. Die wilde An welche für weit kräfftiger gehalten wi die Garten-Angelica, ist wieder zw nemlich die grosse wilde Angelica, an feuchten Orten wächset, und die klei de Angelica, welche man in Wäldern bergigten Orten findet, denen einige no dritte Art, nemlich die Wasser-Angelic zehlen. Die Garten-Angelica wird den Saamen fortgepflantzet, und liebet tes fettes und feuchtes Erdreich. Bey Geschlechte, die wilde und einheimische ten-Angelica, treiben einen fast Ellen-l knotigten und hohlen Stengel, welcher n len Zweigen, und diese mit länglichten Rande herum zerkerbten, und an langen len hängenden dunckel-grünen Blätte setzt sind. Oben auf den Gipffeln der S und Neben-Zweiglein, wachsen schöne den oder Cronen, wie an dem Fenchel welchen, wenn sie verblühet, ein platte linsen-förmiger Saamen kommet. Die tzel ist so starck wie ein Meer-Rettich, theilet sich in verschiedene Schenckel ode ben-Wurtzeln: Ist an der Farbe duss braun, und inwendig weiß, eines starcke lieblichen Geruchs, und eines scharffen schmacks. Die Angelica blühet im Julio Augusto, in welchem letztern Monat auch Saamen zeitig zu werden pfleget. Ihre mehrung geschiehet durch die jungen S und den Saamen. Wenn man sie von di zeugen will, muß man selbigen erstlich in mit Sauerteig vermengtes Wasser vier zwantzig Stunden weichen, und hernach Herbst in ein gutes Erdreich werffen. Frühling darauf versetzet man sie im M Monden anderthalb Schuh von einander, sie denn erst im dritten oder vierten Jahr S gel, Blüthen und Saamen zu obgemelt Zeit bringen, und hernach verdorren; d wegen muß die Wurtzel, wann man solch ihrer besten Krafft, und keinen Saamen da haben will, im andern Jahr, ehe sie noch Stengel treibet, ausgegraben und an ein schattichten Ort aufgetrocknet werden. ist ein treffliches Mittel wider den Gifft u die Pest, zertheilet das böse Geblüt, und l let die innerlichen Geschwüre, vertreibt d kalten und feuchten Husten, stärcket den M gen, dienet zu den Gebrechen des Hertzens, u bringt den verlohrnen Appetit wieder, treib den Schweiß und verzehret alle böse Feuchtigkeiten. Aus der gantzen Pflantze wird ein W ser gebrennt; aus der frischen Wurtzel e

Saf

Safft, ein Extract, und eine Quint-Essenz zubereitet, welche letztere ein herrliches Stärkungs-Mittel, derer durch Kranckheit verfallenen Kräffte ist, auch vor Pest und andern anfleckenden Seuchen treflich præserviret und verwahret. Die Wurtzel wird auch eingemacht, ingleichen ein Oel und Balsam daraus gezogen.

Angeln (das) ist eine Art, die Fische in fliessenden und stehenden Wassern zu fangen, und hat seinen Nahmen von denen Instrumenten, so dabey gebraucht werden, nemlich von denen Angeln bekommen. Es gehöret aber zu dem Angeln eine genaue Wissenschafft: Was vor Köder oder Lock-Speise vor diese oder jene Art Fische, die man mit dem Angel gerne fangen will, sich am besten schicke, nemlich, was ein jeder Fisch vor Speise am liebsten isset, ingleichen woran er, nach Gelegenheit einer jeden Jahrs-Zeit, gerne anzubeissen pfleget. Denn also angelt man im Majo mit Regen-Würmern, Käfern, kleinen Krebsen ꝛc.; Im Junio mit rothen Käferlein; Im Julio mit Laub-Fröschen, Heuschrecken, Heimen oder Grillen, auch mit gesottenen und ausgezogenen Krebsschwäntzen; dergleichen im Augusto und September ebenfalls gebraucht werden. Ein Hecht beisset gerne an, wenn man Frösche, Kaulhäupte, Plötzen oder Roth-Federn, und andere kleine Fische an den Angel-Haken stecket; und überhaupt lassen sich alle Raub-Fische am besten mit andern Fischen fangen. Der Bärsch mit einem Stücklein Krebs-Scheere oder Krebs-Schwantz, oder auch mit lebendigen Plötzen, oder Regen-Würmern, gleichwie auch die Aale damit gefangen werden können. Zu Alten oder Elten, Weiß-Fischen, Forellen, Roth-Augen, Barben, und mehr andern Fischen braucht man gleichfalls Regen-Würmer, Heuschrecken, Heimen oder Grillen, Käfer und dergleichen, (siehe Köder.) Hiernächst muß man sich mit denen Angeln nach denen Fischen richten, die man zu fangen gedenket. Denn zu Hechten, Bärschen, und andern Raub-Fischen, muß man gröbere und stärckere Angel-Haken haben, als zu andern geringern, wie man dann insonderheit auf die Hechte gerne doppelte Angel mit zweyen Haken gebraucht; Es muß auch die Angel-Schnure nicht gar bis an den Angel-Haken gehen, sondern zwischen beeden ein eiserner oder meßingener Drat, oder dergleichen Kette seyn, welches diese Fische mit ihren scharffen Zähnen nicht so wie die Angel-Schnure entzwey beissen können. Bey andern Fischen aber, von welchen dieses nicht zu besorgen, kan der Angel-Haken nur gleich an der Schnure mit starcken weissen Zwirne, oder dergleichen Seide befestiget, und der Köder daran gestecket werden. Weil aber der Haken mit dem Köder in etlichen tieffen Wassern zu leicht ist, so pfleget man etwan eine halbe Elle über den Haken ein Stücklein Bley an die Angel-Schnure anzumachen, damit der Haken desto tieffer hinab, und schier auf den Grund des Wassers reichen möge, dieweil etliche Fische sehr tieff gehen, doch muß er nicht gar auf den Boden rühren. Man muß auch eine Senck-Feder an die Schnure machen, wann man zuvor mit einem Stabe die Tieffe des Wassers an demjenigen Orte, da man angeln will, erfahren; dabey man denn Achtung zu geben hat, daß das Gesencke des Bleyes unten nicht zu schwer sey, und die Feder unter sich ziehe, sondern, daß die Feder fein gerad auf dem Wasser schwimmend bleibe. An derselbigen Feder kan man bald sehen, wann ein Fisch an den Angel kömmt, und nach dem Köder am Haken schnappet, denn die Feder zittert und beweget sich: Beißt aber der Fisch an den Haken, so zieht er den Federkiel gar unter das Wasser, da muß man dann zum ersten starck zucken, daß man dem Fische den Angel-Haken in den Mund haue, damit er desto tieffer eingreiffe, und den Fisch halte; Darnach muß man ihn fein mächlich aus der Tieffe mit der Angel-Ruthe und Schnur heraus ziehen, daß er die Schnur nicht zerreisse, und mit dem Haken durchgehe. Ist es ein grosser und schwerer Fisch, der sich sehr wehret, so muß man solchen mit der Angel allgemach herum ziehen, und müde machen, bis man ihn an das Ufer bringet und hernach vollends mit Behendigkeit heraus rücket. Unter dem Angeln muß man immer Achtung auf den Köder geben, denn wenn derselbe vom Haken hinweg ist, so beisset kein Fisch an, dahero sogleich ein anderer wieder angemachet werden muß. Die Fische gehen im Augusto am allerhöchsten, nach Michaelis aber nach und nach wieder in die Tieffe, muß man sich also mit der Angel-Schnure darnach richten, und dieselbe etwas verlängern: Denn im September gehet der Fisch insgemein eine Elle niedriger im Wasser als im Augusto, im October noch eine halbe Elle tieffer, die übrige Zeit im Jahr aber, bis wieder in den Frühling hinein, gehet er auf dem Grunde, daß also von Zeit zu Zeit die Angel-Schnure darnach zu bekielen ist.

Angel-Ruthe, wird eine zehen, zwölff bis funffzehn Fuß lange, entweder aus einem oder zweyen Stücken bestehende, leichte, gemeiniglich häselne, Ruthe genennet: Man bedienet sich auch an stat dieser eines aus vielen Gliedern bestehenden langen Rohr-Stabes, daran sich diese, weil immer ein Glied, das auf das andere folget, dünner als das vorhergehende, in einander schieben, und folglich die gantzen längsten Ruthen, sich sehr bequem verbergen und fortbringen lassen, welche eine sowohl als die andere Art mit dem dicken Ende beym Angeln in der Hand gehalten, am dünnen aber die Angel-Schnure feste gemacht wird. Diese

Angel-Schnure, ist eine aus vier, fünff oder sechs weissen Pferde-Haaren zusammen gedrehete Schnure, welche mit dem einen Ende an eine Angel-Ruthe gebunden, an dem andern Ende aber mit einem Angel und Köder versehen, und also in das Wasser, Fische damit zu fangen, gelassen wird. Eine andere Art Angel-Schnüre, sind die sogenannten Nacht-Schnüre oder Leg-Angel-Schnüre, welche von gutem Bindfaden ohngefehr einer Ellen lang und einer Elle weit von einander in ziem-

Digitized by Google

licher Menge, an einer langen Leine fest gemacht, und mit ziemlich grossen Angel-Haken versehen sind, daß offt an einer solchen Leine oder Schnur hundert, bis hundert und zwantzig mehr oder weniger dergleichen Neben-Schnüre sich befinden. Wann man nun eine solche Nacht-Schnure brauchen will, so werden Grundeln oder andere kleine Fischlein quer durch den Leib an die Angel-Haken gesteckt, daß sie noch leben, sich regen, und daran zappeln können, hierauf das eine Ende der Leine entweder an einem am Wasser stehenden Baum angebunden, oder an einen spitzigen Pfahl, den man in die Erde stecken kan, angeschleifft, das andere Ende aber mit einem, etliche Pfund schweren Steine versehen, und mit der Hand, so weit als möglich, in das Wasser geschmissen. Solchergestalt kan man einen ziemlich breiten Fluß quer über fast gantz mit Angeln belegen, daß nicht leicht ein Fisch durch-passiren kan, ohne sich zu fangen. Man muß aber zuvor etliche Büschlein Binsen oben an die lange Schnure binden: Dann es trägt sich bisweilen zu, daß starcke Fische daran kommen, so die langen Schnüre oder Leinen entzwey reissen, da kan man alsdann an denselbigen Büschlein sehen, wo sie hingelauffen sind, denn sie schwimmen allezeit oben auf dem Wasser. Des andern Tages muß man darnach sehen, und die Leine heraus ziehen. Man braucht diese Leg-Angeln oder Nacht-Schnüre auf die Aale, Barben, und andere Fluß-Fische. Doch ist wegen der Aale zu mercken, daß der Ort, wo die Nacht-Schnure hingeworffen wird, mit keinem Gras oder Gebüsche bewachsen seyn dörffe, weil der Aal, wenn er merckt, daß er gefangen ist, sich um solches schlingt, und leichtlich die Angel-Schnure von der Leine abreisset.

Angel-Zeit, das ist, die beste Zeit zu angeln, ist zwar zwischen Pfingsten und Margarethen, man fänget aber auch bereits bald nach Walpurgis an zu angeln, und treibt solches bis in den Herbst, aber nur an denenjenigen Tagen, da die Sonne nicht scheinet, sondern trübes und dunckeles Wetter ist: Denn bey hellem Wetter sehen die Fische den Angler und die Angel-Schnure gar zu klar, und scheuen sich davor. Im Neu-Monden und letztem Viertel beissen die Fische, absonderlich die Hechte, am meisten an.

Angemacht Bier, siehe **Anmachen das Bier.**

Anger oder Espan, ist ein Stücke ungebautes Land, so mit Grase bewachsen, und dem Pferd- Rind- Schaaf- und Gänse-Vieh zu gewissen Zeiten zur Weyde gewidmet ist. Wann eine solche Vieh-Weyde einem gantzen Dorffe, Flecken oder Stadt zuständig ist, so heisset es ein **Gemein-Anger**, oder **Gemein-Espan**. Die Gänse solten billig auf einem Anger einen besondern in etliche Weyden abgetheilten Platz haben, damit sie alleine auf solchen gehütet werden, und nicht auf dem gantzen Anger herum lauffen mögen; denn wo sie hin pferchen, da verbrennet ihr Mist das Gras mit samt der Wurtzel, so pfleget auch alles, was die Gänse abbeissen, sehr hart und ungerne nachzuwachsen, und meistens zu verderben. Wo grosse Anger sind, pfleget man solche in drey Theile (ausser der Gänse-Weyde) abzutheilen, und den ersten davon gleich um Walpurgis mit dem Rind-Vieh zu betreiben; Der andere Theil, wird bis auf Pfingsten gehegt, und dahero die **Pfingst-Weyde** genennet; Der driette Theil aber pflegt erst nach dem Johannis-Tag mit dem Vieh behütet zu werden, und führet daher den Nahmen der **Johannis-Weyde**. Die Pferde gehen gemeiniglich unter dem andern Vieh auf den Anger, oder haben nach Gewohnheit des Ortes ebenfalls einen besondern Platz. Wo ein Anger obgedachter massen nicht abgetheilet ist, wird das Vieh erst um Pfingsten darauf getrieben, und dann wird der gantze Anger zur **Pfingst-Weyde** gebraucht. Sobald das Getreyde von dem Felde, so wird der Anger nicht mehr mit dem Rind-Vieh betrieben, sondern solches auf den Stoppeln gehütet, da hingegen die Schaafe, wo man solches hergebracht, noch eine zeitlang darauf ihre Weyde suchen.

Anger-Blümlein, siehe **Margarethen-Blümlein.**

Anger-Kraut, siehe **Wegtritt.**

Angeschirren oder Anschirren, den Zug-Rossen, wenn man damit fahren oder sonsten eine Arbeit verrichten will, das Zeug und Geschirre auflegen. Solches soll, früh Morgens zu rechter Zeit, wenn die Pferde gestriegelt, geputzt und gefüttert seyn, geschehen, damit an der Feld- und anderer Arbeit nichts verabsäumet werden möge.

Angreifisch, wird derjenige Mensch genennet, der aus einer unzulässigen Begierde von allen dem, was ihm unter die Hand kommt, ohne Erlaubniß sich selbst etwas zuzueignen gewohnt ist. Diese schändliche Art ist unter dem meisten Theil des Gesindes, und sonderlich bey den Tagelöhnern heut zu Tage also eingerissen und Mode worden, daß ein aufmercksamer Haushalter sich nicht genug davor zu verwahren weiß, weil solche Leute dergleichen Entwendung, welche, wenn sie auch nur in Kleinigkeiten offt wiederholet wird, zuletzt einen merclichen Werth ausmachen kan, vor gar keinen Diebstahl rechnen, viel weniger eine Sünde daraus machen wollen.

Angurien, siehe **Citrullen.**

Anheefften der Weinstöcke, siehe **Hefften.**

Anjochen, denen Zug- und Schieb-Ochsen die Joche an den Hals hängen, oder an die Stirn binden, damit sie vor einen Wagen oder Pflug gespannet werden können.

Anis oder Enis, ist ein bekanntes Garten-Gewächse, wiewohl auch heut zu Tage dessen viel wie um Erfurt herum, in Feldern gebauet wird. Er treibet einen runden, etwan anderthalb bis zwey Fuß hohen, hohlen, und in viele Zweige auslauffenden Stengel. Die Blät-

ter sind zerkerbt, fast wie an Petersilien, doch grösser und runder, und eines lieblichen Geruchs. Oben an denen Spitzen des Stengels und der Zweige bekommt er im Monat Julio seine Blüthen in bleichgrünen und weissen Dolden oder Cronen, so eines süssen, und dem Honig nicht ungleich kommenden Geruchs sind. Der Saamen, welcher auf die Blüthe folget, ist klein, länglicht, einer grauen mit grün melirten Farbe, eines angenehmen Geruchs, und eines aus süß, sauer und bitter vermischten Geschmacks. Er erfordert einen lockern und wohlgedüngten Boden, welcher zweymahl dazu geackert oder gegraben werden muß, und wird im Frühling im zunehmenden Monden mit den Möhren gesäet. Man pfleget auf einen Acker, wann solcher alleine damit bestellet wird, ungefehr zwey Pfund Saamen zu werffen, und wenn solcher völlig reiff, denselben abzuschneiden, und wie den Rüben-Saamen auszuklopffen. Die Dolden vom Anis werden, wie Fenchel, mit kleinen Gurcken in Eßig eingemacht, und der Saamen muß, ehe man ihn säet, vorhero in Honig-Wasser genetzet seyn. Es wird derselbe an verschiedenen Orten in grosser Menge erbauet und dem Centner nach verkaufft. Man unterscheidet ihn in den Alicandischen, Venedischen oder Römischen, in den Thüringischen und sonderlich Erfurtischen und nunmehro auch Rußischen; Unter denen allen der grosse, dick-körnige, reine, und der eines angenehmen aromatischen Geschmackes, der allerbeste ist. Man braucht denselben, wie Coriander zur Speise, und überzieht ihn auch mit Zucker. Er benimmt den stinckenden Athem, legt die Winde und Schmertzen des Magens und des Leibes, löscht den Durst, schärfft das Gesicht, befördert den Schlaff, und thut denen Schwind- und Lungensüchtigen gute Dienste. So läßet sich auch folgender gute Brantewein davon abziehen: Nehmet ein halb Pfund guten Thüringer Anis, quetschet ihn in einen Mörser, schneidet etwas süß Holtz, thut ein Loth weissen Wein-Stein und 6 Loth gebrannt Saltz hinzu: schüttet dieses zusammen in eine Flaschen oder wohl glasirten und verwahrten Topff, giesset darüber 4 bis 5 Qvart gemeinen Brantewein, und lasset solches ein paar Tage fest zugemachet weichen; Hierauf schlaget alles in eure Blase oder Brenn-Zeug, und giesset noch so viel gemeinen Brantwein hinzu, daß er mit dem erst-gedachten schon darauf gegossenen zusammen 18 Qvart ausmache. Nachdem ihr nun ein Qvart Wasser noch darzu gegossen, so setzt den Helm auf die Blase, und verkleistert alles sehr wohl, treibt mit gehörigem Feuer den Brantewein wieder herüber, und mercket darbey, daß, wenn der Strahl einen guten Zwirn-Faden dick und fein klar lauffe, es die rechtmäßige Hitze habe, und man auf diese Art es so lange gehen lassen müsse, bis es anfähet weißlicht oder bleich zu laufen. Will man diesen abgezogenen Brantewein mit etwas Zucker versüssen, so nimmt man Zucker, thut ihn in ein Wasser, läßet solches aufsieden, schaumt den Zucker fein rein ab, läßet es stehen, bis es klar wird, giesset's hierauf in den Brantwein, so ist er, nachdem er einige Stunden ruhig gelegen, auf verlangte Art zubereitet.

Anis-Holtz, wird auch sonsten Hane-Hütgen oder Zweck-Holtz genennet, siehe Spindel-Baum, als welchen Nahmen er eigentlich bey denen Forst-Verständigen führet.

Anködern, denen Fischen eine Lock-Speise, an Angeln gesteckt, oder in Reussen ꝛc. vorwerffen, welcher sie nachgehen, und dadurch gefangen werden. Siehe Köder.

Ankörnen, die Vögel mit solchen Körnern und Beeren, welche sie sonsten gerne zu fressen pflegen, anlocken, daß sie mit Garnen, Wänden, und auf andere Weise gefangen werden können, oder sich selbsten fangen mögen.

Ankuppeln, sagt man, wann man will die Hunde zusammen binden, und zum Jagen führen.

Anlage, Anschütt, Anwurff, wird ein Stücke Landes genennet, welches durch die Gewalt eines Stromes an einem Orte abgerissen, sich an einem andern Orte wieder anleget, oder, was einem das Wasser allmählich und unvermerckt Gries-weise giebt, und anschüttet.

Anlage, heißt auch dasjenige Geld, welches man anfänglich um ein Nahrungs-Geschäffte anzufangen, anleget und anwendet. Es wird auch offte nur vor einen Theil dieser Anlage gebrauchet, wenn man zum Exempel auf ein Gut zur Angabe die Helffte oder mehr, nicht aber alles bezahlet. Auch heißt das zum Dreschen angelegte Getreyde auf der Tenne, Anlage.

Anlaschen, heist an denen Wald-Bäumen, welche zu Bau-Bret-Schindel- oder Schleussen-Stämmen, oder auch zu anderm Gebrauch in einem Forst angewiesen und weggegeben werden, mit einem Beil oder einer Axt, ein Stücke Rinde bis auf das innere weisse Holtz weg- und aushauen, damit der Stamm behörig mit dem Wald-Eisen, oder Wald-Hammer gezeichnet werden könne. Siehe Wald-Eisen.

Anlassen, wird von dem guten oder schlechten Fortkommen und äusserlichen Ansehen einer Sache z. E. der Feld- und Garten-Früchte, ingleichen von anscheinender Witterung gesagt. Also heissets: der neu gepfropffte Baum läßt sich wohl an. Es läßt sich zu einer schönen Erndte an.

Anlassen, einen Teich mit Wasser, aus einem andern höher gelegenen Teiche oder See, oder aber aus einem nah-gelegenen Fluß oder Bach durch eine Wasser-Leitung anlauffen lassen. Solches Anlassen geschiehet entweder bey neu-angelegten Teichen, worinnen noch niemahls Wasser gewesen, oder aber bey alten Teichen, welche, nachdem das Wasser abgelassen, und dieselben gefischet worden,

wieder aufs neue angelassen werden müssen. In einen neu-angelegten Teich muß das Wasser anfangs nicht gar zu häufig noch zu schnell hinein gelassen werden, weil der Damm anfänglich gar zu locker und dünne ist, sonst dringet das Wasser durch, und reisset den Damm wieder aus; sondern es soll fein mählich und zu unterschiedenen Zeiten geschehen, so wird der Damm durch Abwechslung der Feuchte und Trockene sich allgemach setzen, und endlich fest in einander wimmern, mithin fein starck und dauerhafftig werden: Daher ists am besten, man lasse den Teich zuerst halb voll Wasser an, und wann dasselbe eine Weile darinnen gestanden, so lasse man hinwiederum ander neu Wasser hinein lauffen, daß es das alte abtreibe, damit es nicht von dem neuen Grunde des Teiches, oder auch von den Zäunen und Räthern, die man inwendig an dem Damme gemacht, eine Bitterkeit und widrigen Geruch bekomme, davon die Fische gerne sterben. Das Anlassen derer alten Teiche geschichet entweder gleich, nachdem solche gefischet worden, oder aber, man pfleget dieselben, wann man sie vier oder fünff mal gefischet, ein Jahr lang ruhen, und dann von neuem anzulassen.

Anlauffen lassen, ist ein Jagd-Terminus, und wird gebraucht, wann man einer Sau das Fang-Eisen oder Schwein-Spieß vorhält, damit solche selbst darein lauffen solle. Am wunderns würdigsten ist darbey, daß es allemahl auf den Jäger, der es mit den Worten: Hui Sau! anschreyet, zulauffet; Darbey derselbe sich wohl vorzusehen, um feste zu stehen, und ihm den rechten Fang zu geben, oder, wenn er dessen ja fehlen solte, gleich auf das Angesicht nieder zu fallen. Welche Vorsicht nur bey dem Eber zu brauchen, als der mit seinem Gewerff oder Gewehr allein über sich hauen, eine Sau aber mehr unter sich kommen und Schaden zufügen kan. Siehe Fang und Fang-Eisen.

Anlegen, heißt auf denen Scheun-Tennen das Getreyde in Garben auf beyden Seiten ausgebreitet legen, damit es desto füglicher ausgedroschen werden könne. Man legt nach der Grösse der Tenne ein halb Schock, weniger oder mehr Garben auf einmahl an, welches so lange wiederholet wird, bis man zu einem Aufheben gnug hat. Hiernechst bedeutet auch

Anlegen, so viel als ein Gebäude, Garten oder Weinberg, Teich und dergleichen, von neuem an einem Orte anbauen, wo zuvor dergleichen nicht befindlich gewesen.

Anmachen das Bier, heisset so viel, als demjenigen Bier, das sauer werden will, oder sonst nicht den besten Geschmack hat, mit einem und anderm dienlichen Mittel wieder zu rechte zu helffen, und es vor dem Verderben zu verwahren suchen. Siehe unten Bier-Künste.

Anreihen, heisset nicht nur durch das geschälte Obst, oder was man sonst an der Lufft und Wärme, als Rüben ꝛc. zu trocknen will, lens ist, vermittelst einer langen, und mit einem langen Oehre Nadel, so eine Anreih-Nadel gen einen langen Bindfaden ziehen, solches Reihenweise an- und zusa gen; Sondern es wird dieses Wo brauchet, wenn das Frauenzimme Perlen und dergleichen an einem denen Faden reihet, um deren e len an stat eines Halsbandes um zu binden, zu welchen, und sonde letzten, die sogenannten **Perlen-** brauchet werden.

Anrichten, heisset die gekochten nen, gesottenen oder gebackenen wann solche völlig fertig, ordentlich lich in die Schüsseln, worinnen sie gen werden sollen, mit der Fleis oder einem Löffel, legen, die darzu Brühe oder Sauce darüber giessen, Garniture nach der Jahres-Zeit oder fenheit der Speise gewöhnlich hinzu

Anricht-Löffel, wird ein grosser Löffel genennet, wormit man in de die Speisen anzurichten pfleget.

Anricht-Tisch, ist in der Küche derer zu Anrichtung der Speisen be und an einem lichten Orte ang Tisch, worunter gemeiniglich ver Schräncke oder Köthen, zu Verwah übergebliebenen Eß-Waaren, gemac den.

Anschiessen, heisset bey der Jäg Wild mit einem Schuß verwunden, entweder gar nicht, oder doch nich fället.

Anschirren, siehe **Angeschirren**.

Anschlag, ist überhaupt ein We eines Gutes, Baues, Gewerbes un Stücke nach dem Aufwand und G den man deswegen und davon wisse damit man solchergestalt schätzen od dern könne, was man hauswirthlich könne, um eine Sache oder den Gew wie viel desselben zu erlangen. Es si derer Anschläge gar vielerley in der schafft. Und niemand kan einen A machen, welcher nicht das besondere Obj Zweck und die Geschäffte so wohl an die damit beschäfftigten Personen samt Werckzeugen eines Nahrungs-Geschäff sehen und untersuchen kan. Man ha Kauf- Pacht- Bau- Gewinn- und V Anschläge von allerhand Gewerben, Man ren, Fabriquen, und in der Kauffmanns ja man man bringt gantze Länder nach Ertrag in Anschlag. Gerichtliche und au richtliche Taxen können ohne richtige A ge nicht errichtet werden, sonderlich man sie nicht nur obngefehr oder na Opinion der Leute, sondern accurat n will. Es kan keine Mehl- Brot- Wein- Brantewein- und Fleisch-Taxe, richtige Mahl- Back- Brau ꝛc. Anschl denen Städten gemachet werden, als Herr Secret. **Köhler** in seinem allezeit

ren Rechen-Meister Anleitung giebet. Man hat auch zu dem Ende von solchen Sachen Ausrechnungs-Tabellen. Allein ein Policey-Verständiger muß solche selbst machen können. Sonderlich aber sind die Anschläge der Land-Güter bey Kaufen, Pachten, Vertauschen, Erbtheilungen und dergleichen sehr nöthig. Ein solcher Güter-Anschlag nun ist eine Schätzung über ein Gut mit seiner Zubehörung, oder ein schrifftlicher Entwurff, welcher über den Ertrag und Nutzung eines Land-Gutes und dessen Zugehörungen gemacht wird, um dadurch den Werth desselben zum Kauff, oder aber ein gewisses Pacht- oder Bestand-Geld zu determiniren. Ist also ein anders ein Kauff-Anschlag, ein anders ein Pacht-Anschlag. Ja es ist der Anschlag eines Gutes entweder der General- oder Special-Anschlag: dieser ist der Grund von jenem. Denn in demselben wird iedes Pertinentz-Stück z. E. der Ackerbau nach dem Gehalt der Ausmessung oder nach der Aussaat und Einerntung an Körnern und dem Maasse derselben, ferner dem gewönlichen Mittel-Preis eines Scheffels in einer Marck-Stadt, oder nach der bey der Fürstlichen Cammer gemachten Taxe, besonders angeschlagen, und nach Abzug des Aufwandes und derer Abgaben oder Lasten, nach dem davon zuerwartenden Gewinn, der Werth des Ackerbaues oder des Waldes, ꝛc. der Gebäude, absonderlich bestimmet. Der Werth iedes Pertinentz-Stücks aber wird hernach überhaupt in General-Anschlag gebracht und zusammen summiret, woraus denn der Werth des gantzen Gutes erhellet. Und also wird insbesondere beym

Kauff-Anschlag der Werth der Gebäude, des Inventarii, des vorhandenen Bestands an Pferd- Rind- Schweine- und Feder-Vieh, Getreyd- und Maltz-Vorraths ꝛc. die Nutzung von Feldern, Wiesen, Holtzungen, Gärten, Weinbergen, Jagden, zahmen und wilden Fischereyen, Stutterey, Brauen, Branteweinbrennen, Schäferey, Ziegelbrennen, hohe und niedere Gerichte (worunter manchmalen die Anfälle von Lehen und Leibgedingen mit gerechnet, manchmalen a parte angesetzet werden) Gast-Hof und Mühlen-Pacht (wo nemlich diese zum Gute gehören, und nicht ihre eigenthümliche Besitzer haben) Erb-Zinsen, Gült-Zehenden, Mieth-Zinsen, Holtz- und Feld-Gräsereyen, Pferd- und Hand- auch Bau-Frohn-Dienste ꝛc. in Ansatz gebracht und summiret, hievon aber die jährlichen Ausgaben an Ritter- und andern Herrschafftlichen Steuern, Abgaben an Kirchen und Schulen, ingleichen Reparations- und andere beym Gute nothwendige Unkosten ꝛc. abgezogen, mithin an dem Netto-Ertrag der Nutzung der Gülden oder Thaler, zu zwantzig Gülden oder Thaler Capital angeschlagen, und dadurch der Werth des gantzen Gutes heraus gebracht wird. Oder man rechnet den Netto-Ertrag wie das Interesse vom Capital der Kauf-Summe zu 3, 4, 5, 6, 7, 8 pro Cento, nach dem nemlich in verschiedenen Umständen die Land-Güter im geringen oder hohen Preis zu kaufen sind. Beym

Pacht-Anschlag aber pflegt man nur den Ertrag oder Nutzung der Felder, Wiesen, Gärten, Weinberge ꝛc. nach denen Mittel-Jahren anzusetzen, und die davon zu solchen Zeiten eingeerndtete Früchte gleichfalls im Mittel-Preise zu berechnen. Hiernächst werden auch die Gebäude gar nicht, die hohe und niedere Gerichte aber, nebst denen Lehen-Geldern, Erb- und Grase-Zinsen, auch Bau-Frohn-Diensten, gar selten mit in Anschlag gebracht, weil man diese erst-erzehlten Stücke nicht gerne zu verpachten pflegt; Dahingegen aber setzet man die übrigen oben berührten Nutzungen alle an, und ziehet davon die Ausgaben und Unkosten, so all-jährlich auf die Herrschafftlichen Onera, Saam- Kost- und Frohn-Getreyde, Dreschen- und Gesinde-Lohn, Zukost und Getränke vor das Gesinde und die Frohner, Riemer- Seiler- Schmiedte- Sattler- und Wagner-Arbeit, Schnitter- und Mähder-Lohn ꝛc. gehen, ab, da dann der Rest zeiget, wie hoch man das Gut verpachten wolle oder könne. Uibrigens ist kein gewisser Fuß an die Hand zu geben, nach welchem die Anschläge verfertiget werden sollen, theils, weil ein iedes Land, ja fast ein ieder Ort sein besonderes Herkommen hat, theils weil die Umstände der Zeiten sich sehr zu verändern, und so wohl der Sachen Werth, als die Nutzungen bald zu steigen, bald zu fallen pflegen. Den Mittel-Preis der Naturalien muß man heraus bringen 1) aus bisherigen Rechnungen, daraus man siehet, wie viel z. E. in 6 Jahren alle Jahre am Korne geerndtet. 2) Erkundigt man sich um den höchsten und geringsten Werth, den das Korn z. E. in iedem Jahr gegolten. Beydes summirt man 3) und dividirt es mit 2, so bekommt man den Mittel-Preis iedes Jahres. Diesen nimmt man 4) alsdenn von 6 Jahren zusammen und dividiret ihn mit 6, so hat man den Mittel-Preis von 6 Jahren. Schneider in seinem Tractat von denen Anschlägen der Güter, und der Herr Gasser in seiner Einleitung zur oeconom. polic. und Cammer-Wissenschafften können davon nachgeschlagen werden. Denn des letzten seine Absicht war sonderlich zu weisen, wie Güter-Anschläge zu machen. Jedoch richten sich beyderseits nur nach denen Pommerischen und Obersächsischen Gegenden. An andern Orten hat man noch andere Arten. Wie man denn Oerter findet, wo man z. E. bey dem Ackerbau von dem Anschlag nach denen Körnern gar nichts weiß, sondern nur alles nach dem Acker-Maasse in Pausch und Bogen würdert, ob es gleich sehr unrichtige Anschläge sind. Indessen heißt nach denen Körnern einen Acker anschlagen, so viel, als bestimmen, wie viel Scheffel z. E. von einem Dreßdner Scheffel Rocken Aussaat, wiederum, wenn der Acker sonst ordentlich tractiret wird, eingeerndtet werden können. Andere Pertinentzien werden auch hiernächst auf andere Weise angeschlagen, wel-

welches denn zu denen Special-Regeln gehöret, und auf die besondere Natur und Beschaffenheit iedes Pertinentz-Stücks ankommt. Indessen ist hier die General-Regel guter Wirthschafft zu mercken: Man muß nichts kaufen, verkaufen, bauen, pachten, verpachten oder ein Gewerbe anfangen, ehe man nicht einen gehörigen An- und Uiberschlag gemachet, was aufzuwenden, zu gewinnen oder zu verlieren, sonst wird man nicht lange wirthschafften.

Anschlagen, sagt man, wann die Hunde bey Antreffung eines Wildes, nicht weniger, wenn sie eine fremde Person, oder auch nur fremdes Vieh im Hause oder sonst ansichtig worden, laut werden und bellen.

Anschlagen, mit der Axt, an einen Wald-Baum, geschiehet von denen Holtz-Händlern und Zimmer-Leuten deswegen, damit sie die Gütigkeit des Stammes, und ob er nicht hohl oder faul, erfahren, welches der Schlag mit der Axt, an demselben durch den hellen Klang gleich anzeiget.

Anschlagen, nennet auch das Frauen-Volck die Arbeit, wenn sie etwas mit einem Futter oder Doublur unterlegen wollen, und vorhero dieses, ehe es auf einander genähet wird, mit langen und weiten Stichen zu Faden schlagen, damit sich der obere Zeug und das Doublur oder Unterfutter nicht sacken, sondern beydes fein glatt auf einander liegen bleiben möge, und auch also zusammen genähet werden könne.

Anschovis, siehe Sardelle.

Anschütt, siehe Anlage.

Ansillen, heisset bey denen Feder-Schützen so viel, als einen Vogel an einem Bändlein auf dem Vogel-Herd anfesseln, es geschiehet aber dieses auf folgende Art: Man nimmt ein starck Bändlein, oder einen subtilen Riemen, von einer Nessel, machet einen kleinen Ring von eisernen oder meßingenen Drat daran, schlinget dasselbe Bändlein oder Riemen in ein Drey-Eck zusammen, nach der Grösse des Vogels, der anzumachen ist, stürtzet es über des Vogels Kopff und Füsse, so, daß das Ringlein in der einen Spitze des Triangels just unter den Bauch kommt. Hierauf stecket man ein geschwanckes Rüthlein Bogen-weise in die Erde des Herdes, welches glat, und so gemachet seyn muß, daß ein anderes Ringlein hin und her daran lauffen kan. An dieses Ringlein wird ein zweyfach gelegtes Band ohngefehr eines Fingers lang fest gemacht, welches doppelte Band man durch das an dem Leibe des Vogels befestigte Ringlein ziehet, den Vogel durchkriechen, und also das Band zuziehen lässet, oder, welches leichter geschehen kan, wenn das Band an das Ringlein des Vogels geschlungen wird, ehe man es mit seinem Ringlein an das Rüthlein stecket; und dieses wird das Ansillen des Lauffers auf dem Vogel-Herd genennet. Wie nun aber immer ein Vogel grösser als der andere, so müssen auch zu den grossen und Halb-Vögeln grössere, bey den kleinern Vögeln aber auch kleinere Sillen zur Hand genommen

Anspannen, heisset die Pfer Zug-Vieh mit den Strängen a vor einen Pflug oder Wagen sc die Schieb-Ochsen, nachdem s zuäusserst an der Deichsel fest zu solche dadurch fortzuziehen.

Anspänner, siehe Pferd-Bau

Ansprechen, ist ein Jagd-Term Jäger spricht: Ich habe den Hir Enden zu haben angesprochen; er sagen solte: Ich habe den Hi der hat zwölff Enden. Man dieses Wort, daß man sagt: Spur vor diese oder vor jene sprochen.

Anstecken oder Anzapffen, hei nem frischen und vollen Bier- Cofents-Faß den Zapffen behut nehmen, und dagegen den Hahn hinein stecken, damit man das G quem dadurch einlassen könne. stecken wird am besten, ohne, aus dem Fasse bey Ausziehung fens vorbey lauffe, verrichte vorhero das Faß wohl vollgef hernach dessen Spunt oben zu wird, denn auf solche Art kan gar nichts, wenn der Zapffen hera wird, aus dem Fasse auslauffen.

Ansteckende Seuchen und Ar sind alle diejenigen, welche von tienten dem andern Gesunden werden, so von des Patienten gen entstehet, wenn die Lufft oder Kleider, Wäsche ꝛc. damit angefüll wie sonderlich in der Pest geschich der art. Pest nachzusehen. Bisw entstehet auch die Ansteckung von e tigen Scheu, wobey die Einbildun viel thut. Wann sich ansteckend an Menschen und Vieh äussern, muß Vater bey zeiten auf allerhand D tung geben. Man hat auch verschie muthungen, sonderlich an denen Ve gen der Lufft und Witterung, als eben die giftigen und bösen Thei menschlichen Cörper mitgetheilet Ein öffters aufziehender dicker un übelriechender Nebel, der fast bi Mittag stehet und sich des Abends n findet; Ein sehr lang anhaltender u Gras, Früchte und Getreyde in Fä Verderbniß setzender Regen, und nach selbigem sehr vieles Gewürm u zieser auf denen Feldern finden läs Gewächse beschmeissen, sterben un Wenn die Hitze allzulange im dürr mer anhält; Wenn eine sehr lan stille dabey gespüret und die Lufft ni get wird: Wenn sich harte und gro ben spüren lassen und fremdes un fliegendes Ungeziefer in grosser Menge lässet: viel Seuchen unter das V men; die Mäuse sich aus denen Hä den, die Schwalben und Störche ster vor der Zeit zerreissen und weg

im Frühling ausbleiben, ic. die Bäume zweymahl blühen: das alles wird vor Zeichen bald folgender ansteckenden Seuche gehalten. Sie sind auch nicht alle zu verwerffen. Und daher muß ein Hausvater und die Seinigen sonderlich bey Zeiten mit Hülfe eines verständigen Artztes den Leib reinigen, Aderlassen, offt in denen Stuben, Häusern und Ställen räuchern, Schieß-Pulver anzünden, die Früh- und Abend-Lufft meiden, oder doch etwas zum præservativ zu sich nehmen, welches ein klein Büchlein: des Armen-Landmanns-Artzt genannt, lehret, nicht nüchtern ausgehen, mäßig in Essen und Trincken seyn, eine mäßige Bewegung und Ausdünstung suchen, über dem weisse Pimpinell-Wurtzel zu der Zeit offt in den Mund nehmen, und den Speichel beständig ausspucken, als welches insonderheit zu thun, wenn man mit Leuten, die ansteckende Seuchen haben, umgehen muß. Von Vieh-Seuchen siehe Pest.

Anstellen, heisset bey einem Gute dasjenige dem Gesinde, Frohnern und andern Arbeitern, befehlen, was dieselben von Zeit zu Zeit zu thun und zu arbeiten haben. Wie nun, nächst dem göttlichen Segen, nichts ist, das eine Haushaltung leichter, anmuthiger und glückseliger machen kan, als eine richtige Ordnung: Also ist solche hauptsächlich beym Anstellen, oder bey Machung derer Anstalten höchst-nothwendig, und soll dahero in einer Haushaltung eine tägliche Austheilung derer gewöhnlichen Arbeiten gleichsam als auf einer Tafel vor Augen hangen, wie man den Tag von Stunden zu Stunden zubringen solle, damit man wissen möge, was zu thun seye; wordurch die Arbeit noch eins so leichte von statten gehet, als wo durch confuses Anstellen alles in Unordnung tractiret wird. Was des folgenden Tages gearbeitet werden soll, muß des Abends vorhero angestellet, und einem ieden Gesinde seine Arbeit insonderheit anbefohlen werden, damit sich keines auf das andere verlasse, und die Arbeit unordentlich vollbracht, oder gar unterlassen werde.

Anstellen, wird auch gebraucht, wenn man Brantwein, Aquam vitæ, Schlag-Wasser, oder andere gute gebrannte Wasser abzuziehen in willens ist, und einige Tage vorhero die darzu gehörige Species in dem Wein, Brantewein, oder auch nur Wasser erweichen lässet, um solches entweder durch das Feuer abzutreiben, oder an der Sonne zu distilliren, da man alsdenn zu sagen pfleget: Ich habe dieses und jenes Aquavit oder Schlag-Wasser angestellet.

Anstellen, heisset sich an einen solchen Ort stellen, dahin das Wild von denen Jägern und Hunden getrieben wird, um solches, wenn es kömmt, zu schiessen.

Anstellen, heisset auch, sich alleine mit seiner Flinte oder Büchse an einen Ort stellen, wo man ein Wild vermuthet, oder aber gespüret, um solches zu erlegen. Bey Verpachtung des kleinen Weyde-Werks wird einiger Orten nur das Hetzen der Hasen, nicht aber das Anstellen auf dieselben erlaubet.

Anstösser, sind die nächsten Nachbarn, so mit ihren Gütern, Feldern, Gärten, Wiesen, Höltzern ꝛc. an die unserige grentzen, und ist also anstossen so viel, als angrentzen.

Anstricken, heisset man die Handthierung, da dasjenige, was an einem Netz, Garn, Handschuh, Strumpff u. s. f. schadhafft oder böse worden, abgeschnitten, und dargegen ein frisches Stück von neuen daran gestrickt wird.

Antenere, ist der Nahme eines jährigen Falcken, welcher das erste mahl zu nisten vermeynet, ob er schon nicht vermauset hat.

Antheil, ist die Helffte von einem Ungarischen Wein-Faß, welche siebenzig Kannen Leipziger Wein-Maaß beträgt. Jedoch sind die Antheile unterschiedlich, indeme einige nur viertzig Kannen, die meisten aber zwischen sechzig und siebenzig Kannen halten.

Anthyllis oder Salz-Kraut, wird unter die zaserichten Sommer-Gewächse gezehlet, und ist zweyerley Geschlechte. Das Erste mit Linsen-Blättern, kriecht im sandigten Grunde weit herum, und ist mit vielen zur Erden sich neigenden, dünnen, vier-eckigten, biegigen Aestlein, diese aber mit kleinen, dicken, safftigen, grünen, glatten, und nach Saltz schmeckenden Hüner-Darm-Blätlein versehen, und an den äussern Gipffeln mit subtilen grünlichten Blümlein gezieret, denen ziemlich grosse Saamen-Gefäßlein, mit grossen Saamen, folgen. Das andere ist das Asch-graue **Meer-Salz-Kraut**; dieses hat eine einfache Wurtzel, viele röthliche, eine Qver-Hand lange, in Schößlein zertheilte, und mit sehr kleinen, ablang-runden, glatten, gräulichten Blättlein bekleidete Stengel, welche mit kleinen weissen vier-blätterigen Blümlein gezieret sind, und den mehresten Theil des Sommers durch blühen. Diese beeden Kräuter kühlen und trocknen, und haben viel saltzigten Saffts in sich, auch dahero die Eigenschafft, durch den Harn zu treiben, auch äusserliche Wunden und Geschwüre zu säubern und zu heilen.

Anticipiren, wird im Geld-Empfang gebrauchet, wenn man solches eher bekommt, oder auszahlet, als der gesetzte Zahlungs-Tag kommt.

Antidotum, ist eine Artzeney wider den Gifft oder Gegengifft. Alleine so unterschieden der Gifft, so unterschieden ist diese Artzeney, nach verschiedenen Umständen. Und weil offt denen Thieren ein Gifft ist, was denen Menschen unschädlich, diesen aber ein Gifft, so denen Thieren nützlich ist, so ist auch der Gegengifft anders. Siehe den Art. Gifft.

Antipathie findet sich nicht nur unter den Menschen, den Thieren, und zwischen Menschen und Thieren, da eine Person die andere, ein Thier das andere, oder ein Mensch ein Thier z. E. die Katzen nicht leiden kan, ja allerhand gewaltige alterationes in des Thie-

res Gegenwart und vor dessen Ausdünstungen, wann man selbiges auch nicht siehet, empfindet, sondern auch unter denen Gewächsen, Bäumen und Pflantzen. Gleichwie hingegen auch unter manchen eine sonderliche Sympathie gespüret wird. Eine Antipathie wird man gewahr unter dem Eichen- und Oelbaum, unter manchen Aepffel-Bäumen. Der Schatten der Nußbäume ist allen andern Bäumen schädlich. Es werden aber auch viel Fabeln hiervon herum getragen, und wird öffters daraus nur eine Freystäte der Unwissenheit gemacht, wie man denn viele solche Dinge in Feldecks Oesterreichischen und Böhmischen Haushalter findet.

Antimonium, siehe Spies-Glas.

Antivi, siehe Endivien.

Antoni-Kraut, suche Braunelle.

Antora, siehe Gifft-Heil.

Antritt, wird derjenige Unrath genennet, der sich bey garstigem Wetter von den Schuhen auf die Stuffen, oder an den Boden, darüber man offt zu gehen pfleget, hanget, und endlich fest getreten worden. Diesen Unflath mit etwas weissem Haber und rohen Hirsen, der noch nicht gestampffet, unter einander gemischet, in einem alten Tiegel angefeuchtet, warm gemachet, in ein Tuch geschlagen, und so warm als man es erleiden kan, aufgelegt, brauchen die arme Weibs-Personen bey Mutter-Beschwerung, davor es ein bewährtes Mittel.

Ant-Vogel suche Ente.

Anwand, heisset, wann ein Stücke Feld, Holtz oder Wiese an einen Weg stösset.

Anweisen, bedeutet in einer Haushaltung so viel als anstellen, welches Wort allhier nachzuschlagen. Zuweilen verstehet man dadurch einen Fremden in einem Hause zurechte zu weisen; z. E. der Haus-Knecht weiset den Gast an, wo er logiren, oder sonst seine Bequemlichkeit in einem und dem andern haben kan. Es wird aber auch im Handel und Wandel gebrauchet, da ein Schuldner seine Schuld dem Gläubiger anweiset, wo sie ihm von einem andern ausgezahlet werden soll; von welchem letzten Gebrauch dieses Wortes das Handlungs-Lexicon nachzuschlagen.

Anwurff, siehe Anlage.

Anwurff nennet man auch diejenige Kettel und den darzu gehörigen Kloben, welche beyde mit guten Holtz-Schrauben versehen, damit man selbige vor eine iede Thüre schrauben, und solche vermittelst eines Vorleg-Schlosses gantz besonders verwahren könne. Weil nun diese Art Ketteln bey verschiedenen Fällen gute Dienste in einer Haushaltung thun kan; Also soll billig ein ieder sorgfältiger Haushalter eine oder mehrere dergleichen im Vorrath vorhanden haben.

Anzapffen, suche Anstecken.

Anziehen, heisset, wenn neu-gemiethetes Gesinde in der Herrschafft Dienste tritt, und ihre Arbeit anfänget. Die Mägde haben hierbey eine thörichte und abergläub
heit, daß sie, bey ihrem Anzu
Dienst, flugs in das Ofen-Lo
mit sie in dem Hause bald gew
So pflegen auch Knechte und Mä
mittags, sondern Nachmittag
damit das Sprichwort: Wer
anzöge, liesse Nachmittags w
an ihnen nicht wahr werden moch

Apffel, ist die bekannte Fruch
Baum, und zwar die vornehm
Kern-Obst. In ieglichem Apffel
hen grosse Fäserlein oder Zäsern,
durch das Fleisch oder Marck des
fels bey nahe in gleicher Weite
sind, und sich endlich gegen den
die Blüthe zu, wieder zusamm
Die fünff andern aber lauffen in
von dem Stiel, zwischen dem Ke
oder dem sogenannten Kriebs durc
dachte Blüthe, und vereinigen sic
denen zehen erstern. Die letztern
sächlich darum vorhanden, daß s
rungs-Safft in den Kern bringe
aber vielerley Arten der Aepffel, d
durch ihren Geschmack, theils dur
se, theils durch ihre Figur und Fa
ander unterscheiden, daß es unmö
ben alle zu beschreiben, zumahlen f
Land seine besondern Arten träg
Apffel immerzu an einem Orte ande
andern genennet wird, welches ebe
fusion verursachet, daß man bis da
nen Haupt-Catalogum von allen
ben können. Der Autor der *Inst*
connoitre les bons fruits, zehlet in se
logo alleine hundert und vier und
Gattungen Frantz-Aepffel, und
seinem Garten-Buche über hunde
zig Sorten in Deutschland bekannt
Sie lassen sich also am besten überhau
de oder Holtz-Aepffel und in zahme
ten-Aepffel eintheilen. Die wi
Holtz-Aepffel sind klein und so herb
nicht wohl zu essen sind, doch geben
nat October, da man diese Aepffel zu
auszupressen pflegt, einen Safft, w
weder ein Most, oder, worzu er n
taugt, ein guter Eßig gemacht wird
pflegt sie auch aufzutreugen, oder z
und vor das Gesinde, unter gutem g
Obste gemenget, zu verspeisen, nicht
wie unten erwehnet wird, einen guten
wein daraus zu machen. In den Hol
Wäldern findet das Wildpret eine gu
kung daran. Sie machen harten Leib,
Wasser davon ist ein gutes Mittel w
Durchlauff und die rothe Ruhr. Die
zahmen oder Garten-Aepffel sind n
Grösse, Farbe, Gestalt, Geschmack
dern Eigenschafften unterschieden; Etli
den früh etliche spat zeitig, worvon di
nicht so dauerhafft zu seyn pflegen, als
tern. Ihren Farben nach sie weiß
grün, roth oder gemischt. An Gestal
platt, länglich, zugespitzt, eckigt,
rauh ꝛc. Dem Geschmack nach sind sie en

ſuß, welche eine gute Nahrung geben und den Leib öffnen; oder ſauer, welche den zähen Schleim im Magen zertheilen, und eine kühlende Eigenſchafft haben; oder weinſäuerlich, ſo dem Hertzen und Magen wohl bekommen; oder herb und rauh, welche kälten und zuſammen ziehen. Vor allen behalten diejenigen Aepffel den Preis, ſo nebſt ihrem ſüſſen Geſchmack, wie die Borsdörffer, auch einen angenehmen Würtz-Geruch haben, als welche vor die geſundeſten und nahrhafftеſten gehalten werden, da hingegen die ungeſchmacken wäſſerig und ungeſund ſind. Die Aepffel, welche zu Winter- oder Lager-Obſt dienen, und lange liegen ſollen, (denn was man preſſen oder dörren will, braucht ſolcher Vorſichtigkeit nicht) müſſen nicht geſchüttelt, noch zerſtoſſen oder verworffen, oder ſonſt viel mit Händen beraſtet, ſondern bey trockenem hellem Wetter, und ehe ein Reif darauf fällt, gantz ſanffte mit dem Stiel abgebrochen werden: Denn ein Apffel, ſo ſeinen Stiel nicht behält, pfleget leicht zu faulen. Alsdann bringt man ſie in eine finſtere Kammer, die nicht zu warm, auch nicht zu kalt, legt dieſelben auf bloſſe Breter, oder Hurten von Rohr, einzeln neben einander, oder wann man ſie auf Stroh legen will, ſoll ſolches keine Aehren haben, damit nicht die Mäuſe darnach gehen, und zugleich den Aepffeln Schaden thun. Man pflegt ſie auch in Fäßlein oder Tonnen einzuſchlagen, und bis ſie völlig verſchwitzt, alle acht oder zehen Tage ſolche umzulegen, und die fleckigten und angeſtoſſenen heraus zu leſen, wann ſie aber völlig verſchwitzt, darff man etwan nur alle vierzehen Tage einmahl dazuſehen, und das ſchadhaffte auf die Seite ſchaffen. Es ſind aber die in Tonnen eingeſchlagene Aepffel nicht ſo ſchmackhafftig, als was auf obige Art in Kammern oder Kellern beybehalten wird, ſondern hat nur ein beſſer Anſehen, und ſiehet ſo friſch, als ob es nur vom Baume käme. Jedoch bey denen Chronicken trifft es nicht ein. Wann die Borsdörffer-Aepffel in Fäßlein geleget, und eine iede Schicht von der andern mit wohl abgetrockneter weiſſer Hollunder-Blüthe unterſchieden wird, ſo ſollen ſie einen lieblichen Muſcateller-Geſchmack davon bekommen. Aepffel in einem Fäßlein mit Sägeſpänen, (iedoch, daß ſie von keinem übel-riechenden Holtze ſeyen) verwahret, ſollen ſehr lange dauren. Endlich iſt noch zu mercken, daß keine Quitten zu den Aepffeln geleget werden ſollen, weil ſie ſolchen mit ihrem ſtarcken Geruch ſehr ſchädlich ſind, und eine Fäulnüß unter ihnen erregen. Der Gebrauch dieſes Obſtes iſt mancherley, und wird ſolches entweder verkaufft, oder friſch genoſſen, oder, wie unten Anweiſung darzu geſchehen ſoll, gekocht und verſpeiſet, oder aber gedörret und gebacken, um ſolches im Haushalten ſelbſten zu nutzen, zu welcher letzten Art gemeiniglich alles weiche und frühzeitige Obſt, ſo ſich nicht aufhalten läſſet, genommen und angewendet wird: als von welchem man auch einen Apffel-Moſt oder Apffel-Wein, den die Engelländer Cider nennen, zu preſſen, nicht weniger einen Eßig zu machen, und einen ſtarcken Brantewein, ſo dem Rheiniſchen oder Frantz-Brantewein wenig nachgeben wird, abzuziehen pfleget. Man ſiedet auch von denen ausgepreßten Aepffeln einen dicken Safft, der wie ein Syrup, und als eine Würtze an die Speiſen dienet, auch allein genoſſen, das Hertz und Magen ſtärcket, das Hertzklopffen ſtillet, den Durſt in hitzigen Fiebern löſchet, und wider die Melancholiſche Gebrechen dienet. Ingleichen von friſchen Aepffeln ein Waſſer gebrannt, des Morgens und Abends davon getruncken, giebt eine gute Stärckung, und kühlet Leib und Hertz. Das Waſſer von faulen Aepffeln gebrannt, dienet vor faulen kalten Brand, der um ſich friſt, vor Blattern und böſe Geſchwür, wenn der Schaden damit ausgewaſchen, und ein damit angefeuchtetes Tuch des Tages etliche mahl darüber geleget wird. Endlich ſoll nunmehro der Gebrauch dieſes Obſtes in der Küche auch angeführet werden, da denn die Zubereitung auf gar viele und mancherley Manier vorgenommen wird, von denen wir nur die beſten erwehnen wollen. Zu geſchweigen, daß ſich davon eine gute *Amulette* und *Compote* machen läſſet, wie unter dieſen Wörtern zu finden; ſo werden ſie auch auf folgende Arten gar ſchmackhafft zugerichtet, als gefüllte Aepffel zu machen: Dieſe werden, ehe man ſie ſchälet, ausgeholet, und ihnen der Butzen oder Kern benommen, doch ſo, daß ſie nicht zerſpringen. In dieſe ausgeholte Aepffel, nachdem ſie geſchälet, thut man eine Fülle von andern klein-gehackten, und ein wenig in Butter geröſteten Aepffeln, geſchnittenen abgezogenen Mandeln, Piſtacien, Citroven-Schellern, kleinen Roſinen und Zimmet, alles mit Zucker wohl unter einander gerühret, und mit gutem Weine angefeuchtet. Hierauf ſetzet Wein mit etwas Waſſer übers Feuer, darein Zucker und Zimmet gerühret worden, wenn dieſes nun kochet, ſo ſetzt man die Aepffel ordentlich hinein, und läſſet ſie weich kochen, doch daß ſie nicht zerfahren. Endlich faſſet die gekochten Aepffel mit einer flachen Anricht-Kelle behutſam und fein gantz an, ſetzet ſie ordentlich alſo in die Schüſſel hinein, gieſſet die Brühe darüber, und laſſet es noch ein wenig auf dem Kohl-Feuer aufkochen, ſodenn ſtreuet Zucker und Zimmet darüber ſ. i. g. Oder: Man ſchneidet von ſauber geſchälten, und oben beſchriebener maſſen ausgeholten Aepffeln oben die Deckel weg, füllet ſie mit einer Fülle, die nur aus andern gantz klein gehackten, mit Zucker, Zimmet, und einem Ey vermiſchten Aepffeln zubereitet worden, machet den Deckel wieder darüber, und verklebet ihn mit einem bißgen Teig. Hierauf wird eine Klare von lauter Wein verfertiget, Schmaltz in einer Pfanne über dem Feuer heiß gemachet, und die Aepffel, nachdem ſie geſchwinde durch die Klare gezogen worden, ins heiſſe Schmaltz gelaſſen, darein ſie gehling ein wenig anlauffen müſſen. Wenn einem nun düncket, daß ſie genug haben, können ſelbige mit einem Schaum-Löffel ausgefangen, in eine Schüſſel gelegt, Wein darein gegoſſen,

Zucker,

Zucker, Zimmet, und kleine geschnittene Citronen-Scheller darüber gestreuet, und über ein Kohl-Feuer gesetzet werden, darüber sie ein wenig kochen müssen, bis sie weich genug, da sie denn von neuen mit Zucker und Zimmet überstreuet, und zur Speise hingegeben werden. **Gefültzte Aepffel zu bereiten:** Obwohl hierzu alle feste Aepffel sich brauchen lassen, so sind dennoch die Borsdörffer die besten. Diese werden geschälet, und ihnen der Kriebs oder Kern heraus gestochen. Setzet rothe Weinbeere mit eben dergleichen Wein zum Feuer, und streichet sie durch ein Haar-Tuch in einen Tiegel. Füllet die Aepffel mit Citronat, setzet sie in nur beschriebene Brüh, thut viel Zucker darein, und lasset es wohl einkochen. Sind sie nun gar gekocht, legt ihr sie vermittelst einer Kelle heraus in eine Schüssel, giesset die Brühe darüber, bestreuet sie mit Zucker, Zimmet, und klein-geschnittenen Citronen-Schellern, und nachdem es erkaltet, so tragets auf zum Essen. Oder: Schälet Borsdörffer Aepffel und lasset die Stiele daran. Setzet übers Feuer in einem meßingenen Kessel etwas Wasser, darein ein halb Pfund Zucker, ingleichen geschnittener Zimmet und Citronen-Scheller, nebst ein wenig Wein geschüttet worden, und lasset dieses wohl durch einander kochen. In diese Sauce setzt die Aepffel hinein, und lasset sie durch einander dämpffen, bis es genug, und sie nicht zerfahren. Sind diese gar, so richtet man sie ordentlich an, geust die Brühe darüber her, streuet Zucker und Zimmet darüber, und lässet es kalt werden; die Garniture ist geschnittene Citronen, und Citronen-Scheller. **Geschrepffte und Geschreckte Aepffel zuzurichten:** Darzu gehen zwar alle Aepffel an, doch die säuerlichen Geschmackes sind am allerbesten, solche schneidet man, nachdem sie geschälet, in vier Theile, hacket mit dem Messer gantz subtile Stichlein hinein, und setzet sie in eine Schüssel ordentlich herum. Wenn diese nun wohl überleget und gefüllet, giesset man Wein darüber, schüttet klein-geschnittene Citronen-Scheller, und klar-gemachten Zucker daran, und lässet es sehr wohl durch einander kochen, letztlich thut kleine rein-gemachte Rosinen hinzu, und so die Aepffel weich genug, nehmet sie vom Feuer, und streuet Zucker und Zimmet darüber s. i. f. **Gedämpffte Aepffel:** Stechet erst aus denen Aepffeln die Kriebse heraus, hernach lasset ein wenig Butter in einem Tiegel oder Torten-Pfanne nicht gar so braun werden, setzet die Aepffel darauf, und machet oben und unten Feuer, welche dergestalt so lange dämpffen müssen, bis sie genug haben. Endlich thut sie in eine Schüssel, giesset Wein darauf, streuet Zucker und Zimmet darüber s. i. g. **Apffel-Strauben:** Machet aus Wein und Mehl einen nicht gar zu dicken Brey oder Klare, giesset solches in eine Schüssel, und werffet in Stückgen geschnittene geschälte Aepffel hinein, und rühret alles wohl durch einander. Nehmet eine Kelle voll von der gedachten Klare, und thut mit einem spitzigen Holtz etliche Stück von solchen Aepffeln (nachdem man die Strauben groß haben will) auch darzu, haltet die Kelle in heisses Schmaltz, und streichet gemählig mit einem Holtze die Aepffel aus der Kelle in das Schmaltz, so, daß sie alle fein zusammen kleben, welche Arbeit man so offte wiederholet, bis man der Strauben genug. So bald man sie aus dem Schmaltz genommen, muß sogleich Zucker darüber gestreuet werden, darbey man sich nach der Klare richtet, nachdem dieselbe sauer ist. Noch eine Art die Aepffel zu backen: Nachdem ihr grosse saure Aepffel geschälet, und also zerschnitten, daß ihr aus iedem Viertel zwey auch wohl drey Stückgen gemachet, und auf einem Teller oder dergleichen Geschirr ordentlich aus einander geleget, daß sie trocken bleiben, so stecket ein Stückgen nach dem andern an ein spitzig hierzu geschnittenes Höltzgen, ziehet es damit durch die kurtz vorhero beschriebene Klare, setzet es in heisses Schmaltz und lasset ein Stückgen nach dem andern backen, so bald dessen gar, so nehmet sie mit einem Schaum-Löffel heraus, und reibet, weil sie noch warm seyn, gnugsam Zucker darüber s. i. f. Oder: Machet an stat der vorigen Klare folgende: Bereitet aus Mehl und Weiß-Bier oder Milch einen nicht gar zu starcken Brey, und schlaat 3 bis 4 Eyer darein, rühret es auch gantz klar ab, und würtzet es mit ein wenig Zimmet und klein-geschnittenen Muscaten-Blüthen, zu welchem allen ihr einen Löffel voll heiß-gemachtes Schmaltz hinein giesset, dieses machet nicht nur, daß die Klare aufläufft, sondern auch hart anzureiffen wird. Hierauf giesset diese nur beschriebene Klare über die in Scheiben geschnittene Aepffel, nachdem ihr mit einem sogenannten Aepffelstecher mitten durch ein Loch ausgestochen, und sie wie einen Krantz formiret, setzet solche nach und nach in das heisse Schmaltz, backet sie darinnen, und vergesset nicht, so bald ihr sie daraus nehmet, selbige mit Zucker wohl zu bestreuen. **Aepffel-Mus:** Thut geschälte und kleingeschnittene Aepffel in einen Topff, giesset ein wenig Wasser hinzu, und laßt sie kochen, hierauf werden sie klar gerieben, Zucker, kleine Rosinen, Zimmet, und ein Stückgen ausgewaschene Butter, oder an deren stat ein wenig gerieben Brot in Butter geröstet, daran gethan, und alles wohl unter einander gemenget, fein ordentlich auf einer Schüssel angerichtet. Wolte man dergleichen Mus backen, so werden noch 3 gantze Eyer, und von 4 Eyern nur die Dottern darzu geschlagen, und gleichergestalt wohl untergerühret, auf den Rand der Schüssel muß alsdenn von hartem Teig ein etwas hohes Ränd̃gen, das sauber gezwickt ist, inwendig um die Schüssel geleget werden, da man denn, wenn das inwendige der Schüssel mit ein wenig Butter geschmieret, das nur beschriebene Mus hinein gegossen, und solches in einem geheitzten Back-Ofen gar gebacken, solches mit Zucker und Zimmet bestreuet, und aufträget. **Eine Aepffel-*Galert* zu machen:** Wenn ihr die Aepffel in Wasser oder auch mit etwas Wein wohl gesotten, durch ein Haaren-Tuch geseiget, und sie ausgedrucket, so thut so viel Zucker in diesen Safft als nothig ist, wie die Erfahrung am besten lehret, iedoch eher zu

viel

bes alles zu wissen, sollen solche Akte so lange offen bleiben, bis alle Kegel geworfen sind, und sie sollen alsdann erst, wenn alle Kegel geworfen sind, in Gegenwart beyder Partheyen durch den Schreiber, oder einen andern Beysitzer, laut vorgelesen werden. Wenn alle Kegel geworfen sind, und das Spiel fertig, alsdann kommt jeder Kegel-Bruder, oder Kegel-Schwester, mit seinem Kegel-Buche, und schreibet, oder lasset schreiben, was ihm gut dünket, in sein Kegel-Buch, und unterschreibet solches mit seinem Namen. Wer aber nicht schreiben kann, der lasset sich einen Namen machen, und unterschreibet solchen mit seinem Kreutze.

Wenn nun ein Kegel-Bruder, oder Kegel-Schwester einen andern Bruder, oder Schwester, in sein Kegel-Buch schreiben will, so muß er oder sie zuvor mit dem andern Bruder, oder Schwester, einen Accord machen, und sich mit ihm vergleichen, was er oder sie vor solche Einschreibung geben wollen, und diese Einschreibung muß alsdann in Gegenwart beyder Partheyen, und des Schreibers, durch den Schreiber, oder einen andern Beysitzer, laut vorgelesen werden, damit sie wissen, was sie unterschreiben, und ihre Namen darunter setzen können. Wenn nun ein Kegel-Bruder, oder Kegel-Schwester, einen andern Bruder, oder Schwester, in sein Kegel-Buch schreibet, so muß er solches mit seinem Namen unterschreiben, damit er wissen möge, wer ihn eingeschrieben habe, und wenn er solches nicht thut, so kann er nicht wissen, wer ihn eingeschrieben hat, und wird also auch nicht wissen, wem er dafür danken soll.

Wer unter die Kegel-Brüder will Jahre treten, der muß sich zuvor bey dem Kegel-Vater, oder Kegel-Mutter, anmelden, und sich mit ihm vergleichen, was er vor sein Eintreten geben will, und wenn er sich mit ihm vergleichen hat, alsdann muß er sich mit ihm zu dem Schreiber begeben, und sich mit ihm vergleichen, was er vor sein Einschreiben geben will, und wenn er sich mit ihm vergleichen hat, alsdann muß er sich mit ihm zu dem Kegel-Vater, oder Kegel-Mutter, begeben, und sich mit ihm vergleichen, was er vor sein Eintreten

fallen, oder von Vögeln in die Höltzer getragen werden.

Apffel-Most, ist ein Tranck, welcher von dem Safft der gestampfften und ausgepreßten Aepffel gemacht wird. Man schreibet dessen Erfindung den Normännern oder Innwohnern der Normandie zu, welche wegen ihres kalten Climatis keinen Weinbau haben können, und, da sie die Unkosten gescheuet, den Wein von weiten zu holen, aber doch auch kein Wasser trincken wollen, auf diese Invention verfallen, daß sie Obst-Gärten angeleget, und die davon gesammleten Aepffel und Birnen, wann sie zu ihrer Zeitigung gelanget, gestampfft und ausgepreßt, nachmahls aber in die Fässer gefüllt, und vergähren lassen. Wann sie diesen Tranck etwas schwach haben wollen, ist von ihnen nach Proportion frisches Wasser darunter gemenget worden. Die Aepffel müssen hart, frisch und safftig seyn, ie süsser sie auch sind, ie besser wird der Most davon. Das ausgepreßte Marck oder die Träber pflegt man in eine reine Kuffe oder Zuber zu thun, reines Brunnen-Wasser darüber zu giessen (daß es sich gleichsam als ein Mus oder Brey umrühren lasse) und etliche Tage zugedeckt stehen zu lassen, hernach das Marck noch einmahl bis auf den letzten Tropffen auszupressen, welches einen Lauer oder Wasser-Most vor das Gesinde und arme Leute giebt. Man macht auch den Apffel-Most anderst, und zwar auf folgende Weise: Die Aepffel werden nur gestampfft, und in eine Tonne oder Faß gethan, wann dieses geschehen, so schlägt man den Boden feste zu, und bringt solches an den Ort, wo es liegen bleiben solle, füllet es nachgehends bis auf zwey quer Finger tief unter dem Spund-Loch mit Wasser an, und läßt es vergähren, so ist der Most fertig. Wann man das Faß anzapfft, kan man anfänglich iederzeit so viel Wasser wieder hinein giessen, als man Most herausgelassen, doch muß man damit nicht zu lange continuiren, damit der Most nicht schwach werde. Von Holtz-Aepffeln wird auch Most gemacht, welcher weit dauerhafftiger seyn, und sich länger halten solle, als der von Garten-Aepffeln verfertigte. Dieses Getränckе wird heut zu Tage in der Schweitz und Franckreich, am häuffigsten aber in Engelland gemacht, woselbst sie so wohl den Apffel- als Birn-Most mit dem General-Nahmen *Cidre* belegen.

Apffel-Pflucker, ist ein Oeconomisch Instrument, um die Aepffel von den Bäumen bequem damit herunter zu pflucken. Es bestehet dieses in einem runden Teller, der in der Mitte einen etwas langen Stiel hat, daß man mit demselben auf der Erde stehend, bis zu oberst auf die Bäume reichen kan; An dem Rand herum befinden sich nicht allzu kurtze Zacken eingesetzet, welche ein wenig von einander stehen, daß man darzwischen den Stiel des Apffels fassen kan, oben mit den Spitzen aber neigen sie sich, iedoch nicht gar zu sehr gegen einander, wie dieses alles die fig. 3 n. 2 Tab. I vorstellet. Wenn man nun zwischen zweyen Zacken a. b. den Apffel fasset, dieses Instrument sodenn auf eine Seite ein wenig herum drehet, löset sich derselbe von seinem Frucht-Aestlein, und fället in den inwendigen Raum oder bleibt vielmehr auf dem Boden, der mit den Zacken eingefasset ist, liegen. Allein mit dieser Art werden die Aepffel leicht beschädiget. Daher braucht man auch die gleich darneben mit gezeichnete Art, so fast wie ein offener Klingel-Beutel das Ansehen hat.

Apffel-Quitten, siehe Quitten.

Aphodillen, siehe Affodillen.

Aphodill-Lilien, siehe Affodill-Lilien.

Apios Americana, ist ein schönes Blumen Gewächse, welches man so wohl in denen Gärten im Erdreich, als auch vor denen Fenstern in Blumen-Töpffen oder Kästen halten kan. Die Wurtzel ist wie eine Olive gestaltet, aber gröſſer, und bekommt Zäserlein, welche auch wieder zu Wurtzeln werden, und deren sich manchmahl, wann ihnen der Grund wohl bekommt, in einen Jahre über zwölffe ansetzen, die hernach unter der Erde fortkriechen, dort und da ausschlagen, und sich also vermehren. Daher muß das Beet, darein dieses Gewächse gesetzet wird, um und um mit Ziegelsteinen dichte vermacht werden, damit die Wurtzeln nicht weiter auslauffen. Zu dem Kraut müssen, wo es in einem Garten stehet, etliche drey bis vier Ellen hohe ästige Stecken gesetzet werden, davon der mittlere der längste sey, so läufft es, gleich einer Pyramide über sich, mit vielen hin und wieder kriechenden Aestlein, daran meistens sieben Blätter in der Ordnung, wie am Jasmin, stehen. Zwischen denselbigen hängen kleine, bleich purpur-rothe mit weiß gesprengte abhängigte Blätlein, fast wie die Erbsen-Blüthe, doch träublicht beysammen. Sie haben einen lieblichen Geruch, wie die gelbe Veiel, und blühen den gantzen Sommer durch, lassen aber keinen Saamen hier zu Lande hinter sich, sondern werden nur von denen rundknollichten Wurtzeln vermehret. Dieses Gewächse will eine gute luckere, und etwas saudigte Erde, und einen Sonnen-reichen Stand haben, auch den Sommer über bey trockenem Wetter fleißig begossen seyn; Hingegen kan es den Winter über desto weniger Nässe leiden, als wovon es leichtlich zu faulen pfleget.

Apostem-Kraut, siehe Scabiosa.

Apostem-Röhrlein, siehe Löwen-Zahn.

Apothecke, siehe Haus-Apothecke.

Apothecker-Gewichte, ist von anderen Arten derer im gemeinen Leben gebräuchlichen Gewichte sehr unterschieden, und hat iedes Stücke auch seine besondere Signatur

oder

oder Zeichnung, als ein Pfund hat vier und zwantzig Loth oder zwölff Untzen, und wird bezeichnet ℔j. Eine Untze hat zwey Loth, wird bezeichnet mit ℥j. Ein halb Pfund, welches mit ℔ß bezeichnet wird, hat sechs Untzen, oder zwölff Loth. Eine Untze hat acht Drachmas oder Qvintlein. Eine halbe Untze wird bezeichnet mit ℥ß. Ein Drachma oder Qvintlein, welches das Zeichen ʒj führet, hält drey Scrupel. Ein halbes Drachma ist also gezeichnet ʒß. Ein Scrupel, mit ℈j bezeichnet, hat zwantzig Gran. Ein halber Scrupel führet das Zeichen ℈ß. Ein Gran ist eines Gerstenkorns schwer. Ein Gran wird mit gr. bezeichnet. S oder ß bedeutet semis, semissis, das ist, halb so viel, als des Gewichts, so dabey stehet. P. Pugillus ist so viel als man mit drey Fingern fassen kan. M. Manipulus, ist eine kleine Hand voll.

Appetit, heisset dasjenige Verlangen, so der Mensch vermittelst der Wirckung der Natur zu dieser und jener Sache bey sich empfindet. Es lässet sich dieser in den mäßigen und übermäßigen, ingleichen in den ordentlichen und ausserordentlichen unterscheiden. *Guevarra* in seinem Tractatu *de Conviviis & Comporationibus* theilet ihn Cap. 50 in den Naturalem, den natürlichen, Sensitivum, den empfindlichen, und in Intellectivum, den verständlichen. Der Natürliche ist derjenige, so von der Wirckung der Natur in uns erwecket wird. Also ist z. E. in Ansehung des Essens und Trinckens der Hunger und Durst eben der Appetit zu selbigen. Der Hunger ist der Appetit zum warmen und trockenen; Der Durst aber ist der Appetit zum kalten und feuchten.

Apricosen, Marellen, Marillen, Morillen, oder, wie sie die Schweitzer nennen, **Barillen**, sind die Früchte des Apricosen-Baums, so denen Pfersichen der Figur nach einiger massen gleich sehen, und auf einer Seite röthlich, auf der andern aber gelblicht sind, einen vortreflichen Geschmack, und in der Mitte einen glatten und platt-runden Stein haben. Es giebt ausser dieser noch zweyerley Arten Apricosen, davon die erstere viel weißlichter sind, als die erst-beschriebenen, und einen süssen Kern haben, die andere aber, welche von einigen ins besondere **Marillen** genennet werden, weit kleiner, gelber, und nicht so schmackhafft, wie jene sind. Sie werden getrocknet, und so wohl naß als trocken mit Zucker eingemacht, eine Latwerge davon gesotten, oder auch in Salsen und Tuncken gebraucht. Wenn man sie trocknet, werden sie frisch von den Bäumen gelesen, nicht wie die Pfirschen, von einander geschnitten, sondern nur der Kern von der Seite heraus gedrücket, und sie fein breit mit den Fingern gedrückt, daß sie gleich trocknen, und sich desto besser in die Schachteln legen lassen. Das Condiren dieser Früchte kan trocken und naß geschehen, davon das erste folgender gestalt vorzunehmen: Nachdem sie frisch von dem Baume gelesen worden, lässet man sie in klarem Wasser, darein ein wenig guter Weinstein geworffen worden, entgrünen, trocknet iede Frucht absonderlich ab, wobey sich das äusserlich rauhe Fell wegen des Weinsteines gerne weg reiben lässet, hierauf kan man sie condiren, und zu iedem Pfund Früchte auch ein Pfund guten Zucker nehmen. Die andere Art condiret man also: Wenn die Apricosen, wie oben gedacht, abgenommen, ihnen zur Seite der Kern ausgedrucket, und sie geschälet worden, lässet man die gar grünen ein wenig entgrünen und aufqvellen, nimmt sie mit einem Schaum-Löffel auf, und thut sie, ohne selbige erst zu trocknen, in gestossenen Zucker mit etwas von demjenigen Wasser, darinnen sie aufgeqvellet worden, und rechnet auf ein Pfund Frucht fünff viertel Pfund Zucker. Alsdenn thut man alles in einen Kessel, darunter ein kleines und fast nur halb angezündet Feuer gemachet, damit dieser nicht anbrenne, weil der Zucker allmählig schmeltzen muß. Sobald dieser Syrop gut, nimmt man die Apricosen heraus, und lässet iede vorhero wohl abtropffen, sodenn aber thut man sie in ein Glas, und giesset den Syrop durch ein dünnes Leinwand, ohne etwan die Früchte groß unter einander zu rütteln, so, daß er etwas über die Apricosen gehet, und lässet dieses, ehe man es verwahret, 2 bis 3 Tage aufgedecket stehen. Einen Teig oder Latwerge davon zu machen, werden dieselbe gesotten, thut die Schalen, so etwa noch daran, davon, zerreibet sie, und lasset selbige durch ein Haaren-Tuch gehen; Siedet sie alsdenn, wenn ihr zu ein Pfund Frucht ein halb Pfund Zucker genommen, so lange, bis dieser Teig starck wird, und sich von den Pfannen abgiebt. Wolte man ihn aber zu Salsen und Tuncken brauchen, darff er nicht so starck gesotten werden, denn dieses geschiehet nur, wenn man ihn formen, und sogenanntes Genuesisch **Blumen-Werck** daraus zubereiten will, das also geschiehet: Nachdem der Teig vollkommen dick gesotten, bestäubet man mit Zucker und Mehl, vermittelst eines Staub-Säckgens, die Formen, daß nichts vom Teig daran hangen bleibe, drücket den Teig wohl hinein, was sich davon zur Seite gedrucket, wird abgeschnitten, und sobald der Teig gnugsam erkaltet, und feste worden, lässet sich das abgeformete leichte herausnehmen und aufheben; oder, man bestreuet auch einen Schiefer-Tisch mit Zucker-Mehl, und breitet darüber, durch ein gewöhnlich Roll-Holtz, den recht kalt gewordenen Teig aus, schneidet davon mit einem Messer, nach eigenem Gefallen ordentliche Figuren, oder bedienet sich kleiner, von Blech gemachter hohler Formen, die man

nur darauf drücket, und hobet sie sodenn, wenn sie fest genug getrocknet, in Schachteln zum künfftigen Gebrauch auf. Der

Apricosen-Baum (Marellen-Martillen-Morillen- oder Barillen-Baum) gehöret unter das Stein-Obst, und ist ein Baum von mittelmäßiger Grösse, welcher dem Pfersich-Baum ziemlich gleich kommt, nur, daß sein Stamm ein wenig stärcker, und mit einer etwas schwärtzern Rinde überzogen ist; So treibt er auch seine Aeste weiter aus einander, und seine Blätter, welche kürtzer und breiter als die Pfersich-Blätter, kommen dem Laube des Birn-Baumes näher. Seine Blüthen sind weiß, nach welchen die obbeschriebenen Früchte, nemlich die Apricosen kommen. Es erfordert dieser Baum einen wohlzugerichteten luckern Acker, und zwey bis drey Fuß tief aufgegrabenen, durchaus aber keinen leimichten, allzu fetten, oder sauren Boden. Die Apricosen-Bäume werden entweder in Spaliere gesetzt, oder in die freye Lufft, wie andere Bäume gepflantzt, da dann die Früchte der letztern safftiger und von besserm Geschmack seyn, die Früchte der in Spaliern stehenden aber grösser werden sollen. Am besten stehen sie an denen Wänden, die nicht gantz gegen Mittag stehen, sondern etwas gegen Morgen abweichen, damit sie die Sonne um zwey bis drey Uhr Nachmittags verlieren, denn solchergestalt können sie nicht so frühzeitig blühen, noch die unverhofften Fröste so leichtlich Schaden daran thun, so werden auch ihre Früchte viel besser und schmackhafftiger. Wenn diese Bäume blühen, soll man sie Abends, wenn die Sonne untergehen will, mit Stroh-Matten bedecken, und solches, bis sie hoch genug wiederum herauf, darauf liegen lassen, damit ihnen die Kälte nicht Schaden thut. Weil aber auch von der Hitze die Blüthe eben so leichtlich verbrennet, als von der Kälte verderbet wird, so kan man sie ebenfalls, wann die Sonne gar heiß scheinet, mit solchen Stroh-Matten bedecken. Alle fünff Jahre soll man sie beschneiden, und an ihren äusserſten Aesten und Gabeln von oben herein das junge Holtz abstutzen, welches darzu dienet, daß die Bäume öffters und schönere Früchte tragen. Diese Früchte aber, so im Julio reiff werden, seyn unterschiedener Arten, z. E. die Frühe und Spate, die Weisse und Gelbe, die grosse Ungarische und die Lange. Ihre Vermehrung geschichet durch die Kerne, so von den besten Arten genommen werden müssen, durchs Absäugeln, und durchs Oculiren. Die jungen Bäumlein, so von denen Kernen gewachsen sind, soll man im andern Jahr alsobald, und zwar im Frühling, wieder versetzen, dann sie nur eine einige lange Wurtzel bekommen, und dahero lassen sie sich, wenn sie alt werden, nicht gerne verpflantzen; Am besten ist es, daß man gleich die Kerne dahin säet, wo sie sollen stehen bleiben. Das Absäugeln geschichet am besten zu Anfang des Mertzens im zunehmenden Monden. Zum Oculiren ist die beste Zeit um Johannis, da die Bäume im ersten Safftе stehen, und zwar im wachsenden Lichte; Um Jacobi aber kan es in das schlafende Auge geschehen, welche letztere Art man vor die beste hält, weil der Baum den Winter über nicht treiben kan, und also ausser Gefahr ist, seine jungen Sprossen durch den Frost zu verlieren. Man setzt sie auf Pfirsch-Stämme, besser aber auf Pflaumen-Stämme: Denn auf denselben werden sie nicht nur süsser, sondern auch gröſſer, welches letztere ebenfalls geschiehet, wenn man sie auf Qvitten-Stämme gepfropffet. Will man aber Apricosen mit süssen Kernen erziehen, so darff man sie nur auf Mandel-Stämme pfropffen: Denn ob sie schon auf diesen etwas kleiner werden; so kan man doch alsdenn, wenn man sie von diesen auf Pflaumen-Stämme pfropffet, wiederum grosse bekommen, welche dennoch dergleichen süssen Geschmack, sowohl an Fleisch, als Kernen behalten. Die Reisser aber, welche man pfropffen will, dürffen nur Laub-Augen haben: Denn diejenigen, welche auch zugleich Trag-Knospen haben, kommen nicht leichtlich fort. Die Apricosen-Bäume fruchtbar zu machen, soll man Küh- und Roß-Mist, so beyderseits wohl gefaulet, mit feinem Erdreich und Laub von rothen Weinstöcken, von iedem ein wenig unter einander mischen, die Wurtzeln der Apricosen-Bäume im Januario, Februario und Martio blössen, und den unter einander gemengten Dünger neben die Wurtzeln legen, folglich dieselben wieder mit gemeiner Erde bedecken; so werden durch dis Mittel diese Bäume tragen, und wenn sie vorhin nie getragen haben.

April, ist der vierte Monat im Jahre, vom Januario an gerechnet. Er hat dreyßig Tage, und tritt den zwantzigsten April die Sonne in das Zeichen des Stiers. Kayser Carl der Grosse hat diesen Monat den Oster-Monat geheissen, weilen die Ostern gemeiniglich in diesen Monat fallen. Er wird auch von einigen der Blumen-Monat genennet. Den April haben die Bauren lieber naß als trocken: welches die Alten in folgende trostreiche Reime gebracht:

Der dürre April
ist nicht der Bauren Will;
Sondern des Aprilen Regen
ist ihnen gelegen.

Es ist auch gar vernünfftig, daß es besser und nützlicher, wenn die gemeiniglich sehr unbeständige Witterung des Aprils sich mehr auf Feuchtigkeit und Nässe als Trockene ziehet: Denn wenn die Erde durch milde gelinde Regen befeuchtet wird, so giebt sie allen Gewächsen ein fruchtbares Zunehmen an Laub und Gras, so, daß alle Gewächse frölich und lustig hervor kommen, nach dem alten Sprichwort: Der April soll dem May halb Laub und Gras geben. Im Gegentheil, wann der April trocken ist, so kan alsdenn die Erde an ihren nothigen Kräfften und Wachs-

thum

thum deſto weniger zunehmen, noch ihren Safft und Krafft den Gewächſen mittheilen. Dahero denn dieſelben gleichergeſtalt an ihrer Fruchtbarkeit aufgehalten und verhindert werden. Sonſten haben die Alten auch noch ein Sprichwort von dem Aprill; Nemlich:

Es iſt kein Aprill nie ſo gut,
Er ſchneyt dem Hirten doch noch auf den Hut.

Welches denn die Erfahrung gleichergeſtalt gar oft wahr machet. Es entſtehet aber das insgemein ſogenannte April-Wetter allermeiſt daher, wenn bey allgemeiner Aufthauung und einfallender Näſſe dieſelbe in den Erdboden, weil ſolcher annoch immer mit eingefroren, ſich nicht genugſam dahinein ziehen kan, deshalber die vielen aufſteigende Dämpffe, ſonderlich bey ſtarcken Ergieſſungen der Waſſer, insgemein viel Wind und Wolcken, ja bey noch immer einfallendem Froſt Graupen, Schnee und Geſtöber verurſachen. Die Alten hatten allerhand Vermuthung des zukünfftigen Wetters und der Fruchtbarkeit des Jahres in dieſem Monat: Sie ſagten: Warme Regen verheiſſen eine gute Erndte und reichen Herbſt, trockner Aprill iſt nicht der Bauern Will, wenn der Schein des vollen Mondes nicht durchs Gewölck verhindert wird, ſo ziehet er die Baum-Blüthe zuſammen, daß ſie erſticket, eine trockene Faſten verkündiget ein gut Jahr, Reiſe ſind gefährlich. Wenn ſich ein Rabe um Georgi im Korn verbergen kan, ſo folgt ein gut Getreyde-Jahr, und wenn die Gras-Mücke ſinget, ehe der Weinſtock ſproſſet, ſo hofft man auch ein gutes Jahr. Was von ſolcher Vermuthung zu halten, davon ſiehe: Wetter. Was übrigens ein guter Haus-Wirt dieſen Monat über in ſeiner Haushaltung hier und dar zu thun und zu beobachten hat, iſt in dem, dieſem Lexico angehengten Land- und Hauswirtſchaffts-Calender ausführlich zu finden. Siehe Mathemat. Lexicon.

Aquæduct, ſiehe Waſſerleitung.

Aqua fortis, ſiehe Scheid-Waſſer.

Aquavit, iſt ein von ordentlichem Korn-Brantewein zugerichtet ſtarckes Waſſer, ſo man theils innerlich, theils äuſſerlich zu Stärckung des Magens und der Glieder, in Mäßigkeit, und auch nicht alltäglich, gebrauchet. Es werden aber ſolche Stärck-Waſſer von dergleichen beſten Kräutern, Blumen und Gewürtzen auf zweyerley Art zubereitet, da man nemlich entweder in eine Kanne des beſten Branteweins, oder des ſogenannten Vorlauffs, die Kräuter und Blumen, ſo, wie ſie nach der Jahrs-Zeit zu ſammlen, nebſt einigem Gewürtz, alles zuſammen wohl geſchnitten und klein gemacht, hinein thut, dieſes einige Zeit in einem Glas wohl verbunden aufbehält, und endlich ſolchen angeſtellten Brantewein nach Proportion der Ingredientien mit andern anfüllet, und ſamt den Speciebus in das Brenn-Zeug ſchüttet, um ihn gehörig und behutſam davon abzuziehen; Oder, man gieſſet auf die erwehlten Species guten, bereits abgezogenen Brantewein, und läſſet dieſes ein 14 Tage und noch darüber, in warmer Aſche, oder im Sande, an der Sonne, wie auch auf dem Ofen ſtehen, rühret aber täglich die angeſtellten Species in dem Glaſe oder der Flaſche fleißig um. Wenn nun die beſte Krafft aus den Ingredientien gezogen, der Spiritus davon gegoſſen, die Materie aber ſelbſt wohl ausgedrücket worden, kan dieſes Aquavit filtriret, und zum künfftigen Gebrauch aufbehalten werden. Auf ſolche Art kan man aus Anis, Fenchel, Kümmel, Angelicken, Selerie, Wacholder, Krauſemünß, Citronen, Pomerantzen, Caneel, Cardemomen u. ſ. f. von iedem ins beſondere einen Aquavit verfertigen; was aber die übrigen Arten der ſogenannten Schlag- und Haupt-Waſſer belanget, die aus verſchiedenen Speciebus gemacht werden, dürffte es hier zu weitläufftig fallen, die ſo vielfältigen Recepta davon anzuführen, doch ſoll eines zu einem treflichen Haupt- und Schlag-Waſſer dem geneigten Leſer mitgetheilet werden, ſo darinnen beſtehet: Mayen-Blümgen, gelbe Violen, Roßmarin, Roſen, dunckel-rothe Nelcken, Salben, Majoran, Lavendel- und Orange-Blüthen, iedes eine Hand voll, Cubeben, Muſcaten-Blüthen, Cardemomen, Zimmet und Paradies-Körner, iedes ein Loth, Nelcken aber ein Qvintlein, auf welches 3 Qvart Brantewein gerechnet; Den Beſchluß aber von dieſer Materie mögen nachfolgende zwey gute Recepta zu Magen-Aquaviten machen, als: Fenchel, Kümmel, Galgant, iedes 1 Loth, Saſſafras, Zimmet, 3 Loth, Lorbeeren ein halb Loth, und hierauf 3 Qvart Brantewein; Oder nehmet zu eben ſo viel Brantewein, Angelicken, Anis, Kümmel, und Zimmet iedes 2 Loth, Calmus und Nelcken iedes anderthalb Loth, Citronen-Schalen hergegen 3 Loth.

Arbeiten, ſind diejenigen Verrichtungen, ſo ein Haus-Wirth auf dem Felde, Wieſen, in Weinbergen, Gärten, und ſonſten in der Wirtſchafft das Jahr über zu beſorgen hat. Siehe Acker-Arbeit, Garten-Arbeit, Weinbergs-Arbeit; Und überhaupt alle nöthige Wirtſchaffts-Arbeiten, in dem zu Ende dieſes Buches befindlichen Wirtſchaffts-Calender.

Arbeiten, (den Leit-Hund) heißt eigentlich den Leit-Hund auf die Fährte eines Hirſchen oder andern Wildes dergeſtalt abrichten, daß er erſtlich keine Fährte überachet, hiernächſt, wo er auf dergleichen gefallen, dieſelbe nicht verdroſſen, ſondern munter fortſuchet, und den Tritt des Thieres zeiget. Dieſes Arbeiten geſchiehet zur Behägnaens-Zeit im Frühling, wenn die Wieſen und Gründe von jungem Gras fein grüne worden, und liebliche, warme und ſtille Morgen ſind, gemeiniglich im May- und Brach-Monat, da die Winter-Kälte vorbey, und der Thau-Schlag kenntlich, auch nicht reguneriſch oder windigt iſt, weilen der Regen und die Kälte die Atomos oder Düufte der Witterung von der Fährte oder Gefährde gar zu ſehr dämpffen, der Wind aber den Geruch des Wilds dem Hund entgegen bringen würde, daß er mit der Naſen nicht zur Erden bleiben, ſondern mit dem Kopff in die Höhe, und

gaben des Monats Januar, und das Schloß, und das Thor, und endlich Bildnisse, Landschaften und Thiere, Blumen und Früchte und anderes mehr. Der Lehrer gibt dem Schüler eine Vorlage, und dieser muß sie so genau als möglich nachzeichnen. Dann kommt eine andere Vorlage an die Reihe. Auf, und, von, durch, Lehrer, Schüler, Lehrerin, Schülerin, Lehrerinnen, Schülerinnen, Lehrer und Schüler, Lehrerinnen und Schülerinnen, Lehrer, Schüler und Lehrerinnen, Schülerinnen, Lehrer, Schüler, Lehrerinnen und Schülerinnen, Lehrer und Schüler, Lehrerinnen und

nutzbares Holtz zu achten. Die Früchte, welche dieser Baum in ziemlicher Menge trägt, und

Arls-Beeren, oder

Arls-Kirschen genennet werden, sind gelbröthlicht, und wachsen traublicht, können aber nicht eher, als wenn sie teig seyn, und eine braune Farbe bekommen, genossen werden. Man pflegt sie, ehe sie noch reiff, in Büschel zu binden, und als etwas rares an diejenigen Oerter, wo sie nicht anzutreffen, zu verschicken. So strebet ihnen auch das Wildpret und die Vögel mehr als den Eber-Eschen oder gemeinen Vogel-Beeren nach. Sie kommen sonst an der Form und Gestalt der Weiß-Dorn-Frucht, denen sogenannten **Meel-Feistgen** oder **Meel-Fäßgen** sehr nah, und haben, an stat des Kerns, einen harten Stein in sich, von welchem der Arls-Beer-Baum, wie obgedacht, fortgepflantzt werden kan. Sie wachsen sonderlich auf dem Böhmischen Grentz-Gebirge. Arme Leute räuchern sich auch mit den gedörrten Beerstielen, und finden Linderung im Zahnwehe davon, ingleichen die Kinder im Bauchgrimmen.

Arm, heisset dasjenige Stücke, so mit dem einen Ende vor dem andern fest-gemachten Theile hervor raget, um mit selbigem etwas zu tragen, dergleichen an denen Kronen-Leuchtern diejenigen Theile, daran die Tüllen zu denen Lichtern befindlich; insonderheit aber führen diesen Nahmen die zwey an der Vorder-Achse eines Rüst- oder Bauer-Wagens fest-gemachte Stücken Holtz, welche gegen den Hinter-Wagen zu weit von einander stehen, und daselbst den Lenck-Schemmel auf sich fest liegend haben, vor der Achse aber hinauswerts zusammen lauffen, und das dicke Deichsel-Ende, so nebst den Spitzen der Arme mit eisernen Rincken zusammen gebunden wird, zwischen sich halten.

Arm seyn, oder die Armuth, ist eigentlich ein solcher Zustand eines Menschen, darinnen er die nothwendigen Lebens-Mittel weder hat, noch durch Arbeit zu erwerben vermögend ist. Ein dürfftiger Mensch aber ist, ein solcher, der die nothdürfftigen Lebens-Mittel in mancherley Mangel noch kümmerlich erwerben kan. Es wird aber beydes im gemeinen Leben offt mit einander verwirret. In der Wirtschafft sind dieses diejenigen Personen eigentlich, denen Allmosen gebühret.

Arm-Band, wird diejenige Art eines Schmuckes genennet, welche aus goldenen Ketten, angereiheten Perlen, in aneinander gesetzten oder hangenden, einfachen oder doppelten und mehrfachen Schnuren mit ihren darzugehörigen Schlössern bestehet, dessen sich das Frauenzimmer am meisten vor alters bedienet; An deren stat gebrauchen sie auch wohl annoch schmal-geschnittene Streiffen Sammet, daran kleine, aus Gold oder Silber mit Diamanten nett-besetzte Schnällgen.

Armenier-Stein, ist bleich, weiß, ein wenig blau-färbig, und hat doch nicht die Lasur-Farbe, ist auch nicht allzufest, sondern er ist etwas sandig, aber nicht rauh anzugreiffen, wird von den Mahlern und Färbern für Lasur gebraucht. Man soll ihn mit Ochsen-Zungen-Wasser waschen, denn nach solcher Reinigung überkommt er eine wunderbare Tugend und Eigenschafft wider melancholische Kranckheiten.

Arner Mann, wird an einigen Orten, sonderlich in der Marck, ein gewisses Essen genennet, so aus Butter und Brot bestehet; Man reibet nemlich alt-gebacken Brot, und gröschet solches in heisser Butter, da ist das gantze Essen fertig. Es berichtet: dahero einesmahls ein Reisender seinen Freund, er habe in dem Wirts-Hause des Mittags zwey Wölffe einen armen Mann fressen sehen, weil die Personen, die dergleichen Speise sich zurichten lassen, diesen Nahmen führten.

Aron, sonsten auch **Magen-Wurtzel**, **Pfaffenpint** und **Deutscher Ingwer** genannt, ist ein wildes Heil-Kraut, welches in Wäldern, Gräben und an Zäunen an fetten schattigten Orten wächset, und zweyerley Geschlechts ist.

1) Der **grosse gemeine Aron**, hat schöne grüne, dreyeckigte oder Hertz-förmige glatte Blätter, deren iedes alleine auf seinem Stiele stehet. Zwischen denenselben steiget ein spitziger Stengel, spannen-lang über sich, worinnen oben die Blume, gleich als die Korn-Aehre in ihren Schoß-Balg, oder wie in einem Hasen-Ohre verschlossen ist, und, wann sie sich im Aprill aufthut, ein purpur-braunes Kölblein oder Zäpflein zeiget. Solches Zäpflein wächset mit der Zeit grösser, und besetzt sich rings herum mit grünen Körnern, wie eine Traube, welche im Julio oder Augusto reiff, und Coral-roth werden. Die Wurtzel ist weiß, ablang, knorricht, mit vielen haarichten Zäserlein besetzt, und eines sehr scharffen und beissenden Geschmacks. Zum Gebrauch will diese Wurtzel im Martio, ehe sie in die Blüthe schiesset, gegraben, und dann wohl getrocknet seyn. Aron-Wurtzel pulverisirt, und unter das Mehl, daraus das Brot gebacken wird, gethan, curirt den schweren Athem und langwierigen Husten. Sie befördert die Dauung, erwärmt und stärckt den Magen, ist gut der Leber und Miltz, und thut in langweiligen Fiebern gute Dienste. Die Käse in Aron-Blätter gewickelt, bleiben lange gut und werden besser davon.

2) Der **Berg-Aron** hat eine runde, dicke, auswendig bräunlichte, inwendig weisse Wurtzel, welche mit vielen angewachsenen Knorren und Zasern bekleidet, und eines sehr scharffen Geschmacks ist. Bringt Blätter, wie das Pfeil-Kraut, und treibet einen aufrechten, einer Spannen hohen Stengel, auf welchem es oben eine Traube voll rother Beere trägt. Wächset auf den Bergen, wird aber, wegen seiner brennenden Krafft, nicht gebraucht.

Arsenic, siehe **Ratten-Pulver**.

Arß, nennet man insgemein an einer Seulen den untersten Theil, mit welchem dieselbe in den Erdboden eingesetzet wird. Wie nun

gener beim 2ten Artillerie-Regt. Sohn des Obersten und Commandeurs der Artillerie-Schule zu Metz, Ritter des Ordens pour le mérite, und bekannt durch seine Schriften über Artillerie, Befestigungskunst und Taktik, ist zum Major befördert worden, ist in das 1ste Artillerie-Regt. versetzt und zum Vorstand der 1sten Artillerie-Prüfungs-Commission ernannt worden.

Der Hauptmann Lange, kommt wieder zu der 2ten Artillerie-Inspektion, wird Vorstand der

Zum	Ernannt
Hauptmann	Premier-Lieutenant
Premier-Lieutenant	Sekond-Lieutenant
Sekond-Lieutenant	Unteroffizier
Unteroffizier	Gemeiner

Ernennungen, Beförderungen und Versetzungen.

Name	Charakter	Wohnort und Name des Regiments und Corps
Lange	Major	Magdeburg, 2ten Artillerie-Regt.
Schmidt	Hauptmann	Stettin, 2ten Artillerie-Regt.
Schmidt	Premier-Lieutenant	Stettin, 2ten Artillerie-Regt.
Schmidt	Sekond-Lieutenant	Stettin, 2ten Artillerie-Regt.
Schmidt	Unteroffizier	Stettin, 2ten Artillerie-Regt.
Schmidt	Gemeiner	Stettin, 2ten Artillerie-Regt.

Ernennungen, Beförderungen und Versetzungen.

Artillerie-Prüfungs-Commission und versammelt sich mit derselben in Berlin.

Der Hauptmann Schmidt, kommt wieder zu der 2ten Artillerie-Inspektion, wird Vorstand der 2ten Artillerie-Prüfungs-Commission und versammelt sich mit derselben in Stettin.

Der Premier-Lieutenant Schmidt, wird als Hauptmann und Vorstand der 2ten Artillerie-Prüfungs-Commission nach Stettin versetzt.

Der Sekond-Lieutenant Schmidt, wird als Premier-Lieutenant nach Stettin versetzt.

Der Unteroffizier Schmidt, wird als Sekond-Lieutenant nach Stettin versetzt.

Der Gemeine Schmidt, wird als Unteroffizier nach Stettin versetzt.

Der Gemeine Schmidt, wird als Gemeiner nach Stettin versetzt.

Die Commandirung des Hauptmanns Lange, zum Vorstand der 1sten Artillerie-Prüfungs-Commission wird aufgehoben.

Der Hauptmann Lange, kommt wieder zu der 2ten Artillerie-Inspektion, wird Vorstand der 1sten

he nicht werth. Diesen Saamen nun weichet man um die Mitte des Aprils, im vollen Monden etwan einen halben Tag in lauligt Wasser ein, lässet solchen wieder abtrocknen, machet hiernächst in ein gutes fettes mürbes und dabey etwas feuchtes Erdreich, nach der Schnur, Grüblein, allemahl zwey gute Fuß breit von einander, und thut guten alten verfaulten Mist darein, leget in jedes drey Saamen-Körner, als ein Kleeblat, etwan drey Zoll tief, und stecket bey jeder Grube ein Stäblein, daß man im Begiessen wissen kan, wo sie stehen. Wenn alle Körner aufgegangen, und etwas erwachsen, so lässet man allemahl nur die beste und gröste Pflantze stehen, die andern aber werden ausgezogen, und in andere Beete ebenfalls zwey guter Fuß breit von einander verpflantzet; Wobey dann Jäten und Begiessen nicht vergessen werden darff. Wenn grosse Hitze und Dürre einfällt, muß man die zarten Pflantzen etliche Tage, bis sie etwas bewurzelt seyn, mit Blättern zudecken, daß sie nicht welck werden, so werden sie im Herbst noch etliche Früchte tragen. Wann man aber Artischocken von den Beyschößlingen pflantzen will, thut man solches im May, zur Zeit des Vollmonds, da denn in acht zu nehmen ist, daß die besten und stärcksten Stöcke dazu erwehlet werden: davon nimmt man die jungen Beyschößlinge mit so viel Wurtzeln, als man immer haben kan, und pflantzet sie drey Fuß weit von einander, in eine gute fette Erde, und begiesset solche fleißig. Im Sommer muß man zwischen den Stöcken etliche mahl umhacken oder umgraben, und sie vom Unkraut reinigen: Wenn aber der Winter heran kommt, und die Artischocken alle verthan seyn, muß man die noch stehenden Stengel an der Erde, und das Kraut bis aufs Hertz abschneiden und mit Erden umher aufhäuffen, hernach Stürtzen von Stroh machen, und einen ieglichen Stock mit einer bedecken, hernach solche Stürtzen mit langem Pferde-Mist umher belegen, so werden die Artischocken gut, frisch und trocken im Winter bleiben. Gegen den Frühling muß man sie nicht auf einmahl, sondern allgemach öffnen, damit sie die Lufft wieder desto besser gewöhnen, und so lang es kalte Nächte giebet, muß man sie des Nachts ein wenig wieder zudecken, bis keine Kälte weiter zu befürchten ist, alsdenn die Stürtzen und den Mist gar hinweg räumen, die Hauffen Erde wieder von den Stöcken wegthun, und den kurtzen Mist, so liegen bleibet, alsdenn fein zwischen den Stöcken unterraben, so werden sie schöne wachsen und Früchte bringen. Die jungen Stöcklein, so man das erste Jahr durch den Saamen gezogen, müssen ausgegraben, und im Keller in trockenem Sand verwahret werden: Denn weil sie noch eine zarte Wurtzel haben, so können sie leichtlich faulen. Mit den abgenommenen Schößlingen muß man das erste Jahr eben so handeln; so können sie das andere Jahr alsdenn besser dauren, und im Garten stehen bleiben. Endlich ist noch zu mercken, daß man von dieser Frucht keinen Stock länger, als drey Jahr an einem Orte stehen lassen solle: Denn sonsten würde ihre starcke und lange Wurtzel so tief eingreiffen, daß sie aus der tieffen Erde ein saltzigtes und unschmackhafftes Nutriment an sich ziehen, und also ihre Krafft geringer, die Frucht aber klein und wenig werden würde. Wer im Winter will frische Artischocken haben, der lasse sich etliche runde tieffe Körbe machen, und pflantze etwan um Johannis alle Stocke, so gegen den Herbst noch tragen, darein, und lasse sie im Garten stehen, begiesse sie auch fleissig, so werden sie in die Früchte aufschiessen. Solche kan man gegen den Winter mit andern Gewächsen entweder in einen Keller oder in ein Gewächs-Haus tragen, und fleissig warten, so kan man ohnfehlbar um Weihnachten, und noch später gute frische Artischocken haben. Sie werden roh mit Baum-Oel, Eßig, Saltz und Pfeffer genossen, wenn sie vorhero rein gewaschen, der Stiel und die Spitzen von denen Blättern, sie aber selbst in etliche Stücken zerschnitten worden, oder in Wasser abgesotten, mit einer Fleisch-Butter- oder Erbs-Brühe, oder auch mit Muscaten-Blüthen, oder Spargel oder auch mit grünen Erbsen gefüllt, ingleichen mit Möhren und grüner Petersilie zugerichtet, oder auch gebacken, und zwar entweder gantz, oder nur die Böden alleine. Wie von diesen allen bald ein mehrers zu gefälliger Nachricht angeführet werden soll. Man pflegt sie auch in Pasteten zu schlagen. Die Boden lassen sich sehr gut einmachen, wann man sie halb gar gekocht, von allen Blättern wohl reiniget, in einen glasirten Topff legt, und mit starckem Saltz-Wasser so hoch, daß es darüber stehe, und dieses hinwieder mit zerlassener Schmeltz-Butter übergeust, damit keine Lufft dazu kommen möge. Wenn man sie nachgehends geniessen will, muß man sie wohl wässern, und zum öfftern das alte Wasser ab, und wieder frisches darüber giessen, sodann aber zum Feuer bringen, und auf eine selbst-beliebige Weise kochen und zurichten. Von dieses Gewächses Zubereitung in der Küche ist zuforderst so viel zu behalten, daß denenselben der Stiel und die Spitzen an denen Blättern abgeschnitten, wie nicht weniger ihnen das inwendige weisse Zeug, wo der Stiel daran gestanden, und gantz fasig ist, genommen werden müsse. Hiernächst setzet man einen Topff oder Kessel mit Wasser an das Feuer, wirfft, wenn solches siedet, ein wenig Saltz hinein, leget sodann die Artischocken auch darzu, und lässet sie so lange sieden, bis sie die Blätter gerne fahren lassen, welches die sicherste Probe, daß sie gnug gesotten; das Saltz aber in dem siedenden Wasser erhält, wie überhaupt allen grünen Garten-Gewächsen, ihre grüne Farbe lebhafft. Hierauf werden sie heraus genommen, und in ein kaltes Wasser geleget. Wenn selbige dergestalt vorbereitet, können unterschiedene Brühen daran gekochet, auch

sie sonst auf mancherley Art zugerichtet werden, also: **Artischocken mit Muscaten-Blüthen**; Wenn ihr in einem Casserol oder Tiegel Fleisch-Brüh auf das Feuer gesetzet, klar-geriebene Semmel nebst einem viertel Pfund Schmeltz-Butter hinein gethan, dieses auch sonst wohl mit Muscaten-Blüthen und etwas weissem Ingwer abgewürtzet, leget ihr die Artischocken aus dem kalten Wasser in diese Brühe, und lasset es fein gemächlich mit einander kochen. **Artischocken mit grüner Spargel-Brüh**; (das ist, wie der grüne Spargel damit zugerichtet wird) schlaget 3 bis 4 Eyer-Dottern in einen Tiegel, werfft eine Messer-Spitze weisses Mehl hinzu, und rühret es wohl unter einander, giesset auch guten Essig darzu, nebst etwas Fleisch-Brüh oder Petersilien-Wasser, und rühret es fein klar ab; Hierauf thut ein fein Stück Butter und Gewürtz hinein, rührt es abermahlen fein durch einander, setzet es übers Feuer, und giesset mit einer Kelle so lange, bis es anfähet dick zu werden, will es aber fast sieden, so tröpffet einige Tropffen kalt Wasser hinein, daß es nicht zusammen rinne. Setzet aus dem kalten Wasser die Artischocken, wie unten bey dem Anrichten erwehnet werden soll, ordentlich in die Schüssel, giesset die erwehnte Brühe darüber, und haltet die Schüssel beständig warm, doch so, daß diese Brüh nicht etwa zum Sott komme, weil sie sonst gleich zusammen rinnen würde, sprenget endlich ein wenig abgeklärte Butter obenher s. i. f. **Artischocken mit Möhren und grüner Petersilie**; Schabet Möhren fein rein, werfft sie in kaltes Wasser, schneidet sie länglicht klein, wie Nudeln, brühet sie, daß der rohe Geschmack sich heraus ziehe, und seiget das Wasser wieder davon ab. Thut ferner in ein Casserol ein gut Stück Butter, Muscaten-Blüthen und die Möhren, kochet sie ein wenig, werfft geschnittene Petersilie und eine Hand voll gantz klar gesiebte Semmel darein, giesset gute Rindfleisch-Brüh, oder Petersilien-Wasser darzu, lasset es ein wenig aufwallen, leget die Artischocken mit hinein, und wenn sie wohl gekocht haben, richtet sie gehörig an. **Gefüllte Artischocken**, an dergleichen werden in der Vorbereitung, davon oben erwehnet, die Blätter etwas kürtzer, als an den nur beschriebenen abgeschnitten, und das inwendige fasichte aus selbigen heraus genommen, damit sie denen Pasteten ziemlich ähnlich werden. Setzet die Artischocken aus dem Wasser in ein Casserol, thut ein Stückgen Butter in einen Tiegel, lasset grüne Erbsen eine Weile in der Butter passiren, giesset die Brühe darauf, und kochet alles wohl zusammen. Etwas von denen Erbsen nebst einem Stückgen Schmaltz und Muscaten-Blüthen, reibet in einem Asche klar, giesset die Brühe von den andern Erbsen auf die gestossenen, rühret es durch einander, streichet es durch ein Haar-Tuch, und schüttet es über die grünen Erbsen, mit denen ihr die Artischocken füllen und überziehen wollet, und lasset es durch einander kochen, da ihr sodenn die Erbsen in die Artischocken füllet, und es zierlich anrichtet. Oder: Machet eine gute Krebs-Farce ohng fehr aus einem halben Schock; Ein ande halbes Schock Krebse siedet ordentlich ab, bi chet sie aus, nehmet die schwartze Aedergen a dem Halse, und schneidet sie als Nudeln, können auch die Scheeren ausgebrochen, u deren Fleisch zu denen Hälsen gethan werde Blanchiret etwas Kalbs-Milch in heissem W ser, schneidets wie die Krebse, thut dieses m den Krebsen, wie auch abgezogenen klein-g schnittenen Pistaches mit etwas Krebs-Butt in einen Tiegel, treibet es durch einand schneidet Citronen-Scheller und Muscate Blüthen darunter, drücket von einer oder zw Citronen den Safft darein, und bereitet al ein Ragou. Endlich beleget inwendig die A tischocken mit der zuerst gedachten Krebs-Farc thut die nur-beschriebene Fülle darein, mach aus der Farce einen feinen proportionirlich Deckel darüber, und bestreichet ihn mit Kreb Butter. Setzet die also gefüllten Artischock in eine Torten-Pfanne, backet sie in Ofen, ric tet sie gehörig an, und gebt sie trocken a den Tisch. Oder: Machet zuforderst ein R gou aus würflicht-geschnittenem Kalb-Flei von der Keule, und Truffes in Kalb-Fleisc Brüh eingeweichet, welches beydes ihr in wa mer Butter eine Zeit passiren lasset, schütt klein-geschnittene Citronen-Scheller, Musc ten-Blüthen, Ingber ꝛc. darzu, und lasset a les wohl mit einander dämpffen. Inzwische machet eine Klare an, lasset Schmaltz über de Feuer recht heiß werden, werfft die Artischocke nachdem sie vorhero in der Klare wohl umg wendet, oder, wenn sie recht aussehen solle gar mit einem Pinsel davon überstrichen wo den, dahinein, und backet sie daraus. Dri cket in diese gebackene Artischocken, so wie P steten aussehen, etwas Citronen-Safft, füllet mit besagtem Ragou, und lasset sie so warm a tragen. **Artischocken zu backen**; Schn det die Spitzen von den Blättern und den Ste geln gehörig weg, die Artischocken aber theil der Länge nach in 4 Theile, kochet sie aber w die gantzen, und lasset sie im Kalten trock werden. Rühret in Milch ein wenig Me klar ab, als ein Milch-Mus, schlaget eini Eyer darein, rühret es wieder durch einand thut Saltz und ein wenig Muscaten-Blüth darunter, und giesset einen mäßigen Löffel v von warmen Schmaltz in diese Klare, men es wohl durch einander, wendet die Artischoc in dieser Klare sauber um, oder tuncket unten die Helffte in die Klare, und lasset obere Spitzen grün bleiben, setzet sie also heisses Schmaltz, und backet sie darinnen gold-gelb. Wenn nun die Artischocken eine oder die andere Art, wie sie beschrie worden, zubereitet sind, so werden sie der stalt angerichtet, daß man die schönste un denselben in die Mitte setzet, leget die Bl ter, so denen andern Artischocken ausgez worden, ordentlich auf den Schüssel-R herum, schneidet die untersten Boden wü lich und streuet sie auf die Artischocken, u giesset sodenn die Brühe darüber, so ist a

zum Auftragen fertig. Wie man aus Artischocken auch Carden oder Cardonen ziehen solle, siehe Carde.

Artzney, siehe Haus-Mittel.

Arum, siehe Aron.

Asand, siehe Benzoe.

Asch, ist ein rundes, tiefes, oben weites und unten spitzig-zulauffendes hartgebranntes Gefäße von Töpffer-Arbeit, wie ein grosser Napff, welches man in einer Haushaltung zu vielerley Sachen von nöthen hat, als da seyn Reib-Stein-Asche u. s. ferner, gemeiniglich aber brauchet man besondere zur Milch, als welche nach dem Melcken des Viehes darein gegossen, und bis zu Abnehmung der Sahne oder des Milch-Rahms darinnen aufbehalten wird. Solchenfalls wird es ein Milch-Asch genennet, die zum Theil ganz sind, und woraus die Sahne mit dem Rahm-Löffel abgenommen werden muß, oder aber unten an der Seite hart am Boden ein Loch mit einem Zapffen haben, wordurch die Milch abgelassen werden kan, die Sahne aber solchergestalt im Asche sitzen bleibet.

Asche, ist das irdische Theil, welches vom Holtz oder andern Sachen, die sich verbrennen lassen, wann solche gäntzlich vom Feuer verzehret seyn, überbleibet, und daraus ein gewisses Saltz zu ziehen, dergleichen das Sal Absinthii, Tartari, die sogenannte Pott-Asche und vieles dergleichen mehr. Man braucht sie dahero zum Laugen-machen, Seiffen-sieden, und Glas machen, (worzu insonderheit die Asche von Tannen-Buchen-Eschen- und Ahorn-Holtz sehr gut ist,) zum Salpeter-Sieden, ingleichen als eine treffliche Düngung auf schweren und leimigten Feldern, sauren und sumpfigten Wiesen und in Gärten, und ist zugleich ein gutes Mittel, das Ungeziefer zu vertreiben, dahero sie ein guter Landwirt fleißig und öffters aus denen Oefen schaffen und zu solchem Gebrauch in der Aschen-Grube verwahren lassen soll. Vornemlich ist die todte Erde, so bey dem Pottaschmachen übrig bleibet, eine besonders herrliche Düngung der Aecker, weil diese das Nitrosische Saltz aus der Lufft wieder an sich ziehet, welches eben der Cardo vegetationis, davon *Becheri Physica Subterranea* nachzulesen. Wann Asche aus Stroh gebrannt, mit Regenwasser vermischt, und Saamen-Getreyde von der Art, davon das Stroh gewesen, darinnen geweicht wird, dieses soll die Fruchtbarkeit desselben treflich verbessern.

Asche, ein Fisch, siehe Aesche.

Aschen-Baum, siehe Eschen-Baum.

Aschenbrennen, siehe Aeschern.

Aschen-Brenner, siehe Aescherer.

Aschen-Grube, ist bey einer Haushaltung sonderlich bey Brau- und Back-Häusern, ein nöthiger Platz, welcher mit Steinen ausgemauert, und mit einer wenigstens fünff viertel hohen Brüstung dergestalt wohl verwahret ist, damit sich die von den Herden und aus den Oefen geräumte und dahin eingeschüttete Asche, ohne Schaden zu thun, abkühlen könne, und auch sonst niemand durch Versehen dahinein fallen möge.

Aschen-Haus, wird nach der Policey an einigen Orten sonderlich auf den Dörffern vor dieselben zu machen verordnet und befohlen, die Asche dahin wegen der Feuers-Gefahr und vor die Salpeter-Sieder zu schaffen, wie im Magdeburgischen zu sehen. Es ist ein Platz mit einer drey Ellen hohen Mauer umgeben, welcher innewendig tief und an einer Seite offen ist.

Aschen-Korb, siehe Laugen-Korb.

Aschen-Loch oder Ascher-Loch, ist ein, unter einem Brau-Darr- oder andern dergleichen viel Holtz erfordernden Ofen mit Fleiß gemacht und ausgemaurtes Loch, worein die Asche in währender Heitzung immerzu durch den löcherichten Herd oder Rost fallen kan, damit sie das nachgeschobene Holtz nicht am Brande verhindere, und die Kohlen so sehr ersticke.

Aschen- oder Ascher-Tuch, ist ein Stücke grober Leinewand, ohngefehr drey bis viertehalb Ellen lang, und drittehalb bis drey Ellen breit, durch welches die Lauge durchgeseiget wird.

Ascher, siehe Aescher.

Aschern, siehe Garn äschern.

Aschlauch, siehe Lauch.

Aschwurtz, siehe Dictam.

Aspe, Espe, Aspen- oder Espen-Baum, ist eine Art von Pappelbaum welcher der Lybische Pappelbaum genennet wird; Er kommet aber mehr dem schwartzen Pappelbaum, als dem weissen bey, und hat runde Blätter, welche glatt, bleich-grün, und etwas zackigt oder unordentlich zerkerbt sind. Diese hängen an dünnen und langen Stielen, und müssen dahero wegen ihres ungleichen Gewichtes auch bey der gröste Wind-Stille zittern und wackeln, welches diesem Baum verschiedene Nahmen, als bey den Lateinern *Populus tremula*, bey den Frantzosen *Tremble*, oder Zitter-Pappel, und bey den Holländern, welche diesen Baum zu Besetzung der Spatzier-Gänge gerne brauchen, den Nahmen Ratteler, von dem beständigen Rasseln der Blätter zu wege gebracht, und zu dem Sprichwort: Er zittert, wie ein Aespen-Laub, Anlaß gegeben hat. Sein Holtz ist weiß und leicht, aber von keiner Härte, kan auch im Wetter nicht lange dauren, sondern es setzt, so bald nur etwas daran eingehauen, oder sonst verletzt wird, sich gleich ein Flecken dran, und wird molmicht, welches hernachmals die Spechte füglich auszuhöhlern, und zu ihrem Aufenthalt zu erkiesen wissen; Es verdirbt auch von sich selbst vom Kern aus, woselbst es durch einen in sich selbst gezeugten Wurm angefressen, hernachmals schwartz und endlich faul wird. Die geraden und ohnschadhafften Stämme werden zum bauen gebraucht, iedoch müssen die daraus gearbeiteten Stücken an trockene Orte, und nicht an die Wetter-Seite oder sonst ins feuchte kommen. Das hockerigte und schadhaffte aber wird zu Scheiten geschlagen, und verbrennet. Die Kohlen von diesem Baume gebrauchen die

Pul-

Pulvermacher zum Schieß- und Büchsen-Pulver; Die Rinden aber dienen so wohl den Rothgerbern, als auch zu Fackeln. Seine Frucht oder Saamen bestehet in Fingers langen rauhen Körnlein, welche er gleich im Martio eilig heraus treibet, die aber, so bald sie von der Sonnen abgedorret, geschwinde wieder verderben, und sich in die Lufft verstäuben. Er wächst am liebsten an feuchten Orten, wiewohl er auch auf Bergen und in Wäldern zu finden, und in diesen letztern deswegen wohl zu dulten ist, weil er geschwind in die Höhe wächst, und dem Unter-Holtz keinen Schaden zufügt. Er giebt mit seinen Zweigen einen annehmlichen Schatten, welcher um so viel lieblicher ist, weil die stetig sich bewegende Blätter eine angenehme Kühlung verursachen. Es führet auch dieses Holtz einen Sand bey sich, welcher aus der Erden durch den Safft in demselben mit in die Höhe läufft und einwächset, und von denen Drechslern und Tischern, so es wegen seiner weissen Farbe gerne verarbeiten, so wohl als von denen Muldenhauern, wann sie Backtröge und Mulden daraus verfertigen, an ihrem hierzu besonders scharffen Zeuge mercklich gespüret wird.

Asphodill-Lilien, siehe Affodill-Lilien.

Asphodill-Wurtz, siehe Affodillen.

Assel-Wurm, Eissel-Wurm, Eselein, Keller-Esel, Keller-Schabe oder Keller-Wurm, ist ein kleiner aufs höchste einen Qver-Finger langer und etwan den dritten Theil so breiter Wurm, auf dem Rücken gleichsam mit einem grauen oder schwärtzlichten flach-runden Schild bedecket, und auf ieder Seite mit sieben Füssen versehen, deren ieder nur ein Gelencke hat. Wenn man ihn anrühret, so ziehet er sich gantz rund zusammen, daß der Kopf zum Hintertheil kommt. Diese Würme halten sich an den Wänden und Mauren, in faulen Bäumen, an feuchten und sumpfigten Oertern, unter Steinen, Blumen-Topffen oder Kästen, besonders aber in Kellern unter denen Wein- und Bier-Fässern auf, und mehren sich durch kleine Eyer, welche wie weiß-gläntzende Perlein aussehen. Man kan sie in der Medicin vortreflich nutzen, indem sie mehr flüchtiges und scharffes Saltz bey sich führen, als kein anderes Thier, und dahero überaus digeriren und öffnen. Mit dem Oel, darinnen man dergleichen Würme gekocht, soll man die hefftigsten Kopff-Schmertzen vertreiben können. Der Wein, darein man Assel-Würme geleat, wird als ein treffliches Mittel wider die Gelbsucht und Harn-Winde recommendirt, der Safft von solchen ausgepreßten Würmen aber zu zwantzig Tropffen in einem angenehmen Getränckе eingenommen, wider die Wassersucht angerühmet.

Asseres, sind eine Art Schüsseln, die etwas tiefer iedoch grösser als ein gewöhnlicher Teller, darein die Sallate, oder an deren stat die eingemachten Dütschen angerichtet und aufgeputzet werden.

Ast, ist der Theil eines Baumes, welcher an der Seite des Stammes heran wächset, und woraus, wann derer viele zusammen kommen, das Haupt oder die Krone eines Baumes formiret wird. An einem Obst-Baum sind viererley Aeste, als 1) Holtz-Aeste, 2) Frucht-Aeste, 3) falsche Aeste, und 4) schwache Aeste. Die ersten, nemlich die Holtz-Aeste, sind die allergrösten Aeste an einem Baum, welche von dem vielen Safft desselben herkommen, denn so der Baum nicht viel Safft hat, hat er auch wenig solcher Aeste. Diese Aeste stehen alle aufrecht, doch an dem Baum, und treiben mit Gewalt vor sich; Sie haben etwas grosse Augen, welche eng bey einander stehen, und diese Aeste sind es, die dem Baum eine rechte Art geben, und eine anständige Figur machen. Aus diesen entspringen 2) die Frucht-Aeste, welche theils lang, theils kurtz und schwach, deren etliche gerad, etliche ein wenig gebogen sind; der eine treibet starck, der andere gemach, einer treibet Holtz, der andere Frucht, und füllen also mit ihren Blättern und Früchten den Baum; sind dahero die besten Aeste, welche, weil die Frucht von ihnen herkommt, deswegen Frucht-Aeste genennet werden. 3) Die falschen Aeste, welche auch den Nahmen Wasser-Aeste oder Wasser-Schosse führen, entstehen von dem überflüßigen Safft des Baumes: Denn so der Baum nicht zu viel Safft hat, so wachsen auch dergleichen Aeste nicht. Sie befinden sich meistens an denenjenigen Bäumen, welche schon etliche Jahr gestanden, und starck gewachsen sind; haben flache ziemlich weit von einander stehende Augen, und wachsen aus dem alten Holtze gerad in die Höhe; sind groß wie die Holtz-Aeste, doch stehen sie niemalen bey denenselben, nur wo, kurtz vorher gedachter massen, der Baum überflüßigen Safft hat, da brechen sie heraus, tragen nicht gerne Früchte, und benehmen hingegen dem Baum seinen Safft. Uiber iezgemeldte Art falscher Aeste finden sich noch andere, welche gleich das erste oder andere Jahr an die jungen Bäume kommen, und denen Holtz-Aesten gantz ähnlich sehen. Sie werden auf folgende Weise erkannt: Wann ein junger Baum seine starcken Holtz-Aeste oben stehen hat, und unter solchen zween oder mehr Aeste stehen, deren einer kleiner, als der andere ist, es folget aber unter diesen kleinen noch ein starcker Ast, so ist derselbe falsch: Item, so unten an dem Stamm die Holtz-Aeste seyn, und über denselben die kleine stehen, über diesen aber ein starcker kommt, so ist er ebenmäßig falsch, und kommt von dem überflüßigen Safft des Baumes; diese falschen Aeste werden alle hinweg geschnitten. 4) Die schwachen Aeste sind die, so nach denen Frucht-Aesten stehen, haben aber nicht so viel Safft als diese, daher sie schwächer und an der Spitze des Holtzes schwartz werden. Diese werden stehen gelassen, und zu Frucht-Aesten reservirt. Uiber diese erst-erzehlte viererley Arten Aeste finden sich noch zweyerley Gattungen, davon die erstern weder Frucht- noch Holtz-Aeste genennet werden können, indem sie zu jenen zu starck, zu diesen aber zu schwach sind, haben aber doch mehr Safft als die Frucht-Aeste, und wachsen unterhalb der Holtz-Aeste hervor. Die andern kommen erst

nach den Hunds-Tagen, und zwar von vielem Safft an unterſchiedlichen Orten des Baums, bringen keine Früchte, und werden glatt hinweg geſchnitten. Nach dieſem Unterſcheid richtet man ſich im Ausputzen der Bäume, ſonderlich der fruchtbaren. Siehe Ausbrechen.

Aſt, Aſt-Loch, wird in einer Pfoſten oder einem Bret derjenige Ort genennet, daraus der Holtz-Aſt ſeinen Urſprung genommen, und in dem Stocke, die zu dergleichen auf die Säg-Mühlen gebracht worden, daſelbſt mit durchſäget worden. Dieſer Aeſte giebt es zweyerley Arten, als verwachſene oder wammrige und ausfallende; wie nun die erſten dem Bret eine Feſtigkeit und Dauer einiger maſſen geben, ſo ſind hergegen die ausfallende deſto unangenehmer, weil ſie leichte, wenn das Bret eintrocknet, verlohren gehen, und ein ungebohrtes Loch abgeben, welches an keinem Orte, wo es auch nur ſey, einem Haus-Herrn Nutzen ſchaffet. Von dieſen

Aſt-Löchern hat man Gelegenheit genommen auch diejenigen kleinen Löcher im Schleyer, Leinwand, Catun, Neſſel-Tuch und dergleichen eben alſo zu nennen, die bey Webung ſolcher Tücher wegen des geriſſenen oder knotigten Fadens entſtanden ſeyn.

Aſtrantz, ſiehe Meiſter-Wurtz.

Atel, ſiehe Adel.

Atlas, iſt ein gantz ſeidener Zeug von ungedrehetem Drat, einfärbig und gantz glatt gewebet, ohne einige Blumen oder Streiffen, hergegen von einem ſchönen Glantz und Spiegel. Der älteſte und ſchlechteſte iſt der Oſt-Indiſche, wird Bällgen-Atlas, ingleichen *Satin* genennet; Man hat aber auch Frantzöſiſchen; Vor den beſten unter allen wird der Italiäniſche gehalten, der zu Mayland, Genua, Lucca und Bologna fabriciret worden; Itzo aber wird dergleichen auch hier und da in Deutſchland gar ſchön gemachet.

Attich, oder Acker-Hollunder, iſt ein bekanntes Gewächſe, und eines von den beſten Theriacs-Kräutern der Bauren und armer Leute, ſo dem Hollunder an Geſtalt und Geruch faſt gleich kommt, iedoch kleiner iſt, und zu keinem dauerhafften Strauch erwächſet, ſondern jährlich wieder veraehet. Er hat eine weiſſe Wurtzel eines Fingers dicke, aus welcher runde Stengel eines Mannes hoch hervor wachſen, ſo voll Marcks, und zu beyden Seiten mit groſſen ſchwartz-grünen Blättern, wie die Hollunder-Blätter, beſetzet ſind, deren etwan fünff oder ſieben an einem Stiel gegen einander ſtehen, und einen ſtarcken aber üblen Geruch haben. Oben am Stengel überkommt er weiſſe mit wenig Purpur vermiſchte gekrönte Blümlein, die viel lieblicher als die Hollunder-Blüthen riechen, und aus welchen ſchwartze runde Beerlein werden. Er wächſet gerne an ſchattigten und feuchten Orten, bringt ſeine Blüthen im Junio und Julio, und trägt reiffe Beeren im Auguſto und September. Die in dieſen Beeren befindliche Körner pulveriſiret, und anderthalb Qvint vor eine ſchwache, und zwey Qvint vor eine ſtarcke Perſon, in weiſſem Wein eingenommen, iſt eine gute Purgation vor Bauern und arbeitſame Leute, ja man kan es auch wohl in kleiner Dos den Kindern geben. Noch beſſere und gelindere Wirckung hat das Oel von dieſen Attich-Körnern: ſoll alſo eine Haus-Mutter dieſer Kerne im Herbſt eine gute Qvantität ſich einſammlen. Die Beere, welche wohl zeitig ſeyn müſſen, werden zerſtoſſen, und in ein Waſſer gethan; Was gute Kerne ſind, fallen auf den Boden, dieſe ſind zu behalten, was aber oben auf ſchwimmet, das thut man hinweg. Wenn man ſie aus dem Waſſer nimmt, muß man ſolche aus weiſſem Weine waſchen, im Schatten trocknen, und in Säcklein aufhängen. Das Attich-Oel wird alſo gemacht: Man nimmt zehen Pfund Attich-Kerne, pulveriſirt ſie ſauber und klein, läſſet ſie in einem groſſen glaſurten Topff in klarem Waſſer ſieben oder acht Stunden lang ſieden, und wann das Waſſer einſiedet, kan man wieder ſo viel heiſſes Waſſer nachgieſſen; den Schaum davon, aus welchem das Oel wird, muß man fleißig nach und nach abſchöpffen, und in ein Glas zuſammen thun. Dieſes muß wohl zugemacht, und verlutirt in friſchen Roß-Miſt tief eingegraben, in acht oder zehen Tagen wieder gemach heraus gehoben, und das oben auf ſchwimmende Oel von dem Waſſer abgeſondert, durch ein haren, oder ſonſt ein ſauberes Tuch geſeihet, und in einem reinen Glaſe zum Gebrauch wohl verwahret werden. Ein halber Löffel voll von dieſem Oel, vier Stunden vor dem Eſſen in einer Suppe genommen, iſt gnugſam, eine mittelmäßige Perſon zu purgiren; Es iſt auch für die Glieder-Schmertzen, warm aufgerieben, ein treffliches Linderungs-Mittel. Der Safft aus den Blättern, in Wein geſotten, und mit May-Butter zu einer Salbe gemacht, lindert die Schmertzen der Gicht. Die Beeren, wie auch die mittlere Rinde der Wurtzel, und die Wurtzel ſelbſt in Wein geſotten, oder gebeitzt, und davon getruncken, heilen die Waſſerſucht. Die Blüthe und Blätter in Milch geſotten, oder auch in Waſſer, und warm aufgelegt, ſtillen die Miltz- und Gicht-Schmertzen, und zertheilen die waſſerigen Geſchwulſten. Da nun alles an dieſem Strauche heilſam zu gebrauchen iſt, ſo ſoll denſelben billig ein Haus-Vater in ſeinem Garten haben: Denn er bedarff keiner ſonderbaren Wartung, und wann der Saame nur in einen Gras-Garten gebracht, und recht mit Erde bedeckt wird, ſo kommt er gewiß fort, und läſſet ſich hernach nicht gerne vertreiben.

Atzel, ſiehe Elſter.

Atzen, ſiehe Aetzen.

Aue, iſt ein Stück Land, ſo in einem Grund oder Thal, oder aber an einem Strom, Fluß, oder Bach gelegen, und mit Höhen umgeben iſt. Die Auen dienen zur Vieh-Weyde, können aber auch zum Ackerbau gebraucht werden: Die Auen-Felder haben die Art an ſich, daß ſie bald naß, und auch bald feſte werden, daher dann die Mittel-Zeit in derſelben Beſtellung wohl beobachtet werden muß.

Auer-Hahn, Aur-Hahn, Ur-Hahn,

Ohr-Hahn, ist einer derer vornehmsten Wald-Vögel, und nächst dem Trappen der grosseste unter denen wilden Hünern, daher man ihn Ur-Hahn genennet, welches Wort Ur bey denen Alten so viel als Groß geheissen, aber wegen seines harten Fleisches nicht eben der beste. Was seine Gestalt und äusserliches Ansehen anlangt, so sind seine Augenbraunen und das Häutlein um die Augen roth, der übrige Kopff aber schwartz, und der Schnabel kurtz und gebogen; von den Ohren hangen ihm zwey Wammen herunter wie dem Haus-Hahn; der Rücken und der Hals sind aschenfarb, mit untermengten braunen und schwartzen Flecken, die Brust, der Schwantz, und der Bauch schwartz, die Schwing-Federn in den Flügeln schwärtzlich, die kleinen dunckel-braun, und die unter den Flügeln weiß; die Hüfften sind mit weissen, die Füsse aber, bis an die Zehen, mit dunckeln Federn bekleidet. Er wohnet gerne in hohen Gebirgen und grossen Wäldern, wo es Brunnen-Quellen giebet, die Sand-Körnlein führen, deren er stets einige im Magen behält. Seine Faltz, oder (wie einige wollen) Pfaltz d. i. sein Locken der Henne fänget sich des Frühlings gar zeitlich zu Anfange des Martii an, obgleich noch Schnee und Frost vorhanden (daran er sich doch nicht kehret) und zwar kurtz nach Mitternacht, bis es Tag wird. Gemeiniglich geschiehet solches auf der Höhe, an hangenden Bergen, allwo er den Morgen kan kommen sehen, sonderlich hält er sich gerne auf, wo Rothbuchen, oder auch rauschende Bächlein zu finden sind, welche letztere er gerne höret; derer Knospen von Rothbuchen aber bedienet er sich des Winters zu seinem Geäse, wiewohl er auch zu andern Zeiten mit Wacholder-Heidel-Preussel- und Hind-Beeren, auch Mehl-Fäßgen oder Mehl-Feistgen und verschiedenen Kräutern seine Nahrung sucht. Wo er sich einen Ort zur Faltz-Zeit ausersehen hat, und man ihn daselbst einmahl antrifft, da ist er meistens alle Wochen zu finden, daferne er anders Ruhe haben kan, und nicht verstöret wird. Wann der Auer-Hahn in seiner Faltz-Zeit schreyet, so klinget es fast, als ob ein Grase-Mähder mit seinem Wetz-Stein mit doppelten Strichen gerade die Sense striche. Er wird, damit man näher zu ihm kommen möge, in währendem Schreyen, eiligst besprungen, und so er aufhöret, muß man stille stehen, denn sonst, wo er ausser deme das geringste hören oder mercken solte, fliehet er davon, und obgleich dem allzubegierigen Schützen unter währendem Faltz-Geschrey ein Fehl-Schuß entgehen solte, vermercket er solches dennoch nicht. Wann er aber mit einem Schrot getroffen wird, oder sonsten den Schützen mercket, so ziehet er, wie leicht zu gedencken, ohnverzüglich fort. In währendem Faltz-Geschrey, da er gedachter massen weder höret noch siehet, gehet er, wie ein Indianischer, oder auch sogenannter Trut-Hahn mit unter sich gespreitzten Flügeln, und straubigten Federn auf einem dicken Ast des Baumes hin und wieder. Und gleichwie er an seinem Wildpret und schöner Gestalt durch solche Geilheit abnimmet; also gehen auch sodann die Federn von den Füssen weg. Sobald nach geschehener Faltz der Hahn auf den Erdboden gestrichen kommet gleich das Huhn zu ihm herbey, und wird von ihm, wie anderes Geflügel zu thun pfleget, ordentlich getreten, keinesweges aber nach dem alten Mährlein, von demselben den Saame auf die Erde gelassen, viel weniger alsdann von der Henne genossen, und dieselbe damit befruchtet, weil es wider die gesunde Vernunfft läuffet, und die Natur dasjenige, was im Magen verdauet wird, zu keiner Frucht wircket. Solcher Auer-Hahn-Pfaltz wird vorhero, wo er anzutreffen ist, zur gewissen Nachricht richtig verhöret, ehe man solches der Herschafft anmeldet, damit man dieselbe nicht auf ein ungewisses anführe, und zu vielfältiger vergeblicher Mühe, schlaflosen Nächten, und andern Unlust Anlaß gebe. Der Auer-Hahn zihet nicht im Herbst mit andern Vöaeln weg, sondern hält seinen Stand des Jahres durch beständig; Er gehöret auch unter die hohe Jagd. Die Auer-Henne oder das Huhn, welche kleiner als der Hahn, braun-fleckigt, und mit etwas fahlroth bemercket ist, und deren viele sich zur Pfaltz-Zeit bey dem Hahne befinden, wechet, nachdem sie empfangen hat, heimlich von der Gesellschafft. Wann die Rothbuche ihre Knospen öffnet, und die Blätter aus einander gehen, denn suchet das Huhn seine Gelegenheit unter Sträuchern, in Gehauen und Schläge entweder in Heyde-Kraut, oder in Zimmet- und Wellen-Geniste, und leget daselbsten sechs acht, zehen bis zwölff Stück Eyer, brütet auch solche meistentheils in vier Wochen aus. Es würde sich vielleicht dieses rare Feder-Wild wohl vermehren, wann sie nicht in der Brut-Zeit ehe die Jungen recht flücke werden, von den Raub-Thieren Schaden leiden müsten. Er ist am besten zu geniessen, wenn man ihn einbeitzt und nachgehends in Pasteten schlägt, wiewohl er auch gebraten auf grosser Herren Tafeln aufgesetzet wird. Solchen aber recht mürde zu braten, muß man fleißig Achtung geben, weil derselbe ein zäher Wildpret hat, als der älteste Hirsch. Derohalben verfahret damit also: Wenn ihr ihn gerupffet, so werffet selbigen sauber aus, und klopffet ihn sehr wohl, daß er mürbe werde; Waschet ihn reine und haltet ihn in siedend Wasser, daß er darinnen ein wenig anlauffe, alsdenn aber leget ihn wieder in kaltes Wasser. Hierauf könnet ihr ihn erst mit Nelcken und Zimmet, hernach darüber mit Speck spicken, einsaltzen, und einige Zeit liegen lassen. Alsdenn stecket ihn an den Spieß, und sehet zu, daß er gantz gemählig brate, je mähliger er am Feuer tractiret wird, je besser er ausbratet und mürbe wird. Sobald er anfähet zu braten, begiesset ihn mit zerlassener Butter, vermachet ihn mit Papier, begiesset dasselbe ebenfalls fleißig mit Butter, und wenn es allzubraun geworden, leget einen frischen Bogen abermahlen darüber, und treibet ihn also ein 3 Stunden lang an stetem Feuer herum. Wenn er nun gut gebraten, leget ihn auf eine Schüssel in die abgetroffene Brühe, giesset ein wenig braune Butter darüber, streuet klein-geriebene Semmel darauf, und garni-

[illegible] [illegible] [illegible] [

Kälber-Lebern, Krebsen, Möhren, Mandeln, Quitten, Reis, Rinder-Marck, Rinds-Euter, Semmeln, Zimmet u. s. f. darnach sie auch genennet wird zubereitet, indem man aus dergleichen vermittelst vieler Eyer und sehr klar geriebenen Zucker einen zarten Teig machet, diesen in einen hierzu verfertigten blechernen Reiff thut, und im Back-Ofen wohl ausbacken lässet. Es müssen bey einer jeden Art gewisse Vortheile wohl in acht genommen werden, soll ein solcher Koch nicht sitzen bleiben, sondern fein auflaufen, wie denn der Haupt-Grund darinnen bestehet daß man bey diesen Torten die Feuchtigkeit vermeide, denn wenn diese darinnen bleibt, können solche nicht auflaufen. Daher es einer guten Kochin zur Nachricht hier beygesetzet worden, was nebst diesem bey einem und andern zu beobachten. Aufgelauffener Aepffel Koch: Röstet Semmel in Butter fein gold-gelb, bratet Aepffel, ziehet diesen die Haut herunter, nehmet das Fleisch davon bis auf den Kriebs, thut beedes in einem Reib-Asch, rühret es darinnen wohl unter einander schlagt ein 10 Eyer, und eben so viel Dottern noch darzu. Habt ihr dieses alles aufs beste nochmahlen zusammen gerühret, mischet drey viertel Pfund Zucker und ein Loth Zimmet darunter; schüttet diesen abgerührten Teig in den zurecht gemachten Reiffen, backet ihn im Ofen gar, und streuet Zucker und Zimmet darüber. Oder: Röstet über dem Feuer in ein wenig Butter geschälte und kleingeschnittene Aepffel ganz trocken, thut geriebene, und gleichfalls in Butter geröstete Semmel hinzu, rühret solches wohl zusammen nebst drey viertel Pfund Zucker und ein Loth Zimmet. Nehmet hierauf von 16 Eyern das Weisse, schlaget solches in einem Gefäß so lange bis es ein Schnee werde; schüttet diesen Schnee in die mit Zucker und Semmel wohl abgeriebenen Aepffel, rühret es nochmalen gut unter einander, thut diesen Teig in den mit Butter bestrichenen Reif, lasset es backen, und wenn es bald gar, überstreichet mit noch ein wenig solchem Schnee ohngefehr eines kleinen Fingers dick den Koch damit, und streuet bunten Zucker drauf s. i. f. Aufgelauffener Erbsen-Koch: Kochet schöne, und rein-gelesene Erbsen im Wasser halb gar, so, daß die Bälge sich selber ablösen, und nehmet solche davon, die Erbsen aber lasset wieder trocken werden. Hierauf stoßet sie in einem Mörser ganz klein und glatt, unter diese reibet in einem Reib-Asch in Butter geröstete Semmel, wie auch ein Stück Butter, schlaget daran neben Eyer, rührts wohl durch einander, thut Gewürtz hinzu, und rührts immer ganz zart und glatt, ferner noch 8 Eyer-Dottern darzu, mit welchen ihr alles nochmahlen fein wohl einrühren lasset. Schüttet ein halb Pfund Staub-Zucker hinein, haltet mit dem Rühren an, bis es ganz zart, thut diesen Teig in einen mit Butter bestrichenen Reiff, lasset es backen, und traus es wohl garniret warm auf, denn alle dergleichen fett-gemachte Köche müssen warm gegessen werden. Aufgelauffener Eyer-Dotter Koch: In einem Reib-Asch rühret drey viertel Pfund frische Schmeiß-Butter, so lange, daß sie wie ein Schnee werde. Hierauf schlaget immer einen Ey-Dotter nach dem andern hinein, bis ohngefehr ein Schock darinnen thut ein halb Pfund Staub-Zucker hinzu, giesset dieses abgerührte in einen mit Butter bestrichenen Reiff, lasset es in einer Torten Pfanne, welches besser, als im Back-Ofen, backen, und wenn ihr es garniret habt, so traget es auf. Aufgelauffener Grieß Koch: Rühret ein Stück Butter nebst seinem in Milch halb ausgequollenen Grieß in dem Reib-Asche wohl durch einander, schlagt 12 Eyer, oder, wenn es zu dick ist, noch 8 Eyer-Dottern darunter, rührt es abermahlen fleißig zusammen, damit es recht klar werde, und schüttet drey viertel Pfund klar-geriebenen Zucker darzu; thut dieses abgerührte in mehrgedachten zurecht-gemachten Reiff, und backet es im Back-Ofen ab. Damit ihr aber wissen möget, ob dieser Koch gut sey oder nicht, so stecket ein Holtzgen in denselben, ist dieses, wenn ihr es wieder heraus ziehet, trocken, so könnet ihr daran abnehmen, daß er recht ausgebacken. Aufgelauffener Koch von Kalbs-Lebern: Kochet zwey schöne Kalbs-Lebern gar, wenn sie wieder kalt, reibet sie auf einem Reib-Eisen ganz klar, thut sie in ein Casserol, schlaget einige Eyer darzu, und rühret über dem Feuer alles durch einander, daß die Eyer unter der Leber gar werden. Ferner so rühret dieses in einem Reib-Asch mit 12 Eyern auch wohl ab, lasset zergangene Butter herunter lauffen, und rührt es wieder glatt ab. (Man darff sich das vielfältige Rühren nicht befremden lassen; denn dadurch wird dergleichen Koch gut und schön.) Hierauf schlaget noch 10 bis 12 Eyer-Dottern hinein, rührt es wieder eine viertel Stunde, werfft Gewürtze und anderthalb Pfund Zucker darzu, und rühret es abermahlen, bis es genug; Schüttet diesen Teig in einen vorhero mit Butter sehr wohl bestrichenen Reiffen, streiffet den Koch oben fein glatt, backet ihn gemählich in einem Back-Ofen, oder in einer Torten-Pfanne, und gebt ihn endlich so warm als nur möglich, auf die Tafel, denn sobald er kalt wird er harte und unangenehm. Aufgelauffener Krebs Koch: Stechet einem Schock oder mehr gesottenen Krebsen vorn am Kopffe das Gelbe und Bittere heraus, stoßet sie klein, thut sie in eine Kanne gute Milch oder Rahm, rühret sie wohl durch einander, und streichet das abgeriebene durch ein Haar-Tuch in ein Casserol, und lassets überm Feuer zusammen lauffen. Darnach schüttet dieses in einen Durchschlag, daß die Feuchtigkeit davon lauffe, wenn es nun ganz trocken, rühret es in einem Reib-Asch, bis es recht klar wird, reibt einen guten Theil Krebs-Butter mit darunter, schlaget 8 ganze Eyer und 14 Dottern hinzu, und reibt dieses ebenfalls fein glatt zusammen. Schüttet abgezogene und klein-geschnittene Pistaches, imgleichen in Rahm geweichte und wiederum sauber ausgedruckte Semmel darzu, und fahret mit dem Reiben fort. Zuletzt rühret klein-geschnittene Citronen-Schalen, Muscaten-Blüthen und drey viertel Pfund Staub-Zucker unter diesen

dieſen Teig. Schüttet ſolchen in den mit Krebs-Butter ſehr ſtarck beſtrichenen Reiffen, beſtreichet auch den Koch oben auf noch mit Krebs-Butter, ohngeachtet er ſchon ſehr fett damit angemachet worden, ſetzet ihn im Ofen, oder in eine Torten-Pfanne, und wenn er gut, traget ihn warm auf. **Aufgelauffener Möhren-Koch:** Reibet gelbe Mohren, nachdem ſie rein geſchabet, ohne ſie erſt ins Waſſer zu legen, auf einem Reibeiſen recht klar, und da ſie viel Safft bey ſich haben, müſſen ſolche in einem Caſſerol überm Feuer gantz trocken abgerühret werden, ſchlagt hernach 5 Eyer daran, und haltet mit dem Rühren ſo lange an, bis ſie durch und durch treuge. Darauf rührt ſie in einem Reib-Aſch gantz glatt ab, thut etwas Butter, ſo über dem Feuer erſt zergangen, ingleichen noch 10 Eyer hinein, und rühret es wohl unter einander. Nehmet ferner noch 10 Dottern, etwas eingeweichte und wiederum wohl ausgedruckte Semmel, ingleichen drey viertel Pfund geriebenen Zucker darzu, und rühret dieſes alles auf das fleißigſte eine gute viertel Stunde unter einander. Schüttet dieſen Teig endlich in den zubereiteten Reiffen, ſetzet ſelbigen in einen Back-Ofen oder in eine Torten-Pfanne, und backet ihn gemächlich, richtet ihn, wie vorige an, und gebet ihn warm oder kalt auf den Tiſch. **Aufgelauffener Mandel-Koch:** Ziehet ein Pfund Mandeln oder deren mehr ab, legt ſelbige, doch nicht allzulang, in kalt Waſſer, ſtoſſet ſie in einem Mörſer, aber nicht gar zu klein, ſprenget unter währendem Stoſſen ein bisgen lautere Milch, oder an deren ſtat ein wenig Roſen-Waſſer, hinzu, doch, daß ſie zu nicht ſo feuchte werden, ſonſt bleibt der Koch ſitzen. Rühret dieſe geſtoſſene Mandeln in einem Reib-Aſch mit 2 bis 3 Eyern klar ab. Nach dem Abrühren ſchlaget wieder ſo viel Eyer gantz hinein, und noch einige Dottern, daß in allem 15 Eyer auf ein Pfund Mandeln geſetzet werden, und miſchet ſolches wohl durch einander, thut ferner in einen ordinären Löffel ein wenig Saffran, rührt ihn darinnen mit Milch abe, und gieſſet ſolchen unter die Mandeln, die darneben gerühret werden müſſen. Wenn ſie nun ſchöne aufgelauffen, thut ein viertel Pfund feinen klar-geriebenen Zucker hinzu, und haltet immer mit dem Rühren an. Beſtreichet den Reiffen mit Butter, machet einen feſten Teig an, ſetzet den Reiffen auf einen blechernen Teller, beſtreichet unten herum den Reiffen mit Eyern, legt auch den Teig unten um denſelben herum, befeſtiget beydes, daß keine Lufft heraus kan, und beſtreichet den Teller inwendig auch mit Butter; Gieſſet den abgeriebenen Mandel-Teig ſodenn hinein, ſetzt ihn in einem nicht gar zu heiſſen Ofen, und laſſet ihn backen, da denn die oben angeführte Probe mit dem Höltzgen anzeigen kan, ob er gnug gebacken. Bey dem Anrichten wird der Teig unten vom Teller weggeſchnitten, der Reiff abgezogen, und dieſer Koch aufs ſchönſte garniret. **Aufgelauffener Qvitten-Koch:** Schälet ſchöne, doch nicht gar zu viel Qvitten, ſchneidet die Kriebſe heraus, kochet ſie im Waſſer gar, ſchabet ſelbige ſehr klar, und reibt ſie in einem Reib-Aſch auf das zärteſte. Machet aus dem Weiſſen von 8 Eyern einen Schnee, rühret ſelbigen darunter, reibet noch ein halb Pfund Zucker darzu, und rühret alles auf das beſte. Wenn dieſes geſchehen, ſchlaget noch von 8 Eyern Schnee, thut dieſen vollend hinein, ſobald ihr es in den Reiff ſchütten wollet, und ſetzet es unverzüglich in den Back-Ofen. **Aufgelauffener Reiß-Koch:** Wenn ihr ein halb Pfund rein ausgeleſenen Reiß mit heiſſem Waſſer gebrennet, ſo laſſet ihn in Milch nur halb gar ausquellen, und rühret ihn, daß er nicht anbrenne, fleißig um, und werffet, weil er noch warm, ein Stücke Butter darzu, ſchüttet alles in einen Reib-Aſch und reibet es darinnen gantz klein; ſchlaget 10 gantze Eyer und ſo viel Dottern hinein, und rühret es immer fleißig eine halbe oder drey viertel Stunden herum. Thut ein halb Pfund Zucker hinzu, und rührt es zum dritten mahl wohl durch einander; im übrigen aber verfahret, wie bey dem Mandel-Koch angewieſen worden. **Aufgelauffener Koch von Rinder-Marck:** Schneidet ein Pfund oder mehr dergleichen Marck gantz klein. Machet von 10 Stück ſehr hart gerührte Eyer, thut dieſe mit dem Marck in einen Reib-Aſch, und reibet beydes klar durch einander: ſchlaget ohngefehr noch 12 Eyer darein, und rührt es wieder aufs beſte unter das vorige, ſchüttet klein-geſchnittene abgezogene Mandeln und Citronen-Scheller, wie auch ſauber gewaſchene kleine Roſinen dazu, menget alles wohl unter einander, da ihr denn zuletzt noch ein halb Pfund geſiebten Zucker darüber ſtreuet, und dieſes alles noch eine viertel Stunde aufs fleißigſte unter einander rühret; Nach dieſem bringet ihr dieſen Teig in den zurecht-gemachten Reiffen, und backet ihn gehörig ab, endlich traget ihr ihn recht warm und wohl garniret zu Tiſche. **Aufgelauffener Koch von Rinds-Euter:** Kochet ein ſchönes Kuh-Euter fein weich, laſſet es trocken und kalt werden, reibt es auf einem Reib-Eiſen, und verfahret alsdenn ferner damit, wie bey dem aufgelauffenen Koch von Kalbs-Leber. **Aufgelauffener Semmel-Koch:** Weichet Rinde von ſchöner weiſſer Semmel in gute Milch, drücket ſie wieder rein aus, ſetzet ſie auf Kohl-Feuer und trocknet ſie, doch habt dabey Acht, daß ſie ſich nicht anlege. Schlaget hierauf, da ſie nicht gar trocken, 5 bis 6 Eyer hinzu, menget es wohl durch einander, und laſſet die Eyer unter der Semmel gar werden. Rührt dieſes in einem Reib-Aſch klar abe, ſchlaget nach und nach abermahlen bis 10 Eyer darzu, ſchüttet geſchnittene Muſcaten-Blüthen und etwas Cardemomen mit daran, menget's abermahl wohl durch einander, und nachdem ihr noch 8 Dottern darzu gethan, rühret dieſen Teig fein glatt. Endlich miſchet ein halb Pfund, oder wenn der Koch groß, drey viertel Pfund Zucker, ingleichen ein wenig Saffran darunter, rühret den Teig zuletzt noch eine viertel-Stunde, ſchüttet ihn in den zubereiteten Reiff, und backet ihn gantz gemählig ab. **Aufgelauffener Zimmet-Koch:** Nehmet ein halb Pfund Reiß, quellet ihn in Milch, rühret ihn mit 20 Eyern, iedoch nur mit der Helffte des

Advertisements.

Advertisements.

die eisernen Oefen, auf die Simse der Camine und kostbaren Schräncke, oder sonst hin und wieder in den Sälen und Gemächern aufzustellen gewohnt ist. Hiernächst nennet man aber auch einen

Auffatz dasjenige höltzerne, und nach einer guten Proportion in verschiedene Höhen abgetheilte Postement, zusamt dem zum Aufputz und Genuß darauf ausgestellten Confect, nebst den hier und da in kleinen Schälgen angebrachten und mit eingeschobenen eingemachten Sachen. Dessen man sich bey grossen und ansehnlichen Ausrichtungen öffters bedienet.

Auffatz, heisset endlich bey einer Fontaine oder Spring-Brunnen ein gewisses von Kupffer oder verzinntem Eisen-Bleche hohl verfertigtes Röhren-Stücke, welches an demjenigen Ende der Röhre, wo das Wasser herausspringen soll, aufgestecket, und das Wasser dadurch gezwungen wird, daß es allerley Gestalten und Figuren vorstellet.

Aufs Blat lauffen, ist ein Weydmännischer terminus: Wann nemlich im Monat Augusto die Reh-Ziege von dem Bock gesuchet wird, und dieser der Stimme seines Rehes nachgehet, welcher Ruf dergestalt subtil schallet und lautet, als ob man auf einem Blat pfiffe. Und dieses heisset: der Bock läufft aufs Blat. Die Rehe-Ziege läufft zwar auch aufs Blat, aber nicht ehe, als wenn sie ihre Jungen hat, und dieselben von ihr abgegangen seyn. Der Rehe-Bock läufft in seiner Prunfft, welche im December geschiehet, noch einmahl aufs Blat.

Aufschärffen, heisset bey den Jägern am Wildpret oder anderm Wild die Haut oder den Balg aufschneiden.

Aufscheuren, siehe Aufwaschen.

Aufschläge, werden bey denen grossen Vogel- und auch Fincken-Herden diejenigen Holtzer, mit denen dadurch ausgespannten Netzen, genennet, vermittelst dererselben Rückung die Vogel offt hauffen-weise gefangen werden.

Aufschlagen, ist eine gewöhnliche Arbeit bey dem Waschen, da nunmehro die ausgesulte und starck ausgerungene Wäsche von Stück zu Stück aufgeschüttelt, ordentlich über einander geschlagen, und mit den Händen glatt ausgestrichen wird, ehe man selbige zu trengen aufhänget. Es muß dieses darum vorgenommen werden, damit die bey dem scharffen Ringen in die Wäsche gemachte Falten und Runtzeln wiederum heraus gebracht, und die Wäsche eben also glatt gestrichen an der Sonn oder Lufft trocken werden möge.

Aufschneiden, heisset bey den Wintzern oder Wein-Gärtnern so viel, als, beym Schnitt das Holtz, so lang als es am Stocke gewachsen, stehen lassen, bis man es zur Sencke brauchet. Dieses geschiehet, wann ledige Plätze zu sencken in denen Gebirgen vorhanden sind. Siehe Schnitt in Weinbergen.

Aufschürtzen, heisset sich lange Kleider durch ein Band kürtzer machen oder aufbinden, wie die Mägde mit dem Schürtze-Band thun.

Aufschütteln, heissen die Drescher, wenn sie ein abgedroschenes Stroh mit den Händen, oder mit der Schütte-Gabel wohl ausschütteln, damit nicht viel Körner im Stroh bleiben mögen.

Aufschütten nennet man, wenn ein Vorrath von Getreyde auf gewissen Böden gesammlet und aufbehalten wird. Ein guter Haus-Vater ist hauptsächlich darauf bedacht: Und alsdenn sollen dergleichen Böden vor allerley Ungeziefer, wie auch anderm schädlichen Vieh wohl verwahret seyn, doch müssen sie überall genugsame Lufft haben; Bey dem Aufschütten selbst nimmt er in acht, daß auf dem Boden iedes mahl ein Raum übrig und unbeschüttet bleibe, damit das Getreyde beqvem umgeschoben werden könne, wie denn dergleichen zum öfftern geschehen muß, soll es nicht schadhafft werden.

Aufschütten, das Korn oder ander Getreyde, so gemahlen oder geschroten werden soll, in den Rump schütten.

Aufschwäntzen, wird von den Stall-Knechten die Verrichtung genennet, wenn sie bey garstigem Wege ihren Pferden die Spitzen des Schweiffes entweder mit diesen Haaren selbst, oder auch wohl nur mit einem kleinen Stroh-Seil in die Höhe fest zusammen binden, damit durch den langen Schweiff weder die Pferde, noch vermittelst des Schweiffes Umschlagen das Geschirr so sehr voll Koth beschmieret werden können.

Aufschwäntzen, heissen die Köche, wenn sie die Hechte insonderheit, als welche sich am besten darzu schicken, nachdem sie am Bauche aufgeschnitten, und das Eingeweide heraus genommen, gegen den Kopff zu bey den Gräten auf den beyden Seiten aufschlitzen, selbige zusammen krümmen, ihnen den Schwantz durch das Maul ziehen, da sie vorhero unten den Kopff auch wohl durchschneiden, daß der sich recht breit drucken lasse, und also sieden.

Aufsetzen, sagt man, wann dem Hirschen oder Reh-Bock das abgeworffene Gehörne wieder wächset.

Aufsetzen, wird auch von den Nätherinnen gebraucht, wenn sie bey einem Hemd an die eingefaltene Ermel oder den Hals, ingleichen auf die Manchetten und andere dergleichen eingerichtete Arten der Wäsche die gehörige Bindgen setzen, selbige zu beyden Seiten anstechen, und iede ausgestrichene Falte in dem Ansehen mit fassen.

Aufsetzen, die Haare, oder den Kopff, vid. Aufsatz.

Aufspülen, heisset das rein-gescheuerte Küchen-Geräthe und Tisch-Geschirre in dem Spül-Fasse aus reinem Wasser abspülen.

Aufstechen oder Aufstecken, ist eine besondere Kunst einiger Wäscherinnen, da sie zarte weisse

Advertisements.

ben, und sich dadurch wieder curiren. Die aufstößigen Gänse, absonderlich die Jungen, wann sie die Flügel hencken und nicht fressen wollen, pfleget man mit denen Schalen, aus welchen sie gekrochen sind, zu beräuchern, und ihnen unterdessen Wein-Kräutig in das Trincken zu legen, bis sie wieder munter und frisch werden. Man suche hiervon die Art. von dem Vieh oder der Sache, so aufstößig und kranck wird oder verderben will, auf.

Aufstürtzen heisset, das aufgewaschene, aufgespülte und denn abgetrocknete Küchen- und Tisch-Geräthe an Töpffen, Schüsseln, Tellern, Tiegeln u. s. f. wieder an seinen Ort und Stelle setzen und aufheben.

Auftreiben, das Feld oder den Acker durch das drittemahl Ackern oder Pflügen locker, und also höher als vorhero machen.

Auftreiben, oder

Aufwickeln, Aufwinden, ist ein Wäscher-Terminus, und heisset die abgetreugte Wäsche bey dem Rollen über das Mange- oder Roll-Holtz Stück-weise schlagen, und dasselbige derb und straff anziehen, damit sich selbige im währenden Rollen nicht schiebet.

Auftrennen, heisset einen Saum oder andere Nath, so nicht recht genehet, oder sonst nicht mehr zu brauchen nützlich, mit einem Trenn-Messer sauber wieder auflösen.

Aufwaschen, nennet man, wenn das über der Mahlzeit und bey derselben Zubereitung in der Küche eingeschwärtzte Küchen- und Tisch-Geräthe in heisser Lauge wiederum gescheuert und reine gemacht wird. Es geschiehet bey dem Zinn mit klarem Sand, der in Lauge gekochet, oder auch nur mit Sand und Kannen-kraut, oder endlich nur mit einem Scheuerwisch von Stroh. Zum Kupffer aber braucht man Eßig und Kleyen, um solches recht reine zu machen. Zum Töpffer und Holtz-Werck gehöret ein stroherner Scheuerwisch und Sand. Es muß alles nach dem Scheuern fein abgespület, das Kupffer aber auch wohl abgetrocknet werden.

Aufwurff, heißt man das aus einem Graben heraus gestochene oder gehackte, und an einer Seite desselben hingeworffene Erdreich. Bey Grentz-Gräben darff man nur nach dem Aufwurff sehen, wenn man wissen will, wem der Graben zustehe, und wer solchen heben müsse, denn beedes kommt demjenigen zu, auf dessen Seite der Aufwurff lieget. Wenn aber ein Graben zweyen zusammen grentzenden Nachbarn gemein ist, so wird derselbige auch gemeinschafftlich gehoben, und der Aufwurff halb auf diese, und zur Helffte auf jene Seite geworfen.

Aufzäumen, das ist, denen Reit- und Zug- oder Kutsch-Pferden den Zaum anlegen. Siehe Zäumen.

Aufziehen heißt, den gedeckten Weinstock aus der Erde heben oder ziehen. Dieses ist die erste Arbeit, so der Wintzer in niedrigen und gedeckten Gebirgen im Früh-Jahr zu verrichten hat, da nemlich derselbe mit einem alten runden nicht gar zu spitzigen Pfahle, welcher ohne Schärffe, oder scharffe Ecken seyn soll, unter dem Holtze (Weinstock) durch den Erdboden hinfähret, und dasselbe erstlich oben an der Spitze, hernach gleichfalls in der Mitte, und unten vollends an dem Stocke, oder an der Erden heraushebet, und empor ziehet. Er muß sich aber dabey wohl in acht nehmen, daß er der Länge nach, ja nicht sehr daran streiffe (auf daß er es nicht beschinde) noch das Holtz sonsten durch Schlagen oder in andere Wege beschädige: Denn wo solches geschiehet, da fänget der Weinstock an zu weinen und bekommt Grinde, welche hernach in der Böge leichtlich entzwey gehen. Man pfiegt diese Arbeit um Alt-Gertraud, wann es wohl ausgewintert hat, und sich fein helle Tage mercken lassen, entweder drey Tage zuvor oder drey Tage hernach, vor die Hand zu nehmen, wann aber noch Froste zu besorgen, so kan es wohl noch acht Tage damit Anstand haben. Denn es ist besser, man lasse den Stock drey, vier, fünff bis sechs Tage in der Erden gedeckt liegen, und wenn gleich ein paar Augen oder mehr sich verlieren sollten, als wenn man zeitlich aufziehen, und der Stock darüber durch den Frost Schaden nehmen solte. Fürnemlich aber soll man eher nicht aufziehen, als wenn feiner Sonnenschein oder windig und hell Wetter ist, damit das Holtz wohl abtreugen könne; Vormittag ohngefähr um neun Uhr soll man anfangen, und Nachmittag um zwey oder drey Uhr wieder aufhören, so wird das Holtz noch genugsam austrocknen können.

Aufziehe-Wehr, siehe Wehr.

Auge, nennet man in einem Ey dasjenige kleine Düpfflein oder Bläsgen, welches sich in dem Weissen da, wo es am reinesten und durchsichtigsten ist, befindet, und vor das Bildniß oder den Anfang des daraus entspringenden Vogels gehalten wird.

Auge, Bollen sind an den Bäumen, Weinstöcken, Pflantzen und dergleichen anders nichts, als ein aus der Schale hervorbrechender Keim, der nicht nur seine eigene Wurtzel hat, wodurch er den Nahrungs-Safft, welcher in und neben der Rinden herauf steiget, reichlich erhält, davon Wolffens *Tract.* von Vermehrung des Getreydes C. 6 § 5 weiter nachzuschlagen; sondern es begreifft auch dieser Keim in seinem kleinen Bezirck alle diejenigen Theile, aus welchen der Schoß oder Zweig selbst bestehet, und findet sich demnach in selbigen ein festes holtziges Wesen mit einer Schale und Schuppenweis über einander liegenden Blättern, ja, nach einiger Meynung, die künfftige Blume und Frucht selbst, wie dieses alles nebst vorhergedachten, durch ein gut Vergrösserungs-Glas sichtbar zu erkennen, und sind von dieser Materie hiernechst des *Grewii* und *Malpighii* Schrifften von den *Anatomiis Plantarum* nachzulesen. In der gründlichen Erkäntniß dergleichen Auges und seiner Beschaffenheit beruhet die Vermehrung der Bäume und Pflantzen, welche durch das *oculiren* und absen-

cken

cken geschiehet. Es kommen aber diese Augen jährlich gleichsam als neue Geburten gegen den Herbst mit einer schuppigten Haut umgeben an den gedachten Gewächsen hervor, liegen den Winter über in Ruhe bis gegen den Frühling, da der Safft wieder in den Baum getreten, und folglich in ihre Wurtzel auch gekommen, da sie denn bey zunehmender Wärme und dem Zugang der Nahrung, den sie vermittelst erwehnter eigenen Wurtzel bekommen, sich aufthun, und neue Schößlinge abgeben.

Augen-Gebrechen, vor dieselben dienet bey denen Menschen sonderlich die innerliche Reinigung von der Schärfe im Geblüte. Aeusserlich aber, wenn es eine Entzündung ist, kan man Semmel mit Wein oder Milch, zu einem dicken Teig gemachet, darunter man auch zerriebene Aepffel mischet, zur Kühlung bey Schlafengehen auf die Augen binden. Man muß sich auch vor der Lufft alsdenn hüten. Viele ziehen sich auch Augen-Gebrechen durch unordentlichen Gebrauch derselbigen zu. Doch davon wird in der Artzney-Kunst gehandelt. Allein in der Wirtschafft muß man sonderlich die Augen-Gebrechen der Pferde kennen, und selbige zu curiren wissen. Denn diese sind unter allen zahmen Thieren wegen ihrer Hitze denenselben sonderlich unterworffen, und weil sie öffters in kalten und übelriechenden Stallungen stehen, sich über ihr Vermögen frappaziren und ausmergeln lassen, und manchesmahl, aus Hunger genöthiget, etwas essen müssen, das ihnen weder annehmlich noch gesund ist. Hingegen wird man nicht leichte hören, daß die wilden Thiere mit dergleichen behafftet seyen, weil sie nicht nur die Freyheit haben, nach ihrem Gefallen zu leben, und von niemanden übertrieben werden, sondern auch die Weide nach ihrem eigenen Belieben nehmen können. Die Augen-Gebrechen der Pferde sind folgende: 1) Trübe Augen; diese werden wieder klar, wenn man frisches mit Honig vermengtes Brunnen-Wasser dem Pferde in die Augen sprützet, hernach einen Löffel voll geläuterten Honigs und ein Qvintlein gestossenen weissen Vitriol, in einem kleinen Topffe auf ein Kohlfeuer setzet, und wann es wenig warm worden, wohl durch einander rühret, und dem Pferde mit einer Feder in die Augen streichet. Oder: Wann man das schönste weisse Semmel-Brot zu Schnitten schneidet, und jede Schnitte an einem Faden beym Ofen hänget, daß sie wohl dürre werden, nachgehends die Schnitten, neben und nicht auf einander in eine Schüssel leget, guten starcken Wein daran giesset, und solche, wann sie recht weich worden, wieder dörret, alsdann zu Pulver stösset, und dem Pferde davon in die Augen bläset, so ziehet es alles trübe und unsaubere heraus. 2) Flüßige oder trieffende Augen macht man trocken, wenn im abnehmenden Monden frühe Morgens dem Pferde, ehe man es noch gefüttert oder getränckt, die Augenbraunen mit einem Spitz-Zänglein ausgerauffet werden. Oder: Nehmet zwey Loth Saltz, zwey Loth Victriol, und zwey Maaß-Kannen frisch Brunnen-Wasser, thut dieses alles in ein Glas, lassets an der Sonnen distilliren, und wenn ihrs brauchen wollet, so rühret es wohl durch einander, und streichets alle Tage einmahl mit einer Feder dem Pferd in die Augen. 3) Geschwollene Augen werden curirt, wann man das Weisse von dreyen Eyern, in einem Schüsselein wohl unter einander schlägt, und, wann solches geschehen, einen Lossel voll Honig und einen Löffel voll Rosen-Wasser dazu nimmt, folglich ein reines, etwan sechs oder acht mahl zusammen gelegtes Tüchlein damit netzet, und es dem Pferd über das Auge bindet. 4) Schwürige Augen können mit gebranntem Wasser aus Wegwart-Blumen gewaschen werden. Oder: Nimm weissen Weyrauch, das Marck aus einem Lamms-Bein, Campfer, Fischbein (os sepiæ) und Schnecken-Häuslein, iedes ein Pfund, Rosen-Oel anderthalb Loth, das vermisch mit dem Weissen von einem Ey und streichs dem Pferd über die Augen. 5) Wund-geschlagene oder gestossene Augen wollen nichts scharffes oder bitteres leiden, weilen der Schaden nur dadurch vergrössert wird, dahero salbe man solche aussen her mit dem Weissen von einem frischen Ey, ingleichen mit dem Safft von der Scabiose (Apostem- oder Grind-Kraut) alle Tage zwey oder drey mahl; oder man siede dieses Kraut und wasche sie mit dem Wasser. Oder: Man nehme ein frisch Brosamen Rocken-Brot, lege es in frisch Brunnen-Wasser, und binde es hernach dem Pferd über das beschädigte Auge, so wird es helffen und keinen Schaden weiter einreissen lassen. Oder: Nehmet Odermennige, Rosen-Wasser, Nacht-Schatten-Wasser, das Weisse von einem Ey und Hanff-Werck, machet ein Pflaster daraus, bindets dem Pferd auf das Auge, und hefftet es auf, daß es sich nicht reiben kan; Nehmet dann Hasen-Schmaltz, zerlasset und streichet es dem Pferd mit einer Feder in das Aug, das vertreibet den Schaden. Item: Wann ein Pferd ins Auge geschlagen, soll man ihm solches täglich vier- oder fünff mahl mit frischem Wasser auskühlen, darnach Rosen-Wasser und Wasser-Weaerich-Wasser mit pulverisirtem Zucker-Candi vermengen, und also vier- oder fünff mahl das Auge damit bestreichen. 6) Hitzige Augen, welche so beschaffen, daß zu besorgen, es möchte gar das Gesichte darüber verlohren gehen, müssen alle Morgen früh mit frischem Brunnen-Wasser ausgewaschen werden. Dem Pferde aber muß man, wann der Mond acht Tage alt ist, Wolgemuth, Baldrian und grüne Kletten-Wurtzeln im Futter zu essen geben, und es etliche Monden nach einander continuiren. Man kan auch blauen Veiel, und Saltz, iedes gleich viel, langen Pfeffer, Seven-Baum, Weyrauch und Myrrhen, iedes eine Unze gepülvert, mit Eßig, Baum-Oel und einem halben Pfunde Honig vermischen, und dem Pferd, in die Augen streichen. 7) Felle in den Augen werden vertrieben, wann man Siegmars-Kraut, auf Lateinisch Alcea vulgaris genannt, dem Pferde unter dem Futter mit giebt, und die Wurtzel davon demselben

an den Hals hänget. Man kan auch guten Vitriol, Saltz, Marck und Honig iedes ein Loth nehmen, und alles zusammen in ein Glas thun, hernach ein halb Qvartier guten Wein daran giessen, das Glas gar wohl vermachen, und alsdenn drey Tage in warmen Sand setzen. Diesen Liquorem streichet oder spritzet man dem Pferd in die Augen, und hefftet solches auf, daß es sich nicht reiben kan: oder man nehme Honig und frische ungesaltzene Butter, iedes anderthalb Loth, Aschen-Schmaltz anderthalb Qventlein, ein paar Schnecken-Häuser und wenig dürre Raute, mache diese klar und rühre es zu einer Salbe ein, streiche hernach iedes mahl über den andern Tag mit einer Feder dieselbe in das Auge, so gehen die Felle ohnfehlbar weg. 8) Stahrn-Felle; dieselbe zu vertreiben, nehmet klein gestossenen Galitzen-Stein Terventin-Oel, und den Safft vom Scheel-Kraut und der Wurtzel, streichet es dem Pferd mit einer Feder in das Auge, nehmet alsdenn grüne Wegwarten, hacket sie klein, und gebets dem Pferd vierzehen Tage unter dem Futter zu essen. 9) Stahren-Blinde wieder sehend zu machen, nehmet Schaaf-Füsse, lasset das Marck an der Sonnen heraus tropffen, thut es dem Roß in die Augen-Kammer einen Tag oder etliche, so wird das Auge wieder gut. 10) Flecken in den Augen, verschwinden innerhalb vierzehen Tagen, wann man zwey bis drey Wurtzeln von dem wilden Heil-Kraut, Teufels-Abbiß genannt, dem Pferd an den Hals hänget. 11. Blattern in den Augen, oder wann ein Auge wund: Nehmet zwey Nuß-Schalen voll Jungfrauen-Honig, eine Nuß-Schale voll gebrannten Alaun, und Maven-Butter, so viel als einer Hasel-Nuß groß, das menget alles unter einander, daß ein Sälblein daraus werde, und streichet es dem Pferde ins Auge, so offt, bis das Auge wieder heil ist. 12) Der Haug oder Hauck und 13) Mönig, davon bereits an seinem Ort gedacht worden.

Augen-Leder, siehe Scheu-Leder.

Augennicht, oder Nicht, ist ein Metallischer Ruß, so sich oben an denen Oefen im Deckel der Schmeltz-Tiegel, worinne Kupfer, Meßing oder Glockenspeise geschmoltzen wird, ansetzet. Sie hänget sich auch an die Zangen der Schmeltzer. Man giebt aber nicht Achtung darauf, daher ist diese Materie rar, und man muß deßwegen Tutia dafür nehmen. Sie ist erst hart, grau, rauch und voller kleiner Pünctlein, wird aber hiernächst im Feuer geglüet, mit Rosenwasser abgelöschet und hernach mit Rosen- oder Wegwart-Wasser auf einem Steine zu Mehlstaub gerieben, da er denn schön weiß, lockericht, leicht und trocken seyn muß und weisser Nicht heißt. Es dienet zur Reinigung der Wunden, im Krebs und in Augen-Kranckheiten. Sonderlich kommt es zu allerhand Salben. Es trocknet ohne alles beissen, vertreibet die hitzigen und flüßigen Blätterlein der Augen. Conf. *Pomet* Hist. simplic. III P. 1, 49, p. 29.

Augen-Sprossen, nennen die Jäger das unterste erste Ende an einer Hirsch-Stange, so nächst über dem Auge ist. Welcher Hirsch nun diese nebst den Spiesen ausgewachsen und keine Enden mehr hat, wird ein Gabel-Hirsch genennet.

Augen-Trost, ist ein wildes Heilkraut, welches einer Spannen hoch wächset, und eine geringe holtzigte Wurtzel, zarte haarigte Stengel, und schwartz-grüne, kleine, krause und rings herum zerkerbte Blätter, eines herben und zusammen ziehenden Geschmacks hat. Die Blümlein, welche zwischen den Blättern herfür kommen, sind weißlicht und röthlich gestrieint. Dieses Kraut wächset an dürren sandigen Orten, auf Feldern, Wiesen und Augern, wer es aber gerne erzielen wolte, kan es vermittelst des Saamens, oder Zerreissung derer Stöcklein thun. Es blühet im Junio und Julio, und muß auch zu solcher Zeit gesammlet werden, weil es sodann seine beste Krafft wider die Augen-Kranckheiten hat, massen es das beste unter allen Augen-Kräutern ist. Das Kraut gestossen und den Safft davon auf die Augen gestrichen, machet dieselben schön und klar: Wann es aber gedörret, pulverisirt, und mit Fenchel- oder Eisenkraut-Wasser alle Abend getruncken wird, soll es das verlohrne Gesichte wieder bringen. Man kan auch das Kraut mit Most oder Bier vergähren lassen, und, zu Stärckung des Gesichtes und Gedächtnisses, täglich davon trincken. Der

Blaue Augen-Trost, so auch Vergiß mein nicht genennet wird, hat ungemein schöne himmel-blaue fünffblätterige Blümlein, so in der Mitten einen gold-gelben Punct haben. Der Stengel ist geringe und breitet sich in etliche Zweige aus, die Blätter aber schmal und spitzig. Dieses Kraut wächset gerne an wässerigen und morastigen Orten in Höltzern und auf Wiesen, und wird ebenfalls in Augen-Gebrechen, wiewohl meistentheils nur äusserlich gebraucht.

Augen-Wurtzel, siehe Löwen-Zahn.

Augst, siehe Erndte.

Augst-Haber, siehe Haber.

Augst-Monat, oder

August-Monat, ist der achte Monat im Jahre, vom Januario an gerechnet, hat 31 Tage. Der Sonnen Eintritt in das Zeichen der Jungfrau geschiehet den drey und zwantzigsten dieses Monats. Kayser Carl der Grosse hat ihn in Deutscher Sprache den Ohst- oder Erndte-Monat genennet, weil man zu dieser Zeit mit der Erndte und Einsammlung des Getreydes beschäfftiget ist. Wie nun der Landmann hierzu insonderheit guten Sonnenschein brauchet, also nutzet solcher auch dem Weine überaus wohl, und wird hauptsächlich in diesem und dem vorhergehenden Monate zu desselben völliger Reiffung erfordert, nach dem bekannten Sprichwort: Was Julius und Augustus am Weine nicht kochen, das kan der September schwerlich zurechte bringen. Was ein Landmann in diesem Monat vor nothwendige Verrichtungen auf dem Felde und zu Hause habe, zeigt der Land- und Haus-Wirtschaffts-Calender, so zu Ende dieses Buchs zu finden. Sonst hat man auch in diesem Monat allerhand Vermuthungen in der Wirtschafft wegen der zukünfftigen Witterung und Fruchtbarkeit. Es ereignen sich auch wircklich in demselben fast eben solche

Ver-

Veränderungen als im April, weil der Sommer scheidet, und nun der Herbst heranrücket. Die Wein-Gärtner geben Acht auf die letzten 2 Tage dieses, und die ersten 2 des Herbst-Monats, und beurtheilen darnach das Wetter des gantzen Herbstes. Und wenn die Tage Laurentii und Bartholomäi schön, so hoffen die Bauern einen guten und schönen Herbst. Es ist aber ein vor allemal zu mercken, daß alle diese Anmerckungen vor der Einführung des neuen Calenders gemachet worden, und daher dem Sinn der Alten nach auch die Zeiten nach dem alten Julianischen Calender zu verstehen seyn.

Aumelettes, heissen gantz dünne Pfannen-Kuchen, fast den Plintzen ähnlich, so hernach mit einer gewissen Fülle, als von Kirsch-Mus, gehacktem Fleische, oder von Aepffeln und noch vielen andern Dingen mehr überstrichen, zusammen gerollet, und über dem Feuer in einer Brühe gekochet werden. Man machet nemlich eine Klare aus schönem Mehl, Milch und Eyern, thut auch wohl klein-geschnittene Muscaten-Blüthen mit darunter. Hierauf setzet einen flachen Tiegel oder Plintzen-Eisen über das Feuer, bestreichet dieses mit Speck oder Butter, giesset von der abgerührten Klare so viel hinein, daß davon der gantze Tiegel, iedoch nicht so dick überlauffe, lasset es unten braun und oben trocken werden, ihr möget es auch wohl umwenden, und auf beyden Seiten braun machen, und verfertiget derselben so viel, als ihr benöthiget; Alsdenn könnt ihr solche abgebackene Kuchen füllen z. E. mit Kirsch-Mus: Vermischet Kirsch-Mus mit klein-geschnittenen Mandeln, Zucker, Zimmet und Nelcken, und so es zu trocken, giesset noch ein wenig Wein darzu; überstreichet mit dieser Fülle die gebackene Plintzen, rollet sie zusammen, und legt sie ordentlich in die Schüssel, darinnen ihr sie auf den Tisch zu tragen willens, machet aus Kirsch-Mus, Wein, Zucker, Zimmet und etwas Citronen-Schellern eine Brühe, giesset diese über die Aumelettes, lasset es zugedeckt auf einem Kohl-Feuer kochen, so lauffen sie treflich auf, und sind zum Essen fertig, nur, daß ihr sie vorher noch mit wenigem Zucker und Zimmet überstreuet; Oder mit gehacktem Fleisch: Schneidet unter klein-gehackten Kälber-Braten eine gleichfalls abgebratene fette Kalbs-Niere, und wieget dieses mit einem Wieg-Messer wohl unter einander, mischet kleine Rosinen, Citronen-Scheller, Gewürtz, Saltz, und zwey Eyer-Dottern, nicht weniger etwas geriebene Semmel dazu, giesset auch ein wenig Wein daran, daß diese Fülle nicht so spröde werde. Streichet sie auf, rollet die Aumelettes zusammen, und leget sie auf eine mit Schmeltz-Butter bestrichene Schüssel. Machet folgende Gelée darzu, indem ihr von dem gehackten Braten etwas mit Schmaltz und ein wenig Semmel in einem Mörsel wohl zusammen stosset, dieses Abgestossene in guter Brühe ein wenig aufkochet, durch ein Haar-Tuch streichet, und über die Aumelettes in die Schüssel giesset, setzet es endlich auf Kohlen, und wenn es durch einander gekochet hat, traget es auf den Tisch. Oder mit Aepffeln: Reibet geschälte und auf einem Reib-Eisen geriebene Aepffel, und zwey hart-gesottene Eyer-Dottern durch einander klar, und mischet Zucker, Zimmet, kleine Rosinen wie auch Citronen-Scheller darunter, mit dieser Fülle bestreichet das Abgebackene, iedoch nicht allzudick, rollet solches als eine Wurst zusammen, leat es in eine mit Butter wohl-bestrichene Schüssel, giesset ein wenig Wein darzu, streuet Zucker, Zimmet, Citronen-Scheller darüber, und lasset es über dem Feuer gemählig aufkochen, wenn es dessen genug, streuet das von dem gebackenen Teig ab- und wie Nudeln kleingeschnittene, nebst noch was Zucker und Zimmet darüber, und traget es zur Tafel

Aurian, siehe Tausend-Gülden-Kraut.

Aurickeln oder Auriculen, oder Bären-Oehrlein, sind nächst denen sogenannten Primulis Veris, oder Schlüssel-Blumen die Erstlinge des Frühlings, deren Blumen an einem Stengel, oben als in einem Strauß oder Büschelein sich befinden. Man hat deren sowohl an einfärbigen, als weissen, rothen, gelben, purpur-farbenen, als auch an schattirten, als braun-rothen und gelben, hoch-rothen und gelben, carmesin-rothen und weissen, violetten und weissen ꝛc. so vielerley absonderliche Gattungen, daß die Blumen-Liebhabere deren etliche und sechzig bis siebenzig, einige aber gar über hundert Arten derselben zehlen. Man findet darunter viele gefüllte und gesprengte, ja es giebt zuweilen welche, die drey Glocken in einander haben, sie sind aber rar und theuer. Ihre Schönheit bestehet darinnen: Je gröſſer die Glocken oder Becher derer Aurickeln sind, und ie weiter sie offen stehen, ie höher sind dieselbige zu schätzen, doch müssen sich keine darunter falten, dann solches ist ein Fehler. Der Stiel der Glocken muß mit der Blume proportionirt, das Auge aber groß und wohl geschlossen seyn, und nicht neben auslauffen, oder durch das Blat gehen; Es ist aber das Auge dasjenige runde Ringelein, so mitten in der Blume stehet, und fast allezeit gelb- oder citronen-farbicht ist. Unter allen werden diejenigen, so einen Glantz haben, ingleichen die wie Atlas aussehen, und die bizarren oder unordentlich gesprengten vor die schönsten gehalten. Wann diese Blume rings um den Stengel einen Busch oder Strauß von Glocken hat, so wird sie Auricula polyanthes genannt. Die Aurickeln wollen eine gute und wohl-zugerichtete Erde haben; Diese muß aus vier Theilen guten Wiesen-Grundes, aus drey Theilen wohl verweseten Pferde-Mists, und aus zwey Theilen verweseten Kuh-Mists bestehen. Ihre Vermehrung geschiehet entweder durch den Saamen, oder durch Zertheilung der Wurtzeln. Der Saame will zu Anfang des Septembris gesäet werden, und zwar folgender gestalt: Füllet flache höltzerne Kästen mit sehr guter, leichter und rein-gesiebter Erde, drucket dieselbe sachte und dichte mit der Hand nieder, damit sie sich bey dem Begiessen nicht weiter sencke, und machet,

chet, wann solches geschehen, mit der Schneide eines Messers, subtile Spalten oder Schnitte, in die Erde, euren Saamen darein zu säen, diese Spalten aber müssen sehr enge und nicht tief seyn, darein säet etwas dünne euren Saamen, und fährt alsdann gantz sachte mit der Hand über eure Spalten hin, dieselbigen wieder eben zu machen; Auf diese Weise ist der Saame entweder in die kleine Spalten gefallen, oder hat sich mit der aus denenselbigen durch das Schneiden herausgefallenen Erde umgeben, und dieses ist genug, ihn keimen zu machen. Eure Kästen begiesset alsobald mit einer kleinen blechernen Gieß-Kanne, so ein Rohr und sehr kleine Löcher hat, damit das Wasser fein dünne herauslauffe, und die Erde nicht zusammen schlage, setzet sie folglich in den Schatten, und, wenn sie keine hohe Füsse haben, zugleich in die Höhe, damit keine Würmer durch die am Boden befindliche Löcher hinein kommen, und der Wurtzel Schaden thun, mithin dadurch die gantze Pflantze in ihrer ersten Ankunfft zuschanden machen mögen. Zuweilen pfleget der Saame gleich das erste Jahr, da er gesäet worden, aufzugehen, gemeiniglich aber geschiehet solches zu Ende des Frühlings in dem folgenden Jahre, wiewohl man auch Exempel hat, daß er erst im andern Jahre aufgegangen ist. Wie nun die Erde von der Zeit an, da der Saame darein gestreuet worden, iederzeit feuchte gehalten werden muß, also sind auch die jungen Pflantzlein bey trockenem Wetter fleißig zu begiessen, und wenn sie ein wenig erwachsen, gegen den Herbst etwan im September, in eine gute auf obbeschriebene Art wohl zugerichtete Erde, in die Töpffe zu verpflantzen. Der Saame wird nicht alle Jahre reiff, sondern gelanget nur bey einem warmen Sommer zur Zeitigung, und zwar zu Ende des Junii, da man täglich öffters Achtung geben muß, ob die Knöpffe, in welchen der Saamen enthalten, aufbersten, welchenfalls solche abgeschnitten, und wohl verwahret werden müssen, daß der Saame von sich selber in das Tuch oder Gefässe, worinnen gedachte Knöpffe liegen, ausfalle. Die andere Art, diese Blumen zu vermehren, geschiehet durch die Zertheilung der Wurtzeln, da nemlich alljährlich die alten Stöcke, wann sie verblühet, in so viel Stücke, als junge daran sind, zertheilet, und nachgehends im Augusto, bey wachsendem Monde, wieder verpflantzet werden. Wann ein iedes Neben-Schößlein, so man versetzet, nur einen Faden Wurtzel hat, so schlägt es wieder Wurtzeln; hat es aber mehr, so ist es um so viel desto besser. Wann sich ein Neben-Schößlein nicht gerne von sich selbsten ablösen lässet, so darff man nur die Wurtzel der Pflantze in der Mitte spalten, als welches ihr keinen Schaden bringet: Also, wann ihr vier Neben-Schößlein an einem Fusse hättet, die sich nicht von einander theilen oder absondern wolten, so schneidet die Wurtzel ohne Bedencken in vier Theile, und pflantzet sodann eure Neben-Schößlein bis gantz oben an den Hals, daß mehr nichts, als die Blätter, heraus gehen, begiesset sie starck, und lasset sie zum wenigsten einen Monat lang im Schatten stehen, währender dieser Zeit muß man ihnen öffters Wasser geben, damit sie desto leichter Wurtzeln schlagen, man muß aber auch nicht allzuviel begiessen. Bey grosser Sommer-Hitze setzet die Töpffe mit denen Auriculen alle in den Schatten: Denn die allzustarcke Sonne und grosse Hitze bringen diesen Blumen ein schleuniges Verderben. In dem Herbste sollen sie wieder an ihren gewöhnlichen Platz, und in dem Winter an die Mittags-Sonne gestellet werden; und obwohlen der Frost diesen Pflantzen nicht nachtheilig fället, so ist es doch besser, man bringe die schönsten Gattungen von Auriculen vor Winters in das Gewächs-Haus, damit ihnen weder die besorgliche Fäulung, noch sonst ein Unfall schaden möge.

Aurin, siehe **Tausend-Gülden-Kraut**.

Ausbicken heisset, wenn die Brut von Vögeln und Feder-Vieh in dem Ey, darinnen sie verschlossen ist, zu ihrer Zeitigung gelanget, und mit dem Schnabel die Eyer-Schale zerbickt, daß sie auskriechen könne.

Ausbrechen, von denen Frantzosen Ebourgeonner genannt, heißt an denen Obst- insonderheit aber an denen Zwerg-Bäumen, diejenigen Frucht-Aeste, welche gar zu lang, und weder rechte Frucht- noch wahre Holtz-Aeste sind, hinweg nehmen: Denn wenn solche durch das Schneiden ein wenig abgenommen, treiben sie wieder aufs neue heraus, scheinen etwas dicker in dem neuen Trieb, als andere Frucht-Aeste, und werden in dem Majo oder Junio, weilen sie noch jung sind, kurtz abgebrochen, dergestalten, daß nur drey, vier bis fünff Blätter enge beysammen stehen bleiben, woraus nachmahls kleine Aestlein entspringen, welche guten Safft ziehen, und gerne Früchte bringen, auch solche Aestlein in dem alten Holtze, oder unter denen Blättern noch vielmahlen selbigen Jahrs Frucht-Knöpffe hervor bringen. Dieses Ausbrechen geschiehet entweder mit der Hand zwischen zweyen Nägeln, (und dieses wird von denen Frantzosen mit einem besondern Wort pincer genannt,) oder wird mit der Garten-Heppe, welche man an einer, und den Daumen an der andern Seite anleget, verrichtet. Auf diese Art bricht ein solcher Ast gleich ab, und bleibet davon nur ein Stück mit etlichen Blättern stehen. Es muß aber solch Ausbrechen bey Zeiten, und sobald die Aeste von einander unterschieden, und vor das, was sie sind, erkennet werden können, bey kühlem und trüben Wetter geschehen, und da man ja solches in dem May versäumet, kan es doch im Junio, oder auch noch im Julio vorgenommen werden. Die kleinen oder schwachen Frucht-Aeste werden damit verschonet, es wäre denn, daß sie stärcker treiben und keine Früchte geben wolten; alsdann müssen sie durch das Ausbrechen ebenfalls darzu gezwungen werden; Wann aber Früchte bey einem solchen

Aſt anzutreffen, wird ſolcher nicht ausgebrochen, weilen die Früchte gerne davon abfallen, bis ſie gröſſer worden, alsdann hat es keine ſonderliche Gefahr mehr. Wann auch zween, drey und mehr Frucht-Aeſte an dem Ort, da voriges Jahr Früchte geſtanden, dieſelben aber nachgehends in dicke Aeſte oder Holtz-Knöpffe ſich verwandelt, beyſammen ſtünden, ſo werden ſolche gleichfalls ausgebrochen, und aus der Urſache kurtz gehalten, damit der Baum künfftighin gröſſere Früchte tragen möge. Es muß dieſes Ausbrechen alle Jahre, und bey allen Bäumen, ſonderlich an den Birn-Bäumen, ſie mögen darnach frey ſtehen, oder in Spaliere gezogen ſeyn, vorgenommen werden. Man findet an etlichen Bäumen viel, an etlichen wenig ſolcher Aeſte, die da ausgebrochen werden müſſen, nachdeme es nemlich Gattungen von Früchten ſind. Die, ſo auf wilden Stämmen ſtehen, haben es ſehr nöthig; auch ſo ein Frucht-Aſt die Blüthen oder Früchte fallen läſſet, und einen neuen Aſt treibet derſelbe wird ebenfalls ausgebrochen. Ein ſtarcker oder ſchwacher Frucht-Aſt, wann er in dem neuen Trieb einen ſtarcken Abſatz machet, bleibet ſolcher ohne Ausbrechen ſtehen; ſo er aber ſchon einen Abſatz zuvor hätte, alsdann wird er bey dem neuen ausgebrochen, da dann zwiſchen den zweyen Abſätzen die Frucht nicht auſſen bleiben wird. Alle diejenigen Aeſte, ſo zu Frucht-Aeſten zu ſtarck, und zu Holtz-Aeſten zu ſchwach ſind, folglich weder Frucht- noch Holtz-Aeſte genennet werden können, ſie mögen beſchnitten oder nicht beſchnitten ſeyn, müſſen ausgebrochen, und eben auf ſolche Art muß auch mit denen langgeſchnittenen Frucht-Aeſten, ingleichen wo einer kurtz, der andere aber ungeſchnitten geblieben, verfahren werden. Gleichermaſſen wird auch das Ausbrechen mit den Früchten ſelbſt, wenn ſie noch jung und klein ſind, vorgenommen, wann nemlich deren zu viel und zu nahe an einander auf einem Baume, damit nachmahls die andern deſto beſſer und ſchöner wachſen können.

Ausbrechen, nennen die Schäfer, wann die Schaafe zwiſchen dem vierten und fünfften Jahr ihres Alters die letzten zween Spitz-Zähne wegwerffen, und alſo die Lämmer-Zähne völlig verlieren.

Ausbrennen, ſiehe Abbrennen.

Ausbrüten heiſſet, wann das Feder-Vieh ſowohl zahmes als wildes, aus einem Trieb der Natur von ſich ſelbſt, ſeine eigene, oder untergelegte andere Eyer, mit ſeinem Leibe und Federn bedeckt und erwärmet, daß nach einiger Zeit die in ſolchen Eyern befindliche Frucht lebendig wird, ſich aus der Schale bickt und auskriechet. Solch Ausbrüten geſchiehet bey den Hünern in drey Wochen; bey den Gänſen mit vier Wochen oder am neun und zwantzigſten Tag; bey denen Welſchen-Indianiſchen- Calecutiſchen- oder auch ſogenannten Trut-Hünern am ſieben und zwantzigſten Tag, das iſt, zu Ende der vierten Woche, wie die Pfauen; bey den Enten in vier Wochen, oder am dreyßigſten bis ein und dreyßigſten Tag; bey den Tauben in zwantzig Tagen. Bey dieſen letzten iſt, als etwas artiges anzumercken die Umwechſelung, die ſie im Ausbrüten haben: Denn das Paar, ſo ſich zuſammen gehalten hat, wechſelt einander in der Arbeit ab, ſo, daß bald der Tauber, bald die Täubin über die Eyer zu ſitzen kommt. Die Hüner pflegen auch Gänſe- und Enten-Eyer auszubrüten; Die Trut-Hüner aber brüten alle ihnen untergelegte Eyer, es ſeyen Pfauen- Hüner- Gänſe Enten- oder ihre eigenen Eyer, mit der gröſten Sorgfalt aus.

Eyer ohne Hennen auszubrüten, geſchiehet folgender geſtalt: Man nimmt Tauben- oder Hüner-Koth, ſtoſſet ihn klein, und läſſet ihn in einem Kaſten oder andern warmen Ort durch ein groſſes Sieb auf einander fallen, daß er etwas dick zu liegen kommt; Auf dieſen legt man zarte Hüner Federn, und ſetzt die Eyer alſo ein, daß ſie mit den Spitzen über ſich ſtehen, und keines das andere berühre. Darnach ſchüttet man durch das Sieb mehr Koth auf die Eyer, bis ſie gantz und gar bedecket ſind; in dieſem Stand läſſet man ſie zween oder drey Tage ruhig ſtehen, die folgende Zeit aber muß man ſie täglich einmahl, doch ſubtil und gemach, umwenden. Nach zwantzig Tagen, wenn die Hünlein ſich anfangen auszubicken, und doch nicht völlig durchbicken können, ſo hilfft man ihnen, thut die Schalen gemach auf, leget hernach die junge Hünlein in einen Korb, und führet eine alte Henne darzu, die ſie leichtlich annehmen wird. Wie man einen Ofen zurichten könne, darinnen auf einmahl mehr als tauſend Eyer können ausgebrütet werden, davon hat Herr Prof. Leutmann in Vulcano famulante p. 127 ſq. Anleitung gegeben. Es iſt aber mehr curiös als nützlich. In Egypten haben ſie ietzo dergleichen Ofen, wie in den Reiſen *Corn. Bruyn* V, 2 p. 64 zu ſehen. Die alten Egyptier brüteten ſie nicht im Ofen, ſondern im Miſte aus, conf. *Plin.* L. X C. 54 und *Diod.* L. I C. 67.

Ausdreſchen, heiſſet entweder die Körner mit dem Driſchel oder Dreſch-Flegel auf der Scheun-Tenne reine aus den Aehren bringen. Siehe Dreſchen; oder im andern Verſtande, wenn man mit dem Reſt des vorhanden geweſenen Getreydes in Garben völlig fertig wird, und nichts mehr zu dreſchen übrig hat.

Ausfallen, wann die Feld-Früchte dergeſtalt überſtändig, das iſt, überreiff werden, daß die Aehre oder Schote durch die Hitze ſo zuſammen ſchrumpfet oder aufſpringt, daß ſolche den Saamen nicht mehr halten können, ſondern dieſen fallen laſſen, oder auslauffen müſſen.

Ausfallen, iſt ein Garten-Terminus, der inſonderheit von denen Nelcken gebräuchlich. Wenn nemlich die Bifarden, welche von vier bis fünff Farben geweſen, aus der Art ſchlagen, und in zwey Farben, ja zuletzt wohl gar

in eine sich verändern. Sonst wird dieses Wort auch im gemeinen Leben gebrauchet, wenn man anzeigen will, ob eine Sache in der Arbeit wohl gerathen, da es z. E. heisset, dieser Guß ist wohl ausgefallen.

Ausflechten, nennet man, wenn das Haar, so in einem langen Zopff eingeflochten worden, wieder aufgelöset wird; wie bey dem Frauen-Volck das Haar, daraus sie das Nest auf dem Kopff zu formiren pflegen.

Ausgabe, ist ein wirtschafftliches Geschäffte der Anwendung eines erlangten bewealichen Gutes, es mag in Naturalien oder Geld bestehen, zu dem Zweck der Nothdurfft und Bequemlichkeit des Lebens, oder aber, um dadurch mehr Mittel, als man brauchet, zu erlangen, und zu erwerben. Es wird durch solche Ausgabe ein Naturale entweder gäntzlich consumiret, daß man nichts mehr, ja nicht einmahl in veränderter Gestalt etwas davon hat davon sonst noch wieder eine Einnahme entstehet, oder es wird angewendet, und nur verändert, mithin was nöthigers, nützlichers oder bequemers daraus verfertiget. Oder es wird endlich vertauschet, und ein anderes Gut dagegen erlanget. Und dieses geschieht nicht nur mit denen Naturalien, sondern auch gar mit dem Gelde sowohl gegen andere bewegliche und unbewegliche Sachen, gegen Dienste der Menschen und ihres Viehes, und gegen Credit, als auch gegen Geld, nemlich damit man eine andere Art von Müntz-Sorten erhalte. Das alles heißt im weitläufftigen Verstande Ausgabe. Wie sich nun dieses Ausgabe-Geschäffte bey einer Wirtschafft überhaupt, oder bey dieser und jener Ausgabe, z. E. einem Bau, Besoldungs-Etat ꝛc. wircklich nach denen historischen Umständen, nemlich wer, was, wo, womit, warum, wem, wie und wenn? begeben habe, davon geschieht eine glaubwürdige, ordentliche und deutliche Erzehlung in einer nach Rechnungs-Art vermittelst gewöhnlicher Bestimmung derer Einheiten ihrer Zahl, Grösse, Maaß, Gewicht ꝛc. welche in Naturalien und Geld verschiedentlich eingeführet sind, z. E. nach Scheffeln, Pfunden, Ellen, Tonnen, Thalern, Groschen ꝛc. wornach das ausgegebene Gut abgemessen wird, eingerichteten schrifftlichen Vorstellung. Und dieses ist ordentlicher Weise der andere Theil in einer wirtschafftlichen Rechnung, und wird die Ausgabe, gleichwie der erste die Einnahme genennet. Alle Ausgabe bestehet demnach 1) in Naturalien, oder 2) in Geld, und geschieht entweder zu der ordentlichen und beständigen Nothdurfft und Bequemlichkeit des Lebens, oder in der Sache selbst, wovon man etwas gewinnen will. Daher solches (1) die ordentliche Ausgabe heißt, welche entweder unentbehrlich, oder aber entbehrlich, gleichwohl aber doch noch nützlich oder unnützlich, oder gar schädlich seyn kan. Wann die Ausgabe aber um einer ausserordentlichen und zufälligen Noth, eines ohngefehr auffstossenden Nutzens, einer zufälligen Bequemlichkeit, oder einer solchen Lust wegen geschiehet, so heißt solches eigentlich (2) die

ausserordentliche Ausgabe. Auf welche man nicht leicht ohne Noth, oder doch nicht eher, als bis die ordentliche ihre Richtigkeit hat, dencken und fallen, dennoch aber bey der ordentlichen, vermittelst der Menage, auf die ausserordentliche Ausgabe sich durch einen Spar-Pfennig gefaßt machen muß. Die Anwendung selbst dieses ersparten aber muß doch auch in der ausserordentlichen Ausgabe klüglich geschehen. Daher denn diese ebenfalls zu unterscheiden in unentbehrliche, z. E. bey Unglücks-Fällen, item was zufälliger Weise Ehre und Ansehen erfordert, oder aber die entbehrliche. Diese aber kan dennoch auch entweder nützlich oder unnützlich, oder gar schädlich seyn. Die unnützliche, obwohl nicht schädliche, nennt man auch eine überflüßige Ausgabe. Beyde aber lehret die Vernunfft zu vermeiden. Wer nun dieses nicht allein nicht thut, sondern auch überdem ordentlich und ausserordentlich nöthige und unnöthige ꝛc. Ausgaben gar nicht unterscheidet, folglich ohne zureichenden vernünfftigen Grund ausgiebt, das ist, sein Gut und Geld nicht aus der Absicht verwendet, damit er seinen und anderer ihren Zustand dadurch vollkommener mache, oder doch in einer gewissen Vollkommenheit erhalte, dahingegen aber vielmehr denselben dadurch unvollkommener machet, ingleichen, wer ohne Vergleichung seiner Einnahme mit der Ausgabe, mithin mehr ausgiebt, als er einnehmen kan, oder sich doch in die Nothwendigkeit ohne Noth, mehr auszugeben, als er wieder einzunehmen hat, selbst stürtzet, folglich seine Einnahme nicht auf die Zeiten ordentlich eintheilet, damit sie zur Ausgabe, bis daß mehr eingenommen wird, zureiche, der ist ein Verschwender, Durchbringer, und gar kein Wirt. Und wer nicht seine ordentliche Ausgabe so einrichtet, damit er von Zeit zu Zeit etwas zur ausserordentlichen spare, ohnerachtet solches die Einnahme, wenn er nur fein das unentbehrliche der ordentlichen Ausgabe erwäget und aufsuchet, gar wohl zuläßet, das ist ein schlechter Wirt. Wer aber hinwiederum das nothwendige und unentbehrliche, ordentliche und ausserordentliche gar nicht ausgeben will, sondern alles behalten, oder darinne anders, als vermittelst kluger Beobachtung hauswirtlicher Vortheile in Ansehung des Orts, der Zeit, der Art und Weise, z. E. im Einkauff, wenns wohlfeil, wo es wohlfeil, im gantzen ꝛc. ersparen und knickern will, der ist ein karger Kilz, und abermahl ein unvernünfftiger Wirt. Wie nun in diesem Stücke die Menschen ungleich gesinnet sind, also suchet ein treuer Haushalter diese lasterhaffte Arten zu meiden, und zwischen dem Geitz und der Verschwendung die Mittel-Strasse, nemlich die Sparsamkeit, zu erwehlen. Sonderlich ist es nöthig, daß ein ieder Wirt alle Jahr ein Verzeichniß seiner vermuthlichen Einnahme und seiner ordentlichen und ausserordentlichen Ausgabe nach Proportion derselben mache, hiernächst eine Uiberlegung anstelle, und einen unverbrüchlichen Schluß fasse, ohne die höchste Noth nichts mehr auszugeben,

ugeben, und also alles nach dieser Uiberlegung einzurichten. Zu Folge dieses wirthschafftlichen Ausgabe-Etaats muß er hernach durch alle Qvartal, Monate und Wochen sein überlegen, was darinne insbesondere vor Stücke der Ausgabe vorfallen, wie viel darauf zu wenden, woher solche zu bestreiten, wo und wie solche zu vermeiden oder doch zu verringern. Endlich muß er ja nichts ausgeben, was er nicht in die Rechnung aufgezeichnet, wovon oben schon Meldung geschehen. Um so vielmehr aber hat ein Mensch, der anderer Leute Einnahme auszugeben bestellet ist, diese Haupt-Maxime zu beobachten: Wiewohl derselbe auch zugleich auf Belege und Beweise der geschehenen Ausgabe mehr als ein anderer bey seinem Eigenthum zu sehen hat. Solche und viele andere General-Regeln der wirtschafftlichen Ausgabe sind zu beobachten. Die Special-Regeln aber setzen voraus die Einsicht der Natur und Beschaffenheit iedes Nahrungs-Geschäffts, worauf diese Generalia zu appliciren, daher solche hin und wieder vorkommen werden. Was im übrigen sonst bey einer abzunehmenden Rechnung der Ausgaben halber zu beobachten, kan unter dem Wort Rechnung nachgelesen werden.

Ausgeben, heisset von dem in einer Haushaltung sich allezeit gegenwärtig befindenden Vorrath dem Gesinde so viel einhändigen, als z. E. die Köchin zu Bestellung der Küche, und Versorgung der verlangten Mahlzeit auf einmahl an Fleisch, Zugemüse, Gewürtz, Eyern, Butter u. s. f. benöthiget ist. Weil nun insonderheit auf dem Lande bey einer grossen und weitläufftigen Haushaltung, oder aus andern Umständen eine Haus-Frau dergleichen Bemühung nicht allezeit selbst über sich nehmen kan, pfleget sie einer eigenen und offt besonders darzu angenommenen redlichen Weibs-Person dergleichen Verrichtung anzuvertrauen, welche in der Stadt zuweilen den Nahmen einer Haus-Jungfer führet, weil darzu meist ledige und muntere Personen erwehlet werden, insgemein aber eine Ausgeberin genennet wird. Diese Person übernimmt nicht nur nach einem gewissen Inventario den ihr anvertrauten Vorrath, der in so mancherley Victualien und andern Mobilien bestehet, sondern berechnet treulich den Abgang, und ist besorget, diesen in Zeiten wiederum mit neuem Zugang zu ersetzen.

Ausgelaugte Erde, wird insonderheit derjenige Theil der Asche genennet, der da übrig bleibt, wenn das Saltz daraus gezogen worden, wie denn bekannt, daß iede Asche, iedoch eine mehr als die andere, aus einem Saltz und Erde bestehe. Solche ausgelaugte Erde ist eine ungemeine Düngung der Aecker, davon bereits oben unter dem Wort Asche mit mehrern Erwehnung geschehen. Sonderlich aber führet die von ihrem Salpeter leere und ausgelaugte Erde diesen Nahmen, welche hiernächst eine neue Mutter-Erde ist, in welcher sich dieses Saltz wiederum leicht generiret.

Ausgesiebtes, heisset man das geringe Getreyde, Trespen, Raden, Vogel-Wicken, und anderen Saamen von Unkraut, so bey dem reine-machen des Saamens oder Mahl-Getreydes durch das gantze und halbe Raden-Sieb fällt, und mehrentheils geschroten und dem Mast-Vieh gegeben wird.

Ausheben, wird gesaget, so man aus einem unangesteckten Wein- oder Bier-Faß durch das Spund-Loch vermittelst eines Hebers einen frischen Trunck heraus ziehet. So bedienen sich auch dieses Wortes die Gärtner, wenn sie einen jungen Baum oder anderes Gewächse aus seiner Stäte wegnehmen, und in ein ander Land versetzen.

Ausjäten, siehe Jäten.

Auskegeln, siehe Ausköthen.

Auskehren, heisset die Verrichtung, wenn das Gesinde den Fuß-Boden eines Zimmers, von dem darüber liegenden Unrath und Staub mittelst eines Kehr-Besens und Borst-Wisches reiniget und saubert; Daß darbey der Staub nicht zu hefftig auffahre und sich hernach wieder auf andere Sachen, oder auch nur an die Wände anlege, ist das beste Mittel, wenn unmittelbar vor dem Kehren nicht allzusehr angefeuchtete Säge-Spähne auf dem Boden hingeschoben werden, daran denn der erwehnte subtile Staub hangen bleibet, und sich wohl damit auskehren lässet. Der auf diese Art zusammen gebrachte Unrath aber heisset Auskehricht oder Kehricht.

Ausklopffen, aus Anis, Kümmel, Fenchel, und andern dergleichen klein-sämigten Pflantzen den Saamen mit einem Stecken ausdreschen.

Ausklopffen, ist eine höchst-nöthige Haus-Arbeit, da man in heissen Sommer-Tagen die Kleidungen, so aus Rauch-Werck bestehen, fleißig durchsiehet und ausklopffet, daß dieselben wegen der Matten keinen Schaden bekommen. So werden auch andere Kleider, Tapeten und Teppiche, ingleichen die mit verschiedenen Uiberzügen versehene Mobilien, als Stühle, Polster-Küssen u. s. f. nicht weniger die Feder-Betten selbst auf solche Art gereiniget, und der Staub aus selbigen geklopffet.

Ausköthen, Ausküthen, Auskütten oder Auskegeln heißt, wann ein Pferd durch einen übeln Tritt die Köthe verstaucht. Dieses wird erkennet: Wenn das Pferd mit dem beschädigten Fuß nicht völlig auf- sondern nur auf der vördersten Schärffe des Hufs, nemlich auf der Zehe stehet, und die Köthe demselben aus- und eingehet. Diesen Schaden zu curiren, nehmet ein Pfund klein-gestossenen Lein-Saamen, ein halb Pfund Honig, und ohngefehr anderthalbe Kannen Leipziger Maaß Eßig, lasset es mit einander kochen, daß ein Teig daraus werde, schlaget's warm auf einen Hasen-Balg, bindets dem Pferd auf den Fuß, so warm ihr es an der Hand leiden könnet, und lasset es also stehen, bis auf den dritten Tag; spüret man alsdenn

noch

noch keine Besserung, so schmieret es mit Lohr-Oel (Lorbeeren-Oel) und Althee, bindet ihm gemeldten Teig fein warm wieder über den Fuß, und haltet den Fuß mit Einschlagen und Horn-Salben immer etwas feuchte. Oder: Nehmet Fünffinger-Kraut einen ziemlichen Theil, ein Nössel Wein, thut darzu einen guten Klumpen Butter, in der Grösse eines Gänse-Eyes, lasset es sieden, bis das Kraut weich wird, alsdann bindet es, so warm als es seyn kan, dem Pferde um die Köthe, und wiederholet solches des Tages etliche mahl nach einander, so wird der Schaden bald geheilet seyn. Oder: Nehmet Brunn-Kreß, Haus-Wurtz, und zerlassene Butter eines Gans-Eyes groß, thut es zusammen in einen Topff, und lasset es wohl sieden, hernach reibet und verbindet es zugleich alle Tage, so warm ihr es erleiden könnet, damit; alle Morgen aber soll man es vor dem Reiben und Verbinden in das Feld gehen lassen.

Auskriechen, wird von allem Feder-Vieh, welches sich nach vollendeter Brut-Zeit, und empfangenen Leben aus der Eyer-Schale bickt, und also aus Tage-Licht kömmt, gesaget.

Auskühen oder Auskütten, siehe Auskötheu. Sonst aber heist es auch ein Gefässe mit Kütt inwendig versehen, und also auskütten. Wovon das Wort Kitt oder Kütt nachzusehen.

Ausladungen heissen im Bau-Wesen die Aercker an den Häusern an einigen Orten.

Auslauffen, wird von denen Erbsen in zweyerley Verstande gesagt: 1) Heißt es, wenn dieselbe, bald nachdeme sie gesäet, von einem Regen betroffen werden, und durch Abspülung des vermittelst der Ege darüber gezogenen Erdreichs wieder aufs Feld zu liegen kommen; und 2) wenn sie reiff und beregnet, nachmahls aber wieder von der Sonne beschienen werden, so springen die Schoten auf, und die Erbsen lauffen oder rühren sich aus.

Auslauffen, heisset man auch, wenn die Wurtzel eines Baumes über sich einige Sprossen hervor treibet. Weil nun diese Auslauffer den guten Bäumen die Kräffte entziehen, so lässet man deren keine aufkommen, sondern schneidet sie glatt auf der Erde weg, es wäre denn, daß manchesmahl eines davon stehen gelassen werde, um auf selbigen, als auf einen wilden Stamm, eine gute Art durch das Pfropffen oder Oculiren zu bringen, und hernach samt der Wurtzel zu versetzen.

Auslochen, wird gesagt, wenn mit dem Meisel in ein Bret, Pfoste oder anderes Stück Holtz ein Loch zu einem Zapffen geschlagen wird, um dadurch etwas an einander zu befestigen, wie denn dergleichen anzugeben bey allerley Gestellen und Geräthschafften in einer Haushaltung offt vorzukommen pfleget.

Ausmachen, ist eine Redens-Art, wenn man etwas aus der Schalen nimmt, damit es umgeben, als einen Krebs ausbrechen; insonderheit ist es gebräuchlich, so man allerley Hülsen- und Kern-Früchte, als Schoten, Castanien, mancherley Nüssen und dergleichen den Nips oder Kern aus der Schale nimmt, und zu dem folgenden Gebrauch sammlet.

Ausmertzen, nennen die Schäfer, wenn bey einer Schäferey das alte oder auch junge unrüchrige Vieh, so nichts nutzet, ausgehoben und von dem andern abgesondert wird, damit man es entweder durch Verkauffen, oder durch Schlachten anderweit zu Nutzen bringe.

Ausmisten, heißt die Vieh-Ställe von Miste reinigen. Solches soll bey dem Pferd- und Rind-Vieh alle Tage, und Winters-Zeit längstens über den andern Tag, bey denen Schweinen aber etwan die Woche zweymahl geschehen. Denen Schaafen darff des Jahr nicht öffters als ein- oder zweymahl, nemlich wenn der Schaaf-Mist auf das Feld geführet werden muß, ausgemistet werden.

Ausnehmen, das Ausnehmen wird bey der Jägerey dasjenige genennet, was der Hirsch zwischen denen Klauen an nassem Laub oder Erdreich gefasset, und im Fortschreiten zur Seiten auswirfft. Es ist dieses ein Zeichen, wodurch derselbe in seiner Fährte vor dem Thier erkennet wird.

Ausnehmen, die jungen und noch nicht flücken Tauben und Vögel aus denen Nestern holen.

Ausnehmen, heisset auch das vorher nach seiner Art entweder gebrühete oder gerupffte Feder-Vieh unten aufschneiden, und das Eingeweyde heraus nehmen; Wird auch von denen Fischen gesagt, die nicht gerissen, sondern nur am Bauche aufgeschnitten und ausgenommen werden.

Auspressen, den Safft oder das Oel aus einer Frucht, vermittelst einer Machine, so man eine Presse nennt, mit Gewalt ausdrücken.

Ausreiten, (den Haber ausreiten,) ist eine Art den Haber zu dreschen. Siehe Dreschen.

Ausreuten oder Ausrotten, Stöcker von abgehauenen Bäumen, oder gantze Bäume, Sträucher, Pflantzen ꝛc. mit Strumpff und Stiel aus der Erde schaffen. Siehe Ausstocken.

Ausringen, Wäsche, heisset aus der reingewaschenen und ausgespülten Wäsche das Wasser durch Zusammendrehung eines jeden Stückes heraus winden und bringen.

Aussaat, ist die Summe desjenigen Saamens an Scheffeln, Viertelu, und Metzen welchen ein Haus-Vater in sein Winter- und Sommer-Feld gestreuet. Es muß alles in gewisser Zeit und Ordnung geschehen. Das Winter-Getreyde, wenn sich der Sommer endiget, das Sommer-Getreyde, wenn sich der Sommer anfangen will. Kurtz vor und nach Bartholomäi, ingleichen 14 Tage vor oder nach Michaelis, und die Zeit von des Martii Ende bis zum Ausgang des May, sind betrachtungs-würdige Aussaats-Zeiten nach Unterschied

terschied. Uiber die Aussaat selbst aber muß ein Haus-Wirt sowohl, als insonderheit ein Verwalter, Korn-Schreiber, Meyer, oder Hofmeister eines Gutes jährlich sein richtiges Register, so das

Aussaats-Register genennet wird, führen, sowohl um dienlicher Nachachtung und anderer Ursachen willen, als auch den reichen Segen GOttes, in Gegeneinanderhaltung der Aussaat, und des Ausdrusches, daraus ersehen zu können. Solcher Aussaat-Register muß man des Jahres zwey machen, eines über die Sommer-Früchte oder Frühlings-Aussaat, und das andere über das Winter-Getreyde oder die Herbst-Aussaat, da dann erstlich in solchen die Numer oder Bey-Nahmen und die Lage eines ieden Feldes, hernach die Anzahl der Beete, folglich der Inhalt des besäeten Stückes, dann, wie vielmahl es gepflüget, und wie viel Fuder Dünger, und was vor welcher? darauf gekommen, oder wie viel Pferd darauf gestanden, wer den Mist gebreitet, und endlich, wie viel an Scheffeln auf iedes Stücke gesäet worden, angemercket werden muß.

Aussäen, siehe Säen.

Aussatz der Bäume, welcher auch von einigen der Grind oder die Räudigkeit genennet wird, ist ein Zufall, der gemeiniglich von unrechter Versetzung der jungen Bäume herkommt, wann man sie nemlich nicht eben so wieder setzet, wie sie vorhero gegen der Sonnen gestanden; Oder, wann man die Beschneidung der Zweige nicht zu rechter Zeit verrichtet; Oder auch das Moos nicht davon abschabet. Dieses Uibel kan durch Abschab- oder Abziehung der groben Rinde vertrieben werden, doch muß man dabey mit dem Abschaben also säuberlich verfahren, daß die lebendige Rinde darunter nicht verletzet werde; Den abgeschabten Baum muß man alsdenn mit Küh-Koth überstreichen, so wird er eine schöne und geschlachtete Rinde bekommen.

Aussatz der Schweine, also werden von einigen die Finnen oder Pfinnen derselben genannt. Siehe Finnen.

Aussaugen heisset, die Felder durch seltenes Düngen und offtmahliges Bestellen dergestalt ausmergeln, und von allem Safft entblössen, daß sie, die erwünschten Früchte zu tragen untüchtig, ja gar unfruchtbar werden. Solches geschichet von üblen Haushaltern, welche den Mist lieber verkauffen und das Geld versauffen, als daß sie ihren Aeckern, und folglich durch diese sich selbsten eine Güte thun solten. Ein anderes

Aussaugen, geschiehet durch gewisse Früchte, welche die Feuchtigkeit und den Safft der Erde so sehr an sich ziehen, daß, wo dieselben gestanden, hernachmahls nichts mehr wachsen oder fortkommen will. Dergleichen thut der Taback, welcher die Felder, darauf er gebauet wird, dergestalt aussauget, und abödet, daß dieselbe zum Korn- und Waitzen-Bau fast undienlich dadurch gemacht werden, woferne man nicht die Felder umwechselt und sehr gut dünget. Gleiches thut der Waid und andere Pflantzen mehr.

Ausschalen, siehe Beschalen.

Ausschiessen, wird gehalten, wann bey einem Haupt- oder Bestätigungs-Jagen, das gejagte Wildpret, von der Herrschafft aus denen Zelten, oder dem sogenannten Schirm geschossen wird, es sey hernach zu Lande oder bey einer Wasser-Jagd. Siehe Abjagen und Wasser-Jagd.

Ausschirren, siehe Abgeschirren.

Ausschlagen, wann die Bäume im Frühling ihr Laub wieder treiben und ausstossen.

Ausschlagen, wird von dem Holtz gesaget, wenn die Zimmerleute solches viereckigt beschlagen.

Ausschliessen, siehe Auskriechen.

Ausseimen, heißt das Roos oder Gewürcke von dem lautern Honig absondern. Siehe Honig seimen.

Aussieben, heißt das geringe Getreyde vermittelst der Siebe von dem guten absondern; Das durchgefallene geringe wird Ausgesiebtes genennet, und meistentheils vor das Mast-Vieh oder die Zug-Ochsen geschroten, das reine Getreyde aber zu Saamen oder auch zum Mahlen gebraucht.

Ausspannen, die Pferde oder ander Zug-Vieh, nach verrichteter Arbeit von dem Wagen oder Pflug ablösen. So bedienet sich auch dieses Wortes das Frauenzimmer, wenn sie diejenigen Sachen, die sie zum Nehen in einen Rahm straff angezogen, sobald sie damit fertig, wieder auflösen und heraus nehmen.

Ausspülen, heisset die aus dem Seiffen-Erlet oder Seiffen-Wasser warm gewaschene Wäsche, noch einmahl vor dem Aufhängen, aus kaltem Wasser auswaschen, damit die Lauge und Seiffe vollends heraus komme.

Ausspüren, mit Spür-Hunden ein Wild aufsuchen, oder dessen Spur finden.

Ausstacken, ist eine Verrichtung der Kleber und Lehm-Arbeiter, wenn sie nemlich den Raum zwischen zwey Balcken, Riegeln und andern Höltzern, wie bey dem Schweb-Aestrich, Bleich-Wänden und Schurtzen der Feuer-Mäuern nöthig, mit Stroh in Lehmen getreten ausfüllen sollen, da sie denn die Balcken und andere Höltzer ausreissen, oder einen Faltz in selbige meisseln, schwache Scheit-Holtz darein passend hauen und zuspitzen.

Ausstocken, ist ein Forst-Terminus, und heisset durch gäntzliche Abräumung eines Stücke Holtzes und Ausrottung der Stöcke und Wurtzeln, den Grund und Boden zu einem Acker oder Frucht-Feld zurichten. Wann ein Eigenthümer nicht selbst die Forst-Gerechtigkeit hat, so kan er wider den Willen desjenigen, deme solche zustehet, dergleichen nicht vornehmen. Bekommt er aber Erlaubniß darzu, so muß er gemeiniglich einen gewissen

Zehen-

Zehenden davon geben, welcher die Forst- oder Strock-Garbe genennet wird.

Ausstopffen, pflegt man diejenige Arbeit zu nennen, wenn entweder mancherley Arten von Küssen und Betten, mit verschiedener Materie, als Sand, Haaren, Heu, Stroh, Federn u. s. f. ausgefüllet werden; oder, so man die Bälge und Häute vom Feder-Vieh und auch andern Thieren behutsam abziehet, sie gehörig zubereitet, mit Reh-Haaren wiederum wohl ausfüllet, und ihnen eben das Ansehen giebt, das sie im Leben besessen.

Ausstreichen, siehe Furchen ausstreichen.

Auster, wird derjenige Wind genennet, der gerade aus dem Mittag gehet, und sonst auch der Süd-Wind heisset.

Austern oder Oestern, sind Meer-Fische, so mit zwo Schalen, einer dünnen und platten, und einer dicken, auswendig etwas erhobenen, inwendig aber hohlen Schale umgeben sind. In solchen Schalen befindet sich 1) der Wirbel oder Kamm, welcher angewachsen, und wegen seiner Härte nicht wohl zu essen ist. 2) Das zarte Fleisch um den Wirbel, welches das beste Theil, und von denen delicaten Mäulern allein genossen wird. 3) Der Schweiff oder Bart, welcher das Fleisch umgiebet, und gleichfalls zu essen ist: Was aber dessen Haut anlanget, ist selbige von Farben weiß, in einigen grünlich, in etlichen mit blau durchzogen; Sie dienet, wann sie frisch und gut ist, zum Essen, sonst wird sie in der Küche weggethan. Und 4) ihr natürlicher Saltz-Safft, so dabey sich befindet. Sie sind sowohl an der Grösse, als an der Lands-Art unterschieden, sintemal sie nicht an einem, sondern an unterschiedlichen Orten der Nord See, des grossen Welt-Meers, des Mittelländischen, wie auch des Arabischen und Indischen Meeres häuffig gefunden, und bey der Ebbe, das ist bey Ablauff der See mit schweren Netzen ausgezogen, oder mit Schauffeln aus dem Strand-Wasser zusammen gescharret werden. In Holland rühmet man die Seeländischen, welche bey Wlißingen und Middelburg gefangen werden; In Engelland werden die kleinen Austern von Glocester, welche die Holländer Groenbaartjes nennen, vor die delicatesten gehalten. Die bey der Insel Heiligenland, und die Holsteinische, so bey Husum gefangen werden, sind etwas grösser, und solche achtet man bey uns vor die besten. Noch gröſſer aber sind die Venetianischen. Sie haben keine andere Bewegung, als daß sie die beyden Schalen öffnen, um das Meer-Wasser, als ihre Nahrung, an sich zu ziehen, und sich sodann feste wieder zuschliessen. *Aristoteles* hat davor gehalten, daß sie aus dem Lehmen oder Unflat im Grunde des Meeres entstünden: andere Neuere wollen behaupten, daß die Austern in sich selbst ihre Eyer empfangen, und im Junio, als um welche Zeit sie wenig zu finden, dieselbe auf den Grund der See, als junge Austern von sich liessen, welche denn daselbst mit Schalen überzogen würden. Noch andere geben vor, die Austern strichen im Martio, und liessen den Saamen auf die Felsen fallen, da denn junge Austern daraus würden. Der *Autor admirandorum Sinæ & Europæ* meldet, daß die Inwohner der Landschafft Chekiang in China nahe bey der Stadt Vanchen, die Austern zerstossen, und dieselbige also pulverisiret in die niedrigen Wasser-Felder säen, wie man einen andern Saamen zu säen pflege, daraus sollen, wenn sie von den gesaltzenen Fluthen überschwemmet werden, gute Austern vor ihre Tafeln erwachsen. Man fängt sie bey nahe das gantze Jahr, aber sie sind im Herbst, Winter und Frühling am fettesten, und sonderlich im zunehmenden Mond, welches eben nicht von mehrerer Nahrung, die sie alsdenn haben solten, herkömmt, weil sie doch auch im abnehmenden Mond in der See an ihrem Ort bleiben, sondern weil um den Vollmond die Nächte wegen vollen Lichts laulicht, oder nicht so kalt seyn; die Austern aber verlangen von Natur die Wärme, und gedeyen dabey besser, sintemahl ihr Fleisch kalt, feucht und rohsäfftig ist, also, daß man sie mit Recht unter die gesunden Speisen nicht zehlen kan, aber die Zubereitung und die Gütigkeit des Magens kan wohl etwas verbessern. Sie werden zu uns gebracht, entweder in den Schalen; oder ausgeschnitten ohne Schalen in Fäßlein, mit ihrem eigenen Wasser übergossen; oder mit Saltz, Pfeffer und Lorbeer-Blättern eingemacht. Die Austern in ihren Schalen eine zeitlang frisch zu behalten, daß sie sich nicht öffnen, und ihr Wasser, als ihre beste Brühe, so mit genossen, den Leib öffnet, verlieren, müssen in einem Fasse zugedeckt, und etwas schweres darauf geleget werden. Die man einsaltzen will, muß man aus ihren Schalen nehmen, und in grosse irdene Töpffe dergestalt einlegen, daß man erstlich den Boden mit etwas Saltz und Pfeffer überstreuet, und solchen mit etl. Lorbeer-Blättern, gantzem Caneel, und grünen in Saamen geschossenen Fenchel beleget, hernach eine Lage Austern macht, und darauf eine Schicht von erst-benannten Speciebus, ferner wieder eine Lage Austern, und so fort, bis das Geschirr voll wird. Diese dienen sowohl roh zu essen, als zu allerhand Speisen, Pasteten und Füllsel zu thun, müssen aber vorhero ein wenig gewässert, oder nur im frischen Wasser abgespület werden. Frische Austern pfleget man also zuzurichten: Das Garstige an denen Schalen wird zuförderst mit einem starcken Messer herunter geklopffet, denn es ist nicht rathsam, daß man sie, wie einige zu thun pflegen, im Wasser wasche, weil zuweilen manche Auster offen, da denn das Wasser hinein laufen, und dadurch der Auster-Geschmack verderbt werden kan; wie nun durch dieses starcke Messerklopffen sich die Schalen schon ein wenig öffnen, so stechet sie alsdenn vollends auf, löset die Auster mit dem Messer ab, und setzet selbige in die tieffe Schale. Denn es ist bekannt, daß eine Schale etwas tief die andere hergegen gantz platt ist. In denen See-Städten pfleget man sie alsdenn bey einem Glas Weine gerne roh zu essen, und mit Citronen- oder Tamarinden-Safft, Jngber und Pfeffer zu würtzen, welches man vor die gesundeste Zubereitung hält, ie doch sind die auf gleiche Art vorbereitete, in ihrer

Schalen mit ausgelassener Butter auf einem Kohl-Feuer gebratenen, und mit klar-geriebener Semmel, klein-geschnittenen Citronen-Schalen und gestossener Muscaten-Blüthe oder Pfeffer bestreuten, wohl die annehmlichsten, wenn sie nur verdaulicher wären, auch hat man, indem sie braten, wohl acht zu geben, daß sich keine an die Schale hänge, sonst springet sie in die Lufft. Die Ausgeschnittenen kan man wie Sardellen, mit Eßig, Baum-Oel und Pfeffer, oder auch auf andere Art zurichten. Z. E. mit Sauer-Kraut, diese werden vorhero ein wenig gewässert, und darauf in einem Tiegel oder Casserol, mit recht rein-ausgewaschener Butter über dem Feuer passiret. Hierauf nehmet halb gar gekochtes Sauer-Kraut, schneidet dieses mit einem Messer, doch nicht zu klein, lasset es in Butter ein wenig schweissen, giesset dicken sauren Rahm darunter, und lasset es zusammen durch einander dämpffen. Machet um eine Schüssel, darein angerichtet werden soll, einen Krantz, schmieret sie mit Butter, und überziehet die gantze Schüssel mit Kraut; Leget alsdenn eine Lage Austern und etwas scheiblicht geschnittenes Rinder-Marck, denn wiederum eine Schicht Kraut, womit ihr wechsel-weis so lange fortfahren könnet, bis die Schüssel voll ist, so daß das Kraut oben beschliesset. Endlich giesset oben darüber her ein wenig zerlassene Butter, streuet geriebene Semmel darauf, und backet es im Ofen. So ihr wollet, könnet ihr folgende Garniture darzu machen: Stecket nemlich von den Austern einige an ein Spießgen, daß allezeit darzwischen ein Stückgen Speck oder Rinder-Marck komme, tuncket diese in Butter, bestreuet sie mit Semmel und Muscaten-Blüthen, und bratet sie gelinde auf einem Rost, so könnet ihr alsdenn das gebackene Kraut damit herrlich ausstaffiren. Die Asche von denen Austern machet die Zähne weiß, ist gut für alte Geschwäre, und wird zu gedruckten Pferden gebraucht. An den Meer-Küsten, wo man die Austern häufig fänget, wird aus ihren Schalen ein treflicher Kalch gebrannt, welcher aber nicht zum Tünchen an freyer Lufft dienet.

Austreiben, heisset das Vieh auf die Weyde treiben. Solches soll im Frühling oder Herbste nicht ehender geschehen, als wenn die Sonne sich schon mercklich erhöhet hat; Wenn aber starcke Nebel gefallen, soll das Vieh nicht ausgetrieben, sondern lieber daheime in Ställen gelassen und gefüttert werden: Denn von den Nebeln und dem Thau wird das Vieh gerne kranck. Sonst geschiehet es bey dem Rind-Vieh vor oder kurtz nach Ostern.

Auströsseln, Auströrteln, wird von Leinwand und andern gewirckten Zeugen gesaget, wann an einem Ende, wo keine Saal-Leiste, die in einander gewirckte Fäden sich ausziehen. Solches lässet sich an verschiedenen seidenen Zeugen, die gerne dergleichen Art an sich haben, verwehren, wenn man sie an solchem Orte mit kleinen Wachs-Lichtern besänget, und mit dem davon geschmoltzenen Wachs bestreichet. Zuweilen werden auch im Nähen aus Nesseltuch und andern klaren Zeugen von dem Frauenzimmer mit allem Fleiß einige Qver Fäden ausgezogen, dieselben an dem Orte bestochen, die übrigen Fäden aber gleichsam als Frantzen hangen gelassen, oder man verknüpffet solche, und lässet sie als Trotteln hangen.

Auswachsen geschiehet, wann in der Erndte, da das geschnittene oder gehauene Getreide noch auf dem Felde liegt, ein anhaltendes Regen-Wetter einfällt, daß die Körner in denen Aehren zu keimen anfangen und auswachsen, welches insonderheit der Gerste am geschwindesten widerfähret.

Auswerffen, ist ein Jäger-Terminus, und wird gesaget, wenn man dem Thiere das Eingeweide ausschüttet, und es wegleget.

Auswintern, ein Thier, Vogel ꝛc. oder eine Frucht, Pflantze ꝛc. den Winter durch respective mit Futter, oder guter Pfleg- und Wartung in erwünschtem Stande erhalten.

Auswipffeln heisset, den Gipffel oder Wipffel eines Baumes abhauen. Es geschiehet solches gemeiniglich an den Tannen, Fichten, Krauneweth- oder Wacholderbeer-Bäumen und dergleichen, welche zu Wein- und Bier-Zeigern aus den Wäldern geholet werden. Weilen nun dadurch viel junges Holtz verderbet und zuschanden gemacht wird, als ist es billig in denen Forst-Ordnungen verboten; denn die Wirte und Wein-Schencken können zu ihren Zeigern wohl von Tannen- und dergleichen Reisicht geflochtene Büsche oder Krantze gebrauchen.

Auswircken, heisset das überflüßige an dem Horn oder Huf eines Pferdes aus dem Wirck-Eisen oder Wirck-Messer ausschneiden, daß das aufzuschlagende Huf-Eisen wieder füglich liegen könne. An den Vörder-Füssen muß vornen her mehr ausgewircket werden, und sehr wenig hinterwerts nach den Stollen zu. Denen Pferden, die hohe und hohle Hüfe haben, soll man im Zunehmen des Mondes, wenn er drey oder vier Tage alt ist, wohl auswircken lassen. An denen sogenannten Esels-Hüfen, da nemlich ein Pferd enge Fersen und einen hohen Huf hat, soll man die Wände mit dem Wirck-Eisen wohl nieder, und bey denen Fersen oder Strahlen weit ausschneiden, damit die Hüfe nieder, und bey den Fersen weit gelüfftet bleiben, daß das Leben wieder in die Füsse kommen kan. Siehe Beschlagen der Pferde.

Auswircken, heisset den Teig, wann er nach dem Kneten aufgegangen, noch einmahl mit den Fäusten rechtschaffen durcharbeiten, daß er fein feste wird. Siehe Brot backen.

Auswircken, siehe Zerwircken, als welches besser gesprochen ist.

Auszäcken, heisset allerley weiß Geräthe an Manchetten, Krausen, Halstüchern, Schürtzen, oder ausser diesem andere Sachen, aus Flohr, Tuch, Taffent, und andern mehr bestehend, Bogenweise an den Enden ausschweiffen, solche entweder nur schlecht umschlingen, oder recht bestechen, und mit kleinen saubern Zäckgen besetzen; wiewohl man sich, sonderlich bey Tuch,

Leder, Taffent und dergleichen, eines darzu verfertigten ausgehauenen Eisens bedienen kan, um solches in kleine Bogen oder Spitzlein damit zu bringen, die am Saume oder Rande zugleich ausgehacket seyn.

Auszehenden, siehe Abzehenden.

Ausziehen oder Strecken, ist eine Arbeit der Wäscherinnen, da sie die rein-gewaschene und nunmehro getrocknete Wäsche von Stück zu Stück, ehe sie gerollet oder geplattet wird, auszupffen, in den Falten ausstreichen, und wiederum in ihre gehörige Forme bringen.

Ausziehen, bey Verkauff- oder Verpachtung eines Gutes sich gewisse Gerechtsame, oder Gebäude, Felder, Wiesen, Holtzungen und dergleichen Zubehörungen vorbehalten, welche nicht mit verkauffet oder verpachtet, und dahero der Auszug genennet wird.

Auszupfen, ist eine Arbeit des Frauenzimmers, womit sie an allerhand kleinen gesamleten seidenen Läpgen, Endgen und Stückgen von Zeug und Band von mancherley Farben die Fäden und Härigen ausziehen, und solchergestalt viele kurtze Seiden-Fäden bekommen, welche sie hiernächst vollends zurechte machen und spinnen, folgends aber allerhand Seidenes daraus wircken lassen, und solchergestalt eine Sache, die man sonst wegwirfft, dennoch hauswirtlich nutzen und anstat des Müßiggangs hierdurch etwas nützlichers, zum Zeitvertreib thun können.

Axe, siehe Achse.

Axt, ist ein nothwendiges und iederman bekanntes eisernes Werckzeug bey der Haushaltung, welches vornen scharff-schneidend, und hinten mit einem breiten Nacken gemacht, dieser aber mit einem Auge, Oehr oder Loch versehen ist, den höltzernen Stiel, so man den Axt-Helm nennet, und von büchenen-ahornen- oder andern harten Holtze gemacht wird, daran zu stecken. Es hegen einige Holtz-Verständige, wie der Herr von Carlowitz in seiner *Sylvicultura œconomica*, oder Anweisung zur wilden Baumzucht davon Meldung thut, die Meynung, daß die Aexte, so im guten Zeichen geschmiedet worden, vor andern Aexten zum Abhauen des Holtzes sehr gut seyen, und die Sommer-Latten wohl und reichlich darnach ausschlügen; dahingegen wieder andere zu gewisser Zeit geschmiedet werden könten, welche so schädlich, daß, wenn nur ein kleines Aestlein damit abgehauen worden, der gantze Baum verdorren und zu Grunde gehen müsse. Es ist aber ein blosser Aberglauben, der theils aus der Fabel von Einflüssen der Sterne, theils daher entstanden, wenn schlimme Förster ihre Holtz-verderbliche Wirtschafft verdecken wollen. Sonst sind verschiedene Arten der Aexte, als Stein-Axt, Holtz-Axt, Zimmer-Axt, Stich-Axt, Müller-Axt.

Azedarac, von denen Spaniern Arbor del Paradyso, sonst auch Fraxinus flore cœruleo, von den Holländischen Gärtnern aber der weisse Lotus-Baum genennet, wächset in den Morgenländern, sonderlich um Tripoli, ingleichen in der Americanischen Landschafft Virginien in grosser Menge, und wird daselbst ein grosser Baum, bey uns aber nicht viel höher, als ein Mann. Er hat einen grauen Stamm, und Blätter wie der Eschenbaum, so aber von einer schönern und angenehmern grünen Farbe, und eben auch paar-weis, wie jene, gesetzt sind. Im Herbste verlieret er dieselben, im May aber schlägt er aufs neue wieder aus, und bringt im Junio schöne gestirnte blaulich- oder bräunliche Blumen, mit langen Stielen, welche Trauben-weise beysammen hängen, und einen guten Geruch haben; darauf folgen im Herbst die länglichten, erstlich grünen, hernach aber weissen Beere, welche aber eines widrigen und unangenehmen Geruchs sind, und den gantzen Winter über an dem Baum hängen bleiben. In den Beeren ist ein sechs-eckigter Stein, und in demselben ein länglichtes Körnlein, welches gifftig seyn, und dahero von keinem Vogel angegriffen werden soll. Dieser Baum wird durch den Saamen, welcher meistens aus Virginien nach Holland gebracht wird, und durch angebundene Spalt-Töpffe vermehret.

Azen, heißt die jungen Vögel, die erst ausgekrochen, speisen.

Bach, ist ein entweder aus einer Qvelle entspringendes, oder wegen starcken angehaltenen Regens, nicht weniger geschmoltzenen Schnees von Gebirgen herab-schiessendes Gewässer, so man einen Gieß-Bach zu nennen pfleget, oder von einem Flusse abgeleitetes kleines Wasser, welches in seinen selbst- und von der Natur oder durch Menschen-Hände gemachten Ufern fliesset, und entweder immerzu, oder doch zu gewissen Zeiten Fische und Krebse mit sich führet, und dahero zur wilden Fischerey mit gehöret. Er wird von einem Flusse, sowohl der Grösse nach, als auch nach dem einmahl eingeführten Ausspruch derer jenigen, so nahe bey demselben wohnen, und ihn iederzeit vor einen Bach achalten haben, unterschieden: Denn es giebt Bäche, welche eher den Nahmen eines Flusses verdienten, die aber doch nur Bäche genennet werden. Die Bäche nun sind unterschiedlich; etliche trocknen bey dürrem Sommer-Wetter fast gantz aus, daß nur etliche wenige Dümpffel davon übrig bleiben, dergleichen Art ein Gießbach sonderlich an sich hat, und in diesen können sich weder Fische noch Krebse erhalten. Etliche aber, deren Qvellen stärckere Adern führen, ob sie schon nach Beschaffenheit des Wetters zu- und abnehmen, behalten dennoch nicht allein ihre Dümpffel und tieffe Gruben, sondern rinnen und fliessen auch fort und fort, und diese können sowohl die Küchen mit Fischen und Krebsen, als auch die Mühlen mit Wasser zum Mahlen versehen. Welche Bäche einen sandigten Grund haben, viel Kieß und Steine führen, und von frischen Brunnen-Qvellen aus den Gebirgen herfliessen, die haben Forellen, Aeschen, Schmerlen und dergleichen Fische. Sonderlich aber geniessen diejenigen Bäche, so nächst in einen grossen Fluß sich ergiessen, einen grossen Vortheil vor andern nicht so bequem gelegenen

Bächen,

Bücher, und auch einige der besten, dieser Art sind darin zu finden. Auch das Buch ist auf Velinpapier gedruckt, und mit Kupfern und Vignetten geziert, die zu den besten dieser Art gehören. Die Einbände sind von Lewis und Simpkins-Straßen bester, und zwar ganz neuer Art, und sehr geschmackvoll. Der Preis ist 1 Pfund 10 Schill. Ein Exemplar ist auf Velinpapier, und mit Kupfern vor der Schrift, und mit Einbänden von Lewis und Simpkins-Straßen bester, und zwar ganz neuer Art, und sehr geschmackvoll. Der Preis ist 1 Pfund 10 Schill. Ein Exemplar ist auf Velinpapier, und mit Kupfern vor der Schrift, und mit Einbänden von Lewis und Simpkins-Straßen bester, und zwar ganz neuer Art, und sehr geschmackvoll. Der Preis ist 1 Pfund 10 Schill.

Buchbinderei, die Beschäftigung, Arbeit, Gewerbe. Buchbinderkunst, s. d. Art.

Buchbinder-Kleister, s. Kleister.

Buchbinder-Leder, s. Leder, Buchbinder-Leder.

Buchbinder-Presse, s. Presse, Buchbinder-Presse.

Buchbinder-Werkzeuge, s. Werkzeuge, Buchbinder-Werkzeuge.

Buchbinder-Zeug, s. Zeug, Buchbinder-Zeug.

Buchbinder, ist der Name von einer Art Vögel, die sich in Afrika, und besonders in Guinea, aufhalten. Sie sind ungefähr so groß, als die Amseln, und haben einen sehr schönen Schnabel, der ihnen den Namen gegeben hat.

Buchbinder, ist der Name von einer Art Vögel, die sich in Afrika, und besonders in Guinea, aufhalten. Sie sind ungefähr so groß, als die Amseln, und haben einen sehr schönen Schnabel, der ihnen den Namen gegeben hat.

Buchbinder, ist der Name von einer Art Vögel, die sich in Afrika, und besonders in Guinea, aufhalten. Sie sind ungefähr so groß, als die Amseln, und haben einen sehr schönen Schnabel, der ihnen den Namen gegeben hat.

Buch-Buch, ist eine Insel an der Küste Malabar, in Ostindien, unter dem 11. Grad 30 Min. nördlicher Breite, 3 Meilen von der Küste entfernt, 1 Meile lang und eben so breit. Sie ist mit Bäumen bewachsen, und hat einen guten Hafen, worinn sich die Portugiesen eine Zeitlang aufhielten.

Buch-Buch, ist eine Insel an der Küste Malabar, in Ostindien, unter dem 11. Grad 30 Min. nördlicher Breite, 3 Meilen von der Küste entfernt, 1 Meile lang und eben so breit. Sie ist mit Bäumen bewachsen, und hat einen guten Hafen, worinn sich die Portugiesen eine Zeitlang aufhielten.

Buch-Buch, ist eine Insel an der Küste Malabar, in Ostindien, unter dem 11. Grad 30 Min. nördlicher Breite, 3 Meilen von der Küste entfernt, 1 Meile lang und eben so breit. Sie ist mit Bäumen bewachsen, und hat einen guten Hafen, worinn sich die Portugiesen eine Zeitlang aufhielten.

Buchdruck, ist Nahme von einer Art Vögel, die sich in Afrika, und besonders in Guinea, aufhalten. Sie sind ungefähr so groß, als die Amseln, und haben einen sehr schönen Schnabel, der ihnen den Namen gegeben hat.

Buchdruck, ist Nahme von einer Art Vögel, die sich in Afrika, und besonders in Guinea, aufhalten. Sie sind ungefähr so groß, als die Amseln, und haben einen sehr schönen Schnabel, der ihnen den Namen gegeben hat.

Buchdruck, ist Nahme von einer Art Vögel, die sich in Afrika, und besonders in Guinea, aufhalten. Sie sind ungefähr so groß, als die Amseln, und haben einen sehr schönen Schnabel, der ihnen den Namen gegeben hat.

Buchdrucker, ist der Name von einer Art Vögel, die sich in Afrika, und besonders in Guinea, aufhalten. Sie sind ungefähr so groß, als die Amseln, und haben einen sehr schönen Schnabel, der ihnen den Namen gegeben hat.

Buchdrucker, ist der Name von einer Art Vögel, die sich in Afrika, und besonders in Guinea, aufhalten. Sie sind ungefähr so groß, als die Amseln, und haben einen sehr schönen Schnabel, der ihnen den Namen gegeben hat.

Buchdrucker, ist der Name von einer Art Vögel, die sich in Afrika, und besonders in Guinea, aufhalten. Sie sind ungefähr so groß, als die Amseln, und haben einen sehr schönen Schnabel, der ihnen den Namen gegeben hat.

Du, der du schwebst über den Wolken,
Wenn du mich könntest allein
Unter den Menschen lassen verlorn,
Ach, ich wollte nicht klagen,
Könnte nicht klagen,
Was mir an Freuden
Unter den Menschen
Zugeteilet ward.

Ach, ich habe gelitten
Wie keiner auf Erden.
Ich bin verschmachtet
Vor Sehnsucht nach dem
Schattenbild
Der Seligkeit,
Das ich
Mir gebildet
In meinem Busen,
Der Sehnsucht
Nach dem Busen
Meiner Lieben,
Und
Mit ihnen
Alles
Was
Die Menschen
Glücklich macht
Und
Peinigt.

Und
Dann
Die Angst
Vor
Dem
Was
Kommen wird
Und
Dem
Was
Kommen kann
Und
Dem
Was
Kommen muß

ner, Bauer, und Gustav in Thür, über Bauer, Gustav und Thür in Bauer, über Gustav, Thür und Bauer in Gustav, über Thür, Bauer

Druckerei, nur wenige mag das Brod ver-
dienen, die meisten müssen darben. Ein
Buchdrucker, der sich nicht auf Accidenz-
arbeit versteht, wird meistens brodlos sein,
und wenn er auch noch so gut Bücher
setzen kann, und noch so schnell und
sauber druckt, wenn er nicht auch Ac-
cidenz-Arbeiten, welche viel schneller
und leichter gemacht werden, als Bücher,
zu machen versteht, so wird er nicht
viel Arbeit bekommen, und wenn er
auch noch so gut Bücher setzen kann,
so wird er doch nicht viel Geld dabei
verdienen, weil er nicht viel Arbeit
hat, und weil er, wenn er nicht viel
Arbeit hat, auch nicht viel Geld ver-
dienen kann. Wenn man also einen
Buchdrucker sieht und ihn fragt, ob
er gut Bücher setzen kann, so muß man
nicht sagen: Ei, der ist ein guter Buch-
drucker, denn er kann gut Bücher setzen,
sondern man muß sagen: Ei, der ist ein
guter Buchdrucker, denn er versteht sich
auf Accidenz-Arbeiten. Wenn man
einen Buchdrucker sieht und ihn fragt,
ob er gut Bücher setzen kann, so muß
man nicht sagen: Ei, der ist ein guter
Buchdrucker, denn er kann gut Bücher
setzen, sondern man muß sagen: Ei, der
ist ein guter Buchdrucker, denn er ver-
steht sich auf Accidenz-Arbeiten. Wenn
man einen Buchdrucker sieht und ihn
fragt, ob er gut Bücher setzen kann, so
muß man nicht sagen: Ei, der ist ein
guter Buchdrucker, denn er kann gut
Bücher setzen, sondern man muß sagen:
Ei, der ist ein guter Buchdrucker, denn
er versteht sich auf Accidenz-Arbeiten.
Wenn man einen Buchdrucker sieht und
ihn fragt, ob er gut Bücher setzen kann,
so

Sonntag, 1. Juli 1906.

Baden-Württemberg, 1. Juli 1906.

Baden-Württemberg, 1. Juli 1906.

Baden-Württemberg

Gemüth, aber auch mit einem Mangel an Selbstthätigkeit, Energie und Charakter. Es kann dem Kinde sehr leicht zu Gute gehalten werden, wenn es sich in Gegenwart Fremder scheu und linkisch benimmt, wenn es sich nicht gewandt und sicher bewegt. Diese Scheue entwindet sich oft, wenn das Kind in Gesellschaft seiner Altersgenossen kommt, und wird nicht selten ganz verschwinden, wenn es in eine Schule eintritt, wo es mit Kindern seines Alters in Berührung kommt. Das Kind selbst aber wird sich dieser Scheue bewußt, und sie wird ihm peinlich sein, wenn es in Gesellschaft Erwachsener kommt, und es wird sich bemühen, sie zu überwinden. Dieß ist aber nur dann möglich, wenn es sich in Gesellschaft Erwachsener öfter befindet, und wenn es sich nicht durch Vorurtheile, welche die Eltern oder Erzieher haben, abhalten läßt, sich in Gesellschaft Erwachsener zu begeben.

Bild-Hauen, Man sagt: Schnitzel, Bild-Hauer, will ein Stück Holz haben, um ein Bild daraus zu machen. Bild-Hauer wollen Bilder machen, Bildner, Bildschnitzer wollen Bilder machen, Bildschnitzer wollen Bilder machen, Bildschnitzer wollen Bilder machen

Bauern, die sich durch ihren Reichthum, durch ihre Kleidung, Gebäude, und durch ihre Lebensart, von den übrigen Bauern unterscheiden. Sie sind in Ansehung ihrer Leibeigenschaft, in keinem andern Verhältnisse, als die übrigen Bauern, und haben keine Vorrechte, als daß sie mehr Freiheit haben, ihre Güter zu verkaufen, und daß sie nicht so leicht, als andere Bauern, ihre Güter verlieren können. Ihre Anzahl ist nicht groß, und sie machen nicht einmahl den zehnten Theil der Bauern aus. Sie sind in Ansehung ihrer Leibeigenschaft, in keinem andern Verhältnisse, als die übrigen Bauern, und haben keine Vorrechte, als daß sie mehr Freiheit haben, ihre Güter zu verkaufen, und daß sie nicht so leicht, als andere Bauern, ihre Güter verlieren können. Ihre Anzahl ist nicht groß, und sie machen nicht einmahl den zehnten Theil der Bauern aus.

Bauernhof, Bauerngut, Bauerhof, Bauergut, Bauerhof, Bauergut, ein Hof, oder ein Gut, welches ein Bauer besitzet, und welches mit Bauerrechten verliehen ist. Ein Bauerhof, oder ein Bauergut, ist ein Hof, oder ein Gut, welches ein Bauer besitzet, und welches mit Bauerrechten verliehen ist.

Bauernhofrecht, Bauerngutsrecht, Bauerhofrecht, Bauergutsrecht, Bauerhofrecht, Bauergutsrecht, die Rechte, welche ein Bauer an seinem Hofe, oder an seinem Gute hat. Das Bauernhofrecht, oder das Bauerngutsrecht, ist das Recht, welches ein Bauer an seinem Hofe, oder an seinem Gute hat.

Bauernhofsrecht, Bauerngutsrecht, Bauerhofsrecht, Bauergutsrecht, Bauerhofsrecht, Bauergutsrecht, die Rechte, welche ein Bauer an seinem Hofe, oder an seinem Gute hat. Das Bauernhofsrecht, oder das Bauerngutsrecht, ist das Recht, welches ein Bauer an seinem Hofe, oder an seinem Gute hat.

Bauernhofsrechte, Bauerngutsrechte, Bauerhofsrechte, Bauergutsrechte, Bauerhofsrechte, Bauergutsrechte, die Rechte, welche ein Bauer an seinem Hofe, oder an seinem Gute hat. Das Bauernhofsrechte, oder das Bauerngutsrechte, ist das Recht, welches ein Bauer an seinem Hofe, oder an seinem Gute hat.

Bauernhofsrechten, Bauerngutsrechten, Bauerhofsrechten, Bauergutsrechten, Bauerhofsrechten, Bauergutsrechten, die Rechte, welche ein Bauer an seinem Hofe, oder an seinem Gute hat. Das Bauernhofsrechten, oder das Bauerngutsrechten, ist das Recht, welches ein Bauer an seinem Hofe, oder an seinem Gute hat.

Bauernhofsrechtes, Bauerngutsrechtes, Bauerhofsrechtes, Bauergutsrechtes, Bauerhofsrechtes, Bauergutsrechtes, die Rechte, welche ein Bauer an seinem Hofe, oder an seinem Gute hat. Das Bauernhofsrechtes, oder das Bauerngutsrechtes, ist das Recht, welches ein Bauer an seinem Hofe, oder an seinem Gute hat.

Bauernhofsrechtesrecht, Bauerngutsrechtesrecht, Bauerhofsrechtesrecht, Bauergutsrechtesrecht, Bauerhofsrechtesrecht, Bauergutsrechtesrecht, die Rechte, welche ein Bauer an seinem Hofe, oder an seinem Gute hat. Das Bauernhofsrechtesrecht, oder das Bauerngutsrechtesrecht, ist das Recht, welches ein Bauer an seinem Hofe, oder an seinem Gute hat.

Ausgabe A

Ausgabe B

Ausgabe C

Ausgabe D

Ausgabe E

Ausgabe F

Ausgabe G

Ausgabe H

Ausgabe I

Ausgabe J

Ausgabe K

Ausgabe L

Ausgabe M

Ausgabe N

Ausgabe O

Ausgabe P

Ausgabe Q

Ausgabe R

Ausgabe S

Ausgabe T

Ausgabe U

Ausgabe V

Ausgabe W

Ausgabe X

Ausgabe Y

Ausgabe Z

ung, unverbindlich, nicht bedeutend heißt Bauen-Bau, wenn man sich nicht viel daraus macht, und sich nicht darauf verläßt, als wenn Jemand sagt: Ich habe nicht viel darauf gebaut, daß er kommen wird, oder: Ich habe nicht gebaut, daß er mir so viel Geld leihen würde. Bauen-Bau, ist auch ein Wort, womit die Jäger, Falkner, Hundeliebhaber, Reitknechte, Stallmeister, Bereiter, Kutscher, Fuhrleute, Schiffer, Schiffsknechte, Matrosen, Schiffsleute, und noch Viele, welche mit den Pferden zu thun haben, ihre Arbeit, Verrichtung, Dienst, Amt, Handwerk, Kunst, Wissenschaft, Geschicklichkeit, Fertigkeit und Gewohnheit, mit den Pferden etwas vorzunehmen, oder sie zu gebrauchen, ausdrücken. Die Jäger, Falkner, Hundeliebhaber, Reitknechte, Stallmeister, Bereiter, Kutscher, Fuhrleute, Schiffer, Schiffsknechte, Matrosen, Schiffsleute, und noch Viele, welche mit den Pferden zu thun haben, sagen: Er kann bauen, er hat gebauet, er wird bauen, er bauet, er bauete, er hat gebauet, er hat gebauet gehabt, er wird gebauet haben, er würde bauen, er würde gebauet haben, bauend, gebauet, Bauen, Bau, Bauer, Bauerknecht, Bauerjunge, Bauerbursche, Bauerpferd, Bauerwagen, Bauerarbeit, Bauerkleider, Bauerhaus, Bauerhof, Bauerstube, Bauerkammer, Bauerstall, Bauerscheune, Bauerfuhrmann, Bauerschiffer, Bauerschiffsknecht, Bauerschiffsjunge, Bauerschiffsbursche, Bauerschiffsmatrose, Bauerschiffsmann, Bauerschiffsleute, Bauerschiffsvolk, Bauerschiffsgesinde, Bauerschiffsgesindel, Bauerschiffsgesindlein, Bauerschiffsgesindlein, Bauerschiffsgesindlein

ben verschiedener Farbenreize Zeit und Gelegenheit genug, sich zu orientiren, und wenn sie dann auf weitere Entfernungen ausfliegen, so werden sie sich nicht mehr verfliegen. Ich habe schon oft Gelegenheit gehabt, zu beobachten, wie Bienen, die ihren Stock zum ersten Male verlassen hatten, sich in ihrer nächsten Umgebung über den Stand desselben genau orientirten, und wenn sie dann auf weitere Entfernungen ausflogen, selbst wenn sie vorgetragen und an einen ganz fremden Ort gebracht wurden, nicht mehr zurückkehrten. Ich habe Bienen, welche an Orten, wo Bienen-Zucht schon seit Jahren betrieben wurde, ausgeflogen waren, nach meinem Stande fliegen lassen, und sie kehrten nicht zurück, sondern flogen in ihren Stock. Ich habe sie dann wieder vorgetragen, und sie flogen wieder nach meinem Stande, kehrten aber

Balsam-Apfel, Balsamapfel, Balsamgurke, Balsamine, Balsamkraut, Balsamöl, Balsamstaude, Balsamtanne, Balsamwasser, Balsamzitrone, Balsamzitronenbaum, Balsamzitronenöl, Balsamzitronenwasser, Balsamzitronenwasserstoff, Balsamzitronenwasserstoffsäure, Balsamzitronenwasserstoffsäureanhydrid, Balsamzitronenwasserstoffsäureanhydridsäure, Balsamzitronenwasserstoffsäureanhydridsäureanhydrid, Balsamzitronenwasserstoffsäureanhydridsäureanhydridsäure, Balsamzitronenwasserstoffsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydrid, Balsamzitronenwasserstoffsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäure, Balsamzitronenwasserstoffsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydrid, Balsamzitronenwasserstoffsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäure, Balsamzitronenwasserstoffsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydrid, Balsamzitronenwasserstoffsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäure, Balsamzitronenwasserstoffsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydrid, Balsamzitronenwasserstoffsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäure, Balsamzitronenwasserstoffsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydrid, Balsamzitronenwasserstoffsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäure, Balsamzitronenwasserstoffsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydrid, Balsamzitronenwasserstoffsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäure, Balsamzitronenwasserstoffsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydrid, Balsamzitronenwasserstoffsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäure, Balsamzitronenwasserstoffsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydrid, Balsamzitronenwasserstoffsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäure, Balsamzitronenwasserstoffsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydrid, Balsamzitronenwasserstoffsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäure, Balsamzitronenwasserstoffsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydrid, Balsamzitronenwasserstoffsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäure, Balsamzitronenwasserstoffsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydrid, Balsamzitronenwasserstoffsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäure, Balsamzitronenwasserstoffsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydrid, Balsamzitronenwasserstoffsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäure, Balsamzitronenwasserstoffsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydrid, Balsamzitronenwasserstoffsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäure, Balsamzitronenwasserstoffsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydrid, Balsamzitronenwasserstoffsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäure, Balsamzitronenwasserstoffsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydrid, Balsamzitronenwasserstoffsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäure, Balsamzitronenwasserstoffsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydrid, Balsamzitronenwasserstoffsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäureanhydridsäure, Balsamzitronenwasserstoffsäureanhydrid

Wasser gemischter, und verschiedene Arten Wildkatzen gefangen, die sich in Gruppen um die Fallen zur Nacht versteckt, und bei Tage ihre Beute verzehrt hatten. Ich sah auch, wo man einen Bären in meiner Nähe getödtet hatte, und wie die Indianer ihn zerlegt und fortgetragen hatten, so daß nur noch die Eingeweide seiner Gefährten, die sich an ihnen gesättigt hatten, übrig waren. Ich sah auch, wo ein Biber gefangen worden war, und wie die Indianer ihn zerlegt und gegessen hatten, so daß nur noch die Knochen und Eingeweide übrig waren. Ich sah auch, wo ein Hirsch getödtet worden war, und wie die Indianer ihn zerlegt und gegessen hatten, so daß nur noch die Eingeweide übrig waren. Ich sah auch, wo ein Elch getödtet worden war, und wie die Indianer ihn zerlegt und gegessen hatten, so daß nur noch die Eingeweide übrig waren. Ich sah auch, wo ein Bär getödtet worden war, und wie die Indianer ihn zerlegt und gegessen hatten, so daß nur noch die Eingeweide übrig waren.

Waldhorn, das, -hörner, -hörner, -hörnern, -hörnern, -hörnern

Balg, heiſſet auch beym Vogel-Fang ein ausgeſtopffter Vogel, den man auf einem Pfälgen in die Erde ſtecket, daß es das Anſehen hat, als wenn er auf ſeinen Füſſen ſtünde, die herum fliegende Vögel damit zu betrügen, und auf den Herd zu locken.

Balg, iſt ein Theil an der Aehre, nemlich das dünne Häutlein oder die Hülſe, darinnen das Saam-Körnlein an ſeiner Aehre ſitzet.

Balgrieſe, heiſſet eigentlich die eiſerne Röhre, die an den ſpitzigen Theil des Blaſe-Balges angemachet, und der Wind dadurch heraus geblaſen wird. Siehe unten Blaſe-Balg.

Ballen nennet man des Hirſches Unter-Läuffte, worauf er gehet. Ingleichen auch bey den Menſchen das fleiſchige Theil an den Fuß-Solen.

Ballen, wird auch diejenige Sammlung einzeler Sachen von einer oder verſchiedener Art genennet, wenn man ſolche wohl zuſammen ſchlichtet, und über oder neben einander packet, äuſſerlich aber mit einem groben Tuch, Matten oder Plauen umſchläget und verwahret, mit Stricken zuſammen bindet, und dieſe mittelſt eines höltzernen Riegels ſcharff anziehet; daher auch diejenigen, die dergleichen Arbeit auf behörige ſorgfältige Weiſe vorzunehmen geſchickt ſeyn, Ballen-Binder heiſſen. So pflegt man auch zuweilen einerley Waare in gewiſſer Zahl und Maaß alſo zuſammen zu packen, und dem Ballen oder Bällgen nach zu verkauffen; Als ein Ballen Papier, der 10 Rieß oder 200 Buch in ſich hält; gleiche Bewandniß hat es mit der Leinwand, welche in verſchiedener Sorte als Haus-Mittel- und feine oder klare dem Bällgen nach verkaufft wird, davon manches 30 Ellen hat, ſo auch ein halb Stück heiſſet, insgemein aber ſoll iedes Bällgen 12 Ellen halten; So iſt man auch gewohnt eine geringe und ſchlechte Sorte von Atlas auf dergleichen Art zu verkauffen, daher er Bällgen-Atlas genennet wird. Der beſte davon heiſſet Pœlings-Cauton, und der gemeineſte Satin.

Balſam, iſt eine weiche, gleich einer Salbe ſchmierige, meiſt aber wohl-riechende Materie, die entweder von der Natur oder durch die Kunſt zuwege bracht worden. Von dem wahren Balſam-Strauch, deſſen ſein eigentliches Vaterland Arabia felix, allda er Baleſſan oder Baſſan heiſſet, und davon des Herrn *Prof. Slevogts* in Jena gelehrte *Diſp. de Balſamo vero* A. 1705 habita, nachgeleſen werden kan, ſchreibet zwar *Plinius*, er wachſe allein in Judäa, und noch darzu nur in zwey Gärten, die den Königen gehörig; Allein er iſt auch in Indien und Aſien anzutreffen, immaſſen er aus Arabien, als einem dürren, ſandigten Boden in einen fettern ſich gerne verſetzen läſſet, wiewohl man ihn ſodenn auch nicht ſo kräfftig befunden: Aus dieſen Urſachen aber hat er eben verſchiedene Benennungen bekommen, daß er theils *Arabicum*, ingleichen *de Mecha*, theils *Ægyptiacum*, theils *Syriacum*, theils *Judaicum*, in Deutſchen die Salbe aus Gilead, oder mit ſeinem Haupt-Nahmen *Opobalſamum* genennet wird. Er wächſet dem Holtz nach wie Wein-Reben, doch nicht ſo hoch; Wenn dieſes Holtz mit Glas, Helffenbein oder ſonſt einem ſcharff-gemachten Inſtrument, nur aber mit keinem Eiſen, weil es davon verderben ſoll, in dem Martio bis Auguſtum aufgeſchlitzet oder geriſſen wird, läſſet es dergleichen wohlriechenden Safft Tropffen-weis fallen, welcher anfänglich weiß, hernach gelb, und endlich wie Gold wird, hat einen bitterlichen piquanten Geſchmack und höchſt-angenehmen Geruch; oder er wird auch ſo aus dem Holtz und Blättern da heraus gezogen, welcher letzte aber nicht von ſo groſſer Güte, als der wahre Safft. Der durch Kunſt aus allerley Specereyen, gewiſſen Saltzen, Hartzen, Gummi, und dergleichen zubereitete und diſtillirte ſogenannte Balſam, als Zimmet-Roſen-Muſcaten-Lavendel-Schlag-Glieder-Nerven-Lebens-Balſam u. ſ. f., iſt ſo mancherley, daß es viel zu weitläufftig und beſchwerlich fallen würde, ſolche Arten alle hier zu beſchreiben, und kan davon in dem Natur-Lexico das Wort Balſamum nachgeſchlagen werden. Den aus den köſtlichen Specereyen verfertigten und ſogenannten Schlag-Balſam pflegt man gemeiniglich in einem aus Silber, Elffenbein, Stein u. ſ. f. auf mancherley Art zubereiteten Behältniß, ſo ein Balſam-Büchslein genennet wird, bey ſich zu tragen, um in bedürffenden Fall dergleichen alſobald bey der Hand zu haben.

Balſam-Aepffel, iſt die Frucht einer Pflantze von zweyerley Arten; Eine, ſo wir die gemeine nennen wollen, hat zarte ſtreiffige Ranken, zerkerbte und krauſe Blätter, gleich denen Wein-Blättern, aber weit kleiner, und eine bleich-gelbe oder Iſabell-Farbe-Blüthe. Die Frucht iſt länglicht-rund an beyden Seiten zugeſpitzt, anfänglich grün, hernachmals aber ſchön gelb-roth, ſpringet, wenn ſie nur ein wenig berühret wird, von ſich ſelbſten auf, und windet ſich alſo zuſammen, daß das gold-gelbe Marck auswerts zu ſtehen kommt: inwendig enthalten die Aepffelein vier, ſechs, bis acht ablange dünne Kerne, welche mit einem hochrothen dünnen Häutlein umgeben, und anfänglich weiß, wann ſie aber reiff worden, gantz ſchwartz werden, und dieſes iſt eigentlich der Saamen zu ihrer Fortpflantzung. Die andere Art iſt die Ceyloniſche, dieſe iſt zweymahl ſo groß als jene, und dabey nebſt ihrer langen und ſtarcken, gerad unter ſich gehenden Wurtzel, auch darinnen von ſolcher unterſchieden, daß ihre Blätter länglicht, wie das Weiden-Laub, aber allenthalben, wie eine Säge, zerkerbt ſeyn, und daß ihre reiffen Kerne gantz weiß bleiben. Der Saame von dieſen Pflantzen muß alle Jahr friſch eingeſtecket, und ein paar Tage zuvor in laulichtes Waſſer, darinnen Sauerteig liegt, eingeweichet werden, erfordert auch eine mit Küh-Miſt vermengte fette Erde, und will anfänglich im Schatten, und nachgehends in der Sonne ſtehen. Wenn ſie herfür zu wachſen beginnen, muß man ſie an ein dazu gemachtes Geländere herum ſchlingen, ſo hän-

gen

gen für sich und an Andere sich bindet, und Andere dieses thun oder nicht thun, oder Andere ein- und aus-treiben heißt ein Verbrechen oder Vergehen begehen, oder Andere dazu auffordern, dasselbe zu begehen, oder Andere dazu überreden, oder sie überwinden, daß sie dasselbe begehen, oder Andere dazu verleiten, daß sie dasselbe begehen, oder mit ihnen sich verbinden, daß sie dasselbe begehen, oder Andere dazu anreizen, daß sie dasselbe begehen, oder Andere dazu verführen, daß sie dasselbe begehen.

Bandstifter, ist ein solcher Rädelsführer, der an dem, was Andere thun oder nicht thun, Theil genommen hat, und sich mehr als den Andern dabei hervorgethan hat, oder der Andere dazu aufgefordert hat, oder der Andere dazu überredet hat, oder sie überwunden hat, daß sie dasselbe thun oder nicht thun, oder Andere dazu verleitet hat, daß sie dasselbe thun oder nicht thun, oder mit ihnen sich verbunden hat, daß sie dasselbe thun oder nicht thun, oder Andere dazu angereizt hat, daß sie dasselbe thun oder nicht thun, oder Andere dazu verführt hat, daß sie dasselbe thun oder nicht thun.

Bandwurm, ist ein dem langen Faden ähnliches Thier, das sich in den Eingeweiden des Menschen und vieler Thiere, bes. auch beim Rindvieh, Schafen, Schweinen, Hunden, Katzen, Pferden, Hühnern, Gänsen, Enten, Fischen, Vögeln, Insekten, Würmern, Krebsen, Muscheln, Schnecken und Polypen, auch in den Blasen, Gängen und Gefäßen der Leber, Lunge, Nieren, Gebärmutter, Hoden, Augen, Gehirn, Muskeln, Knochen, Gelenken, Sehnen, Bändern, Fett, Haut, Zellgewebe, Gefäßen, Blut, Milch, Eiter, Galle, Urin, Speichel, Thränen, Schleim, Eingeweidewürmern, Blasenwürmern, Leberegeln, Nierenwürmern, Lungenwürmern, Augenwürmern, Gehirnwürmern, Muskelwürmern, Knochenwürmern, Gelenkwürmern, Sehnenwürmern, Bandwürmern, Fettwürmern, Hautwürmern, Zellgewebswürmern, Gefäßwürmern, Blutwürmern, Milchwürmern, Eiterwürmern, Gallenwürmern, Urinwürmern, Speichelwürmern, Thränenwürmern, Schleimwürmern

dieses Saltz-Wasser, so wirfft man die Barben hinein, und lässet sie bey hellem Feuer wohl kochen. Ein geringer, aber wohl zu beobachtender Handgriff ist wegen des Blauwerdens zu bemercken, daß man, wenn sie bey hellem Feuer wohl eingekocht, und nun davon gehoben, alsbald kaltes Wasser darauf spritzen, und rein Papier darüber legen müsse, nur, daß der Braden nicht davon gehe, denn sobald dieses aus Versehen geschehen solte, werden diese Fische nicht blau, sondern schwartz. Bey dem Anrichten wird eine Serviette gebrochen, darauf sie fein zierlich zu legen, auch wohl grüne Petersilie darüber zu streuen. **Mit einer gelben Pohlnischen Brüh:** Da werden sie gehörig vorbereitet, und gleich dem vorigen in Saltz-Wasser abgesotten, doch kan des Saltzes weniger genommen werden. Inzwischen setzt man einen Topff mit Wasser oder Bouillon ans Feuer, schneidet Zwiebeln und etliche Borsdörffer-Aepffel hinein, thut Semmel-Rinden, Ingber und Pfeffer daran, und lässet es zusammen kochen. Wenn dieses gnugsam gekocht, wird es durch ein Haar-Tuch, oder in Ermangelung dessen durch einen Durchschlag gestrichen, in ein Casserole geschüttet, und da es sehr dicke, Wein, aber nicht viel Eßig daran gegossen, hierzu wirfft man Butter, rein gelesene grosse Rosinen, abgezogene Mandeln, geschnittene Citronen-Schalen, ein Viertel-Pfund Zucker, und etwa um drey Pfennige Saffran, lässet alles zusammen wohl aufsieden, leget hernach die Barben hinein, welche auf einem gelinden Feuer durch einander dämpfen müssen. Bey dem Anrichten werden diese zierlich auf einer Schüssel herum geleget, über selbige ein wenig weisser Ingber und Muscaten-Blüthen gestreuet, und die beschriebene Brühe darüber her gegossen, auch die Schüssel im übrigen mit Gebackens und Citronen garniret. **Mit einer schwartzen Pohlnischen Brüh:** Man verfähret mit den Barben gleich wie bey vorigen; alsdenn setzet man Wein, Wasser und Wein-Eßig zum Feuer, schneidet Zwiebeln, und Rinde von Rocken-Brot darein, schüttet Pfeffer und Ingber darzu, und lässet dieses alles fein mit einander kochen, reibet ohngefehr um 1 Groschen guten Pfeffer-Kuchen in dieser Brühe, streichet solche hernach durch ein hären Tuch oder Durchschlag in ein Casserol, macht braune Butter darin, und wirfft noch ein Stück Butter, Citronen-Schalen, Nelcken und Zucker darein. Wenn solches kochet, qvirlt man etwas Schweiß, von welchem Thier es auch sey, mit ein wenig Eßig ab, giesset den hinein, und rühret die Brüh wohl um. Endlich legt man die Barben dahinein, und läst sie ein wenig durchziehen. Bey dem Anrichten verhält man sich wie bey vorhergehenden, nur daß geschnittene Citronen-Schalen darüber gestreuet werden. **Mit einer weissen Butter-Sosse:** Nachdem die Barben gehörig vorbereitet und abgesotten, so setzet man halb Wasser und halb Brühe, darinnen diese Fische gesotten, in einem Casserol übers Feuer, thut etwas geriebene Semmel, Muscaten-Blüthen, Ingber und ein Stück Butter hinzu, und läst es kochen. Ferner legt man eine gantze Zwiebel, ein bißgen klein gehackte Petersilie und hernach die Barben in diese Brühe, damit sie etwas durchziehen. Hierauf schläget man drey Eyer-Dottern in ein Töpffgen, giesset ein paar Tropffen Wein darzu, qvirlt solche gantz klar, und giesset es unter die Brühe, die noch auf den Fischen, hebt solche vom Feuer, sonst rinnen die Eyer zusammen. Im Anrichten verhält man sich, wie schon gemeldet, nur besprenget man diese Fische mit ein wenig abgeklärter Butter. **Mit zerlassener Butter:** Vorbereitet und siedet die Barben, wie schon gemeldet, richtet dieselben an, bestreuet solche mit klein gehackter Petersilie und Muscaten-Blüthen, setzet sie auf glühende Asche, und giesset zerlassene und abgeklärte Butter darüber, so ist das Essen fertig. **Mit einer Capern-Sosse und Baum-Oel:** Anfangs schuppet, reisset und schneidet man die Barben in Stücken, saltzet selbige ein, und bäckt sie aus Schmaltz, wie bald soll angewiesen werden, iedoch ohne Mehl. Hierauf macht man Butter braun, thut ein wenig Mehl hinein, und bräunet solches gleichfalls. Wenn dieses vollzogen, giesset man ein wenig Brühe oder Petersillen-Wasser, nach diesen aber noch Wein und etwas Eßig hinzu, legt Lorbeer-Blätter, Ingber, Pfeffer, etliche gantze Zwiebeln darzu, lässet es durch einander kochen, mischet auch eine Hand voll Capern darunter, legt die Barben, nebst zerschnittenen Citronen-Schalen und Schelben dahinein, und lässet solches wieder kochen. Endlich schüttet man ohngefehr eine Viertel-Stunde vor dem Anrichten stat der Butter Baum-Oel in die Brühe, lässet selbige abermahlen noch einen Aufwall thun, und richtet, wie gewöhnlich, die Fische hernach an. **Mit saurer Fricassée und gerösteter Semmel:** Die Barben werden wie vorige gesotten; inzwischen thut man Eyer-Dottern in ein Töpffgen, schüttet eine Messer-Spitze rohes Mehl hinzu, giesset ein paar Tropffen Eßig darein, und qvirlt es klar, hernach mischet und rühret man halb Eßig und halb Brühe, darinnen die Fische gesotten worden, unter die Eyer-Dottern, thut Pfeffer und Ingber hinein, setzt solches mit dem Töpffgen ins Kohl-Feuer, da dieses denn immer muß gerühret werden. Endlich legt man auch ein Stück Butter hinzu, und rühret wieder so lange bis es siedet. Ist es nun dick, so giesset man einen Eß-Loffel kaltes Wasser hinein, damit die Eyer nicht zusammen laufen können, richtet die Barben gehörig an, und giesset diese gedachte Brühe darüber, da denn endlich würflicht geschnittene und fein Gold-gelb in Butter geröstete Semmel zugleich über die Fische gestreuet wird. **Die Barbe zu backen:** Da diese geschuppet und gerissen, werden sie über und über gekerbet, alsdenn in Stücke geschnitten und eine Stunde in Saltz geleget. Sodenn lässet man in einer Pfanne Schmaltz heiß werden, trocknet die Barben abe, bestreuet sie mit Grieß oder

Mehl,

Mehl, wirfft sie in das heisse Schmaltz, und bäcket solche fein Gold-gelb heraus. Hat man nun grüne sauber gelesene, gewaschene und wieder trocken gewordene Petersilie auch aus diesem Schmaltz gebacken, werden die Fische ordentlich angerichtet, und mit nur gedachter Petersilie bestreuet.

Barber, also wird eine gewisse Art einiger in der Barbarey und Africa gefallener Pferde genennet, welche schwach und mager vom Leibe, lächter Füsse, und dahero von fast unglaublichem schnellen Lauff sind. Werden aber selten zu uns gebracht, weil sie in der Barbarey und Africa selbst zum theuersten verkaufft, ja so hoch gehalten werden, daß man ihr Geschlecht-Register eben so, als bey uns die Genealogien grosser Herren hält.

Barbet, ist eine Art zottlichter und mit langen Ohren versehener Wasser-Hunde, welchen, damit sie desto besser schwimmen können, das grosse dicke Haar abgenommen, ihnen ein rechter Bart und Augenbraunen stehen gelassen, und der Schwantz gestutzet wird, darum sie die Frantzosen wegen ihres Barts Barbet nennen. Diese Art Wasser-Hunde, welche aus Isländischen grauen Pudeln, und unsern rothen Jagd-Hunden, als Bastarte fallen, werden mehrentheils braun, auch offt weiß mit braunen Flecken, wie Hüner-Hunde, oder gar schwartz angetroffen, und sind hurtige und treue Hunde, suchen und jagen gern, lieben auch von Natur das Wasser-Baden, mit welchen man des Frühjahrs, bey warmen Wetter, in flache kleine Wasser-Pfützen hinein waten, und sie durch Wiederholen eines Höltzleins, nachmahls eines Vogels, heraus zu bringen gewöhnen muß, bis ein solcher Hund hinter den Schützen zu kriechen, und nach dem Schuß zu lauffen begierig werde; sodann muß man ihn nach einer lebendigen Ente hetzen, und blind schiessen, so wird er bitzig darnach schwimmen, dieselbe würgen und heraus holen lernen. Diese Hunde thun gute Stöber-Dienste im Gerdhricht, Morast und Wasser, alles Wasser-Geflügel, so es angeschossen, heraus zu bringen, welches man sonst ohne Kahn schwerlich kriegen, sondern wohl liegen bleiben und verderben würde, zumahl da mancher Wasser-Vogel nur lahm geschossen wird, oder flatternd fortzuschwimmen, sich unterzutauchen und im Schilff zu verstecken pfleget, welchen der Jäger durch den Hund wohl ausmittern, finden und herausbringen kan.

Barchent oder Barchet, ist ein dichtes, bald breit, bald schmahl gewebtes Tuch, daran der Zettel aus leinen Faden, der Eintrag aber aus Baum-Wollen. Er ist entweder weiß, oder färbig, oder blau und buntstreiffig; Der erste wird meistens zu Unter-Futter gebrauchet, des lezten aber bedienet man sich in der Haushaltung zu denen Bett-Indelten. Der allerfeinste und beste ist der Augspurger Schnur-Parchent.

Barillen, siehe Aprieosen.

Barlapp, siehe Gürtel-Kraut.

Barme, siehe Barbe.

Barometrum, ist eine gläserne auf einem Bretgen fest gemachte Röhre, welche vermittelst des darinnen in die Höhe steigenden oder fallenden Qveck-Silbers die Schwere oder Leichte der Lufft, folglich auch das bevorstehende Wetter anzeiget. Bey einer Land-Wirtschafft ist dieses ein höchst nützlich- und wichtiges Instrument, an welchem man zum Voraus die Veränderung des Wetters abnehmen, und sowohl ein Gärtner als der Ackermann mit dem Pflantzen, Säen, Erndten und andern Garten- und Feld-Arbeiten sich darnach richten kan. Es giebt zweyerley Sorten von Barometris; Einfache und gedoppelte. Wir wollen hier nur die erstere Gattung erklären, weil solche die Veränderung der Lufft am accurateſten anzeigt.

Das einfache Barometrum, welches Tab. I fig. 7 vorgestellet ist, bestehet aus einer gläsernen Röhre, welche an dem einen Ende a hermetisch versiegelt, oder zugeschmeltzet; am andern aber bey c, d, e gekrümmet, und daselbst mit einer Glas-Kugel e, f versehen ist. Diese hat bey f eine Oeffnung, das Qveck-Silber vermittelst eines Trichterleins hinein zu giessen, welches das Spatium nicht weiter, als bis an die Helffte gedachter Kugel, nemlich bis e anfüllet, auf der andern Seite, oder in dem Theil a, d, aber nur bis in b steiget. Der oberste Theil a, b bleibet iedesmahl leer, nachdem bey dem Füllen auf das sorgfältigste die Lufft daraus getrieben worden; Das Theil b, c ist ohngefehr 30 Zoll über der horizontal- oder Wasser-gleichen Linie c, e. Man hat hiernächst beobachtet, daß das Qveck-Silber auf der Seite c, b nicht immerzu in einerley Höhe bleibe, sondern manchmahl bis auf zwey und dreyßig ein Drittheil Leipziger Zoll über den horizontal-Stand c, c in die Höhe steiget, und nach den Umständen der Witterung eine Veränderung im steigen und fallen zeiget, welches eine Differenz von zwey und ein drittel Zollen ausmacht, die immerzu mit den verschiedenen Veränderungen der Lufft überein kommet, oder gegen solche proportioniret ist. Diese Länge der Differenz b, g theilet man in zwölff gleiche Theile oder Gradus, also bey dem obersten Punct g, wo nemlich das Qveck Silber am höchsten stehen bleibet, der erste Grad gezehlet, und mit den Worten sehr trocken bemercket wird; der andere Grad, beständig, weilen das Wetter viele Tage in diesem Stande continuiret; beym vierten Grad marquirt man schön Wetter; beym sechsten veränderlich; beym achten Regen, oder Schnee; beym zehenden sehr regnerisch oder starckes Schnee-Gestöber; und beym zwölfften Wind oder Sturm-Wetter. Oder man pfleget auch die gedachte Distanz b, g aus ihrer Mitte h über und unter sich in drey gleiche Haupt-Theile zu theilen, einen ieden von diesen aber wieder in drey andere kleinere, und diese sowohl unter als über sich mit den Zahlen 1 2 3 9 zu bezeichnen;

Ja man schreibet auch zu dieser Abtheilung auf die eine Seite des Sommers, und auf die andere des Winters Witterung also: Zu der Mitte h wird gesetzt: Veränderlich, das ist, wenn der Mercurius darinnen stehe, die Lufft alsdann weder zu leichte noch zu schwer, und daß es, wenn er entweder fällt, zum Regen, Schnee und Sturm; oder wenn er über sich steiget, zum klaren, guten und kalten Wetter sich schicke; Wenn demnach im Sommer der Mercurius am höchsten, nemlich in g gestiegen, verkündiget solches grosse Hitze und Dürre; im Winter aber grosse Kälte und hell Wetter; findet man ihn drey Grad weiter herunter, so bedeutet es im Sommer beständig trocken Wetter; im Winter aber anhaltende Kälte: stehet er noch 3 Grad weiter herunter, soll es im Sommer hell und klar Wetter seyn; im Winter aber zielet es auf helles Wetter und Kälte: Ist der Mercurius nur drey Grad von h herunter gefallen, bedeutet es im Sommer feuchte Lufft und Regen; im Winter Schnee; fällt er noch um drey Grad, folget im Sommer grosser Regen; Winters-Zeit aber Schnee und Sturm-Wind: Kommt er endlich gar in b zu stehen, so giebt es im Sommer Platz-Regen und Sturm; im Winter hergegen grossen Sturm. Da man nun weiß, daß die gedachte Veränderung im Fallen und Steigen des Mercurii daher entstehe, nachdem die Lufft nemlich schwer oder leichte ist, die Lufft aber theils durch die Kälte, theils durch die Dünste und Feuchtigkeit schwer; hergegen durch die Wärme und durch die Entledigung der Dünste leichter wird: So weiset gar deutlich Jacob Leupold in seinem Theatro Statico Part. III, wie man hierinnen behutsam von einem auf das andere schlüssen müsse, und verdienet davon sonderlich § 61 loc. cit. nachgelesen zu werden. Endlich ist noch von dieser hier beschriebenen Art des Barometri zu erinnern, daß weil es auf den Glas-Hütten nicht allzu leichte nach behöriger accuratesse zu haben und viel Umstände darbey vorfallen, die dessen Güte schwächen können, über dieses alles sich dergleichen nicht gar wohl von einem Ort zum andern, geschweige denn gar über Land bringen lässet; So seyn diejenigen allerdings von mehrerer Güte, woran der krumme Theil c, d nebst seiner Kugel e, f weggelassen, und dargegen die gerade Röhre a, e in eine höltzerne Büchse mit ihrer Oeffnung eingesetzet, oder auf eine andere Art mit einer Glas-Kugel versehen, von welchen allen nebst beygefügten gar nützlichen Anmerckungen nur belobter Autor am gedachten Orte ausführlich handelt.

Barsch, siehe Pärsch.

Bart, heisset zwar eigentlich dasienige starcke Haar, so ordentlicher weise den Mannes-Personen an dem Kien heraus wächset, und sich zuweilen bis zu oberst an den Backen hin erstrecket. Weil man nun vor alters gewohnet war, dergleichen Haar lang wachsen zu lassen; so hat man wegen der Gleichheit nachgehends auch manche Stücke also zubenahmet, die etwa einem solchen vorstehenden oder hervor ragenden Bart gleich kommen, und a so heisset bey dem Spinnen ein Bart an d Wocken, wenn unerfahrne oder sonst unach same Personen die Enden der abgebrochen Fäden um den Wocken, gleich einem Ba herab hangen lassen und sie nicht gleich wi der mit einspinnen: Nicht weniger heisset e Bart die kleine Spitze oder Koppe einer F der, worbey man dieselbe anfasset und sie b dem Feder-Schliessen gemeiniglich daran s hen lässet. Deshalben hat eine sorgfälti Haus-Mutter insonderheit Acht, daß der nicht allzu grosse an gedachten Kielen von de Gesinde gelassen werden.

Bart-Haber, siehe Haber.

Bart-Nüsse, siehe Hasel-Nüsse.

Bartsch, ist ein Tranck, welcher aus Wa ser, so mit Kraute von Bärenklau, wove dieser Art. nachzusehen, und ein wenig Sa erteig abgesotten und also bereitet wird. E löscht den Durst in hitzigen Fiebern. In Pi len und Litthauen trinckt solchen Tranck da gemeine Volck an stat des Biers.

Basilien, ist ein kleines wohlriechende Kraut, von dem man zwey Haupt-G schlechte hat, nemlich: Das grosse und da kleine. Der Grosse Basilien, wird im Früh ling in ein Mist-Beet gesäet, und fleißig bego sen; hernach, wann die Pflantzen in etwa erwachsen sind, in ein gutes sandiges doch fet tes Erdreich, ordentlich nach der Schnure Reihen weise, und allenthalben, einen halbe Schuh breit von einander auf lange Beete ge pflantzet, und im trockenen Wetter offt un wohl begossen. Wenn es in der Blüthe vie Regen giebet, so verdirbet es, und bringe keinen Saamen, welcher sonst in trockener Wetter hier zu Lande zeitig wird; Wenn e recht zeitig ist, kan er sich wohl vier Jahr lan halten, ist klein, länglicht und einer schwärt lichten Farbe, und muß an einem lufftige und trockenen Orte verwahret werden. Wo Unkraut muß man es rein halten, so wächst es zu schönen grossen Büschen.

Das kleine Basilien-Kraut belangend, i selbiges viel zärter als das grosse, und wird de wegen nicht so früh als jenes gesäet, weil es d geringste Reiffen oder rauhe Winde nicht erdu den kan, und muß in dem Mist-Beete d an wohl gedecket und verwahret werden. Wen die Pflantzen in etwas aufgekommen sind, muß man sie in Töpffe und Kasten, in gute ve faulte Holtz-Erde verpflantzen, und weil es gra se Büsche giebet, und sich ausbreitet, so m man allemahl nur eine Pflantze in der Mitte d Topffs setzen, welchen es hernach gantz bedecke und ein schönes Ansehen giebet. Es ist ein so derliches schönes Gewächse, so wohl wegen s nes vortreflichen Geruchs, als auch wegen s ner Gestalt und Ansehen. Es bringet Schne weisse Blümlein, darauf folget der Saame. Doch bekommt es diesen nur, wenn es ein tr ckener und heisser Sommer ist; aber in kalte und nassen Sommern verdirbet das Gewäch und wird der Saame nicht zeitig, dahero m ihn sodann aus Italien bringen lassen mu

Wenn er recht zeitig ist, so hält er sich drey Jahr. Man muß diese Pflantze, welche wegen ihrer Schönheit gemeiniglich unter die Blumen-Gewächse gezehlet wird, an einen gar warmen Ort, hinter eine Mauer, wo es die völlige Mittags-Sonne haben kan, stellen, und fleißig, auch offt im heissen Mittage begiessen. Uiber diese beede Gattungen des Basilien, hat man so wohl des grossen als des kleinen noch eine braune Art, sie haben aber alle einerley Wartung und Nutzen; Denn es wird das Kraut gedörret von manchen an das Essen wie Majoran verbraucht, ingleichen auch mit unter die Schlag-Wasser gezehlet, so man es destilliret. Der Saamen in Wein mit getruncken giebt eine gute Hertz-Stärckung. Es giebt Leute, welche glauben, wann diese Pflantze an einem feuchten Orte stehe, so wüchsen Scorpionen daraus, ja sie wollen gar versichern, daß man dergleichen Thierlein in den secirten Köpffen einiger Personen gefunden, die gerne an dieses Kraut gerochen, oder aber dasselbe pulverisirt, wie Schnup-Toback, in die Nase gezogen haben. Wann dieses wahr wäre, wie sie es durch das Zeugniß verschiedener glaubwürdiger Personen behaupten wollen, so werden sie uns doch nicht überreden zu glauben, daß dieses Kraut immediate und aus sich selbsten Scorpionen zeugen sollte, sondern es scheint vielmehr, daß die Scorpionen, welche dem Geruch dieser Pflantze starck nachgehen, und solche auffressen, ihre subtilen Eyerlein auf die Blätter fallen lassen, welche nachmahls auf gedachten Blättern selbst, oder in denenjenigen Orten, wohin sie vermittelst derselbigen gelangen können, ausgebrütet werden.

Basiliske, soll, wie alle diejenigen, so dieses Thier beschrieben, darinnen übereinstimmen, eine besondere Art sehr gifftiger Schlangen seyn, welche alle andere an ihrem ungemeinen Gifft übertreffe, sey gelber Farbe, und habe einen spitzigen Kopff mit drey weißfleckigen Hügeln, die einer Krone gleichen, daher sie von einigen vor den König der Schlangen angesehen wird. *Plinius* und *Aelianus* beschreiben ihn in ihren Historien als eine fliegende Schlange, welches man an seinen Ort gestellet seyn lässet. Daß aber ein Basilisk mit seinem blossen Ansehen Menschen und Vieh tödte, ja sein Zischen, wenn man es nur höre, eben diese Wirckung habe, nicht weniger, daß er aus einem Ey entspringe, welches von einem Hahn geleget worden, solches pflegt man heut zu Tage billig mit unter die Fabeln zu zehlen.

Basling, siehe Fimmel.

Bast, ist die dünne und zähe Schale, welche sich zwischen dem Splint und der äussern Rinde eines Baumes befindet, und zu Seilen, Stricken, Matten, sonderlich von Linden und Weiden, auch vielerley andern Manufacturen dienet, weil diese Schale, wenn sie noch nicht dürre, sich wie ein grober Faden tractiren und nach gefallen biegen lässet. Also wird insonderheit von der Provintz Angola, in Africa gelegen, geschrieben, daß man daselbst den Baum-Bast so künstlich zu verarbeiten, und daraus allerley Tepriche und Decken, ja gar gantze Kleidungen zu verfertigen wisse, welche das Ansehen eines des schönsten seidenen Zeuges hätten. Daher man auch wohl die Benennung desjenigen dauerhafften Zeuges genommen haben mag, der bey uns aus Cameel-Haar und Schaaf-Wolle fabriciret und gemeiniglich zu mancherley Kleidungen vom Frauen Volcke gebraucht wird. In denen Forst-Ordnungen ist verboten, von denen stehenden Eichen, Büchen, Erlen, Bircken, Linden, und andern nutzbaren Bäumen Bast zu machen, sondern nur von dem bereits angewiesenen und gefällten Bau- und Brenn-Holtz.

Bast, nennen die Jäger das rauhe Häutlein, welches dem Hirsch und dem Rehe-Bock um das neu aufgesetzte Gehorne oder Gewehe wächset, ehe dasselbe zur Vollkommenheit gelanget, da denn der Hirsch so wohl als der Reh-Bock solch Häutlein wieder abschläget, welches hernachmahls das Dickmaaß oder Gesege genennet wird. Siehe Gesege.

Bastard, heisset was in der Natur nicht nach der gewöhnlichen Ordnung, sondern durch fremde ausschweiffende Vermischung entstanden: Also ist derjenige Wein ein Bastard, der auf einem Weinstock wächset, davon der Reben von einem Deutschen Weinstock Z. E. an dem Rhein geschnitten und in Spanien oder fremdes Erdreich eines andern Climatis eingeleget und zum Wachsthum gebracht worden; Gleichergestalt pfleget man dasjenige Kind, so ausser dem verordneten Ehestand von einem oder dem andern Theil erzeuget worden, einen Bastard zu nennen, und so in andern Fällen mehr z. E. siehe Canarien-Vogel. Auch heissen bey denen Gärtnern alle Sprößlinge und Fasemen, so der Baum anfänglich ausstößt, Bastarde.

Bast-Donen, siehe Donen.

Batsche, siehe Britsche.

Batavia, ist der Nahme einer Nelcke, so sehr hellroth ist, und innewendig auf Rosen-Farbe ziehet. Wann man ihr nicht wenigstens 6 Knöpffe lässet, so platzt sie leichtlich. Ihre Grösse und Breite macht ihre Schönheit aus. Sonst aber heißt auch eine Stadt der Holländer in Ost-Indien so, wo sie ihr vornehmstes Contoir haben.

Bathengel, ist ein Gewächs, so auf rauhen Bergen in der Sonne wächst. Die Blätter sind gut vor die Leber und Miltz, treiben den Schweiß und Harn, und machen das Fleisch wachsend.

Battades, ist eine Art Zuckersüsser Wurtzeln, die in America von sich selbst wachsen, von dar sind sie zuerst nach Spanien, aus diesen aber nach Holland und andere Orten Europæ mehr gebracht und daselbst fortgepflantzet worden. Sie sind ungleich grösser als unsere Zucker-Wurtzeln, und dienen sehr wohl zur Speise.

Siehe Natur-Lexicon, ingleichen unten das Wort *Patatas*.

Bätze, ist ein Hund weiblichen Geschlechtes, so man auch ausser diesen eine Hündin zu nennen pfleget. Es sind diese insgemein die wohl gewachsensten und auch gelernesten, daher sie zu allerley Künsten am ersten sich abrichten lassen.

Batzen, ist eine besondere Zierath, oder ein Angehencke von Gold oder Silber mit hangenden, auch sonst hin und wieder eingesetzten Diamanten reichlich versehen, woran ausser diesen in vielen Gelencken hängenden Gliedern, auch noch andere nach der schönsten Invention sich ausbreitende Theile befinden, welche das Frauenzimmer gewohnt ist an einem darzu gehörigen Schnür-Kasten am Hals herunter hangen zu lassen. Es wird auch sonst eine bekannte Scheide-Müntze, so 16 Pfennige gilt, darunter verstanden, davon s. das Nat. Lexic.

Bau, heissen bey der Jägerey die Löcher, worinnen sich Dachse, Füchse, Caninichen, Fisch-Ottern aufzuhalten pflegen. Von dem Fuchse ist bekannt, daß, ob er gleich gerne in der Erde wohnet, derselbe sich doch nicht leichtlich selbsten einen Bau macht, sondern nur dahin trachtet, wie er einen Dachs entweder durch List, oder, wo er seiner mächtig werden kan, mit Gewalt aus seinem Bau treiben und sich darein logiren kan. Da aber der Fuchs keinen Dachs-Bau findet, und doch sicher seyn will, muß er nothwendig seinen Bau unter einen wurtzlichten Baum oder Stein machen, welches doch nur mit einer Röhre geschiehet, dahingegen in denen Dachs-Bäuen mehrere sind. Man findet auch öffters in freyen ebenen Korn-Feldern Fuchs-Gruben, welches von Jägern ein Noth-Bau genennet wird. Dergleichen machen nur junge Füchse, welche von ihren Alten vertrieben worden, und sonsten nirgends hin wissen.

Bau, wird auch diejenige Arbeit genennet, welche man auf ein Stücke Landes wendet, um solches fruchtbar zu machen, und wird nach seinen Gattungen, durch iedesmahlige Vorsetzung eines Bey-Wortes in Acker-Bau, oder Feld-Bau, Garten-Bau, Hopffen-Bau, Wein-Bau ꝛc. unterschieden. Wovon ein mehrers unter eines ieden Benennung zu finden.

Bauch, heisset, wann man an dem Erndte-Wagen an ieder Leiter, bey der daran zwischen dem Hinter- und Vorder-Rad, befindlichen Oeffnung drey Stricke (so man Bauch-Seile oder Bauch-Stricke nennet) mit ihren beyden Enden, an dem Ober- und Unter-Leiter-Baum, ohngefehr zwey Spannen weit von einander anschleiffet und fest machet, damit nicht nur beym Einführen des Getreydes eine Anzahl Garben darein geleget, und also ein mehreres, als sonsten ordentlich zwischen den puren Leitern geladen, sondern auch der Wagen, wegen des auf unebenem Lande zu schulden kommenden Wanckens, sicherer geführet werden kön-

ne. Die Holtz-Bauern und Fuhr-Leute m chen an ihren Holtz- und Last-Wägen au Bäuche und zwar von Weiden oder E ten.

Bauch-Bettgen, Bauch-Küssen, ist e nicht allzu grosses mit weichen Pfaumen- weilen Schwanen-Federn ausgestopfftes u mit einem feinen Uiberzug versehenes Bet so zärtliche Personen wohl des Tages b rauhen Wetter auf der Brust zu tragen pf gen, insgemein aber ist man gewohnet, d kleinen Kindern dergleichen des Nachts v zubinden.

Bauch-Gurt, ist ein breites Stücke R men, so an den Seiten-Blättern und Re Scheiden auf der einen Seite angeneht od angeschnallt, unter des Pferdes Bauch hi durch gezogen, und auf der andern Seite v mittelst eines eisernen Knebels, in einen a Seiten-Blat befindlichen Ring, gekneb und befestiget wird.

Bauch-Küssen-Ziege, heist der Uiberz des kurtz vorher beschriebenen Bettgens. wird dieser entweder aus Damast, Nes Tuch, weiß oder bunten Catun, oder au wohl nur aus feiner weisser Leinewand zub reitet.

Bauch-Seile oder

Bauch-Stricke, siehe oben **Bauch**.

Bauch-Wehe der Pferde, siehe **Darr Gicht**.

Bauen, heisset eines theils so viel als a höchster Bedürffniß einen Raum also zub reiten, daß man darinnen sicher wohnen u seinen Auffenthalt haben möge, und h GOtt den Trieb darzu in die Natur also a leget, daß auch so gar das unvernünfftig Vieh darauf bedacht ist, und meistentheil mit der klügsten Vorsichtigkeit dergleich auszulesen und in der schönsten Ordnung z zurichten gewohnt ist, wie in diesem Buc hin und wieder bey Erklärung derer Thie und ihrer Eigenschafften, vornemlich ab kurtz vorher unter dem Wort Bau angefüh zu finden; Andern theils aber heisset au Bauen diejenige Bemühung oder das G werbe, so in dem gemeinen Leben die Me schen nach dem kläglichen Sünden-Fall v möge des strengen göttlichen Ausspruches v zunehmen schuldig seyn, um so wohl vor s als auch andere Neben-Menschen im Schw ihres Angesichtes den benöthigten Unterh des Leibes anzuschaffen. Das Bau der Gebäude auf dem Lande muß n zur Nothdurfft und hauswirtlicher Bequem lichkeit nicht aber zur blossen Lust und Z rath, ausser, wo es reinlich seyn kan, z Reinigkeit und nicht allzu kostbar angestel werden. Denn die Gebäude werffen eigen lich nichts auf dem Lande auf er dem Gebrau in der Wirtschafft ab, und werden daher schlechten Anschlag gebracht. Sie müss sonderlich so angeleget werden, damit d Wirt aus seiner Wohnung Scheune, Stäl

Mr. Bowles, Mr. Bowles, Mr. Bowles,

fertigung eines Gebäudes an Schwellen, Blat-Stücken, Unterzügen, Balcken, Mauer-Latten, Seulen, Bändern, Riegeln, Saum-Schwellen, Stuhl-Seulen, Span-Riegeln, Pfatten, Dach-Sparren, Bohlen, Pfosten, Dielen, Bretern und Latten, ꝛc. gebraucht wird. Es bestehet dasselbige aus Eichen, Tannen, Fichten, Kiefern, Ellern, Aespen und dergleichen, davon ein iedes nach seiner Art mit Nutzen gebrauchet wird. Das Eichen-Holtz dienet vornehmlich zu Schwellen, Mauer-Latten, Haupt-Seulen, Pfählen und fast durchgehends zu Mühlen- und Wasser-Bau; Das Tannen- und Fichten-Holtz nutzet wegen seines geraden Wuchses zu Blatt-Stücken, Saum-Schwellen, Unterzügen, Sparren, Balcken, Dach-Schwellen, Stuhl-Seulen, Platten, Riegeln u. s. f. so giebt es auch gute Bret-Klötze; Das Kieferne ist gut zu Wasser-Röhren und Pfosten, die ebenfalls in Wasser-Gebäuden und zu anderm Gebrauch dienlich. Das Aespen-Holtz läst sich noch ziemlich zum bauen gebrauchen, will aber, weil es die Nässe nicht vertragen mag, nur an trockenen Orten angebracht seyn; Wo man das Büchen-Holtz überflüssig hat und zum bauen gebrauchen will, muß solches sowohl bey der Verwahrung, als im Bau selbst ganz in trocken seyn können oder beständig in Wasser und Nässe bleiben. Allem Gehöltze aber gehet in dem Wasser-Bau das Ellerne für, und wenn es von Wasser und Sumpff beständig bedeckt bleibet, dauert selbiges undenckliche Jahre, wird daher auch noch lieber als das Kieferne zu Wasser-Röhren genommen. Der Lerchen-Baum, von dem man sagt, daß er nicht so leicht wie das andere Holtz Feuer fange, und der Flamme sich gleichsam erwehren soll, würde ein treffliches Bau-Holtz geben, wenn er bey uns in solcher Menge wie in Rußland, auf den Alpen und Schweitzer-Gebirgen anzutreffen wäre. Im übrigen ist überhaupt bey allem Bau-Holtze, groß und klein genau und wohl zu mercken, daß man solches nach fleissig-genommenen Augen-Maasse, so viel möglich fein gerade und lang aussuche; Daß man den Stamm visitire, ob er nicht hohl sey, welches durch einen Schlag mit der Axt an demselben, wann solcher einen hellen Klang von sich giebet, gar leichte zu hören und zu erfahren ist, ingleichen ob er nicht schnell gehend, schwammicht, faulfleckigt, und, wenn es ein fichtener Stamm, ob er nicht rothseitig, mithin bey solcher Bewandniß zum Bauen untüchtig sey. Wann nun das Bau-Holtz, so, wie man es nöthig hat, ausgesuchet, ausgezeichnet oder angelaufet, und behörig angewiesen worden, so muß es folglich im Herbst, und zwar am besten von Anfang oder Mittel des Novembers, bis zu Ende des Januarii iederzeit im abnehmenden Monden und zwar gegen das Ende des letzten Viertels bey trockenem Wetter nach dem Vortheil gehauen und gefället werden, daß die Stämme nicht in das Dickicht fallen oder das junge Unter-Gehölze niederschlagen; Doch darff es nicht zu einer Zeit, da es starck gefroren, oder bey nassem Wetter geschehen, weilen ein gefrorner Stamm beym Fall zerspringet, ein bey nassen Wetter gefällter Baum aber geschwinde wurmstichig wird. Die Wipffel soll man nicht gleich abnehmen, sondern drey oder vier Tage liegen lassen, bis das Laub daran anfängt zu dörren, und der Stamm vom Safft etwas ausgetrocknet ist. In dieser Absicht wird öffters auch der Bau-Stamm, ehe man ihn fället, zur unterst rings herum bis an den Kern so tief eingehauen oder eingekerbt, daß er nur noch so viel Haltung, als er zum stehen nöthig, behalte und nicht umfalle, damit dessen übrige Feuchtigkeit ausdrieffe. Das beste, schönste und beständigste Bau-Holtz geben diejenigen Bäume, so gegen den Aufgang der Sonnen und gegen Mitternacht stehen. So wird auch das mit weiten Jahren und welches an hohen trockenen Orten gewachsen, vor beßer gehalten, als welches enge Jahre hat und auf einem niedrigen feuchten Boden gestanden. Je länger und gerader das Bau-Holtz, ie lieber haben es auch die Zimmer-Leute, doch kan auch, nachdem die Gebäude sind, das kürtzere gebraucht werden. Es muß aber ein Bau-Stamm am schwartzen Holtze, wann er spännig, wenigstens vier- und zwantzig bis dreyßig Ellen bauen, wiewohlen man auch zuweilen im wüchsigen Holtze Stämme von dergleichen Stärcke findet, welche auf viertzig bis zwey und viertzig Ellen bauen. Die Forster, Forst- oder sogenannte Fuß-Knechte müssen nach beschehener Anweisung und Zeichnung des Bau-Holtzes, so sonderlich mit dem Wald-Hammer und zwar gantz unten geschiehet, wohl in Acht nehmen, daß man kein anderes und mehreres Holtz, als was angewiesen worden, umhaue, oder weg bringe, noch sonsten durch das Fällen, und Abführen an dem jungen Wuchse keinen Schaden verursache; So ist auch nicht zu gestatten, daß die Bau-Stämme in denen Höltzern beschlagen, oder gar die Zulage der Gebäude darinnen verfertiget werde, sondern sobald die Bäume ausgezeicht, sollen sowohl die Stämme, als der Abraum, innerhalb sechs Wochen von Zeit der Fällung an, aus dem Holtze heraus- und an behörigen Ort geschaffet werden; es wäre denn wegen langwierigen Regen-Wetters, starcken Schnees und anderer erheblichen Ursachen halber, die Unmöglichkeit vorhanden.

Baum, ist die fürnehmste und gröste Pflantze, so von der Erde hervor gebracht wird, und aus einem einigen Haupt-Stamme, welcher unten mit einer Wurtzel und oben mit einem Wipfel samt vielen Aesten, Zweigen und Blättern versehen ist, bestehet. Es gibt deren fast unzählige Gattungen und Geschlechter, wovon diejenigen, so am bekanntesten, und von denen ein Land-Mann hauptsächlich Wissenschafft haben soll, ieder unter seiner sonderbaren Benennung zu finden. Die allgemeinste Abtheilung der Bäume ist, daß sie unterschieden werden in wilde oder Wald-Bäume, und in zahme oder Garten-Bäume. Jene die wilden Bäume wachsen von sich selbst auf, ohne menschliche Hülffe und Arbeit; Diese die zahmen oder Garten-Bäume, werden durch Mühe und Fleiß der Menschen erzielet und erzogen.

Man lässet die Gruben, oder Löcher, worein die Wildlinge oder Pfropff-Stämme zu stehen kommen sollen, desto weiter und tiefer ausgraben und vermischt den ausgegrabenen Grund mit guter trächtiger Erde und anständiger Düngung. Einen starcken leimigten Boden muß man durch Sand, und einen sandigen durch Leim verbessern und temperiren. Sonst ist ein leimichter Grund den Obst-Bäumen allezeit bequemer und ersprießlicher, als ein sandiger, wann er nur nicht gar zu hart, und dergestalt zähe ist, daß er bey dürrem Wetter so fest als ein Stein wird, als welcher gantz und gar nichts taugt. Ein gar zu steiniger Grund, muß erstlich von seinen Steinen gesäubert, und die Gruben oder Baum-Löcher mit besserer Erde angefüllet; ein nasser morastiger Boden aber, welcher der allerschlimmste und schädlichste vor einen Baum-Garten ist, kan von seiner übrigen Feuchtigkeit, durch Gräben, worinn sich das verderbliche Wasser sammlet, befreyet werden; hat man Platz, Canäle oder breite Wasser-Gräben, um, oder in einem solchen Garten zu führen, so hat man doppelten Nutzen davon: Dann 1 kan der vorher wässerig gelegene Baum-Garten, wann dessen Terrain mit dem aus den Canälen gegrabenen und geführten Erdreich erhöhet worden, weit fruchtbarer, mithin auch der Nutzen davon um ein ansehnliches vermehret werden, und zum 2 müssen sich die darauf verwandten Unkosten, ausser erst besagten grossen Nutzen, durch die Fischerey in denen Canälen verinteressiren. Zu geschweigen, was ein- oder mehrere in einem Garten wohlangebrachte Canäle demselben vor ein angenehmes und lustiges Ansehen machen, und wie commod bey einfallender grosser Hitze und Dürre die nothleidende Bäume daraus erqvicket werden können, auch was man noch von denen um die Canäle herum gepflantzten Band-Weiden, welche von denen Gärtnern, Böttichern, Korbmachern ꝛc. sehr gesucht werden, vor einen Gewinn a parte zu hoffen habe? Was die Grösse eines Baum-Gartens anbelanget, muß man sich nach der Gelegenheit des Platzes richten: Das ist gewiß, daß derselbe, wo man Raum darzu hat, zu hochstämmigen Obst-Bäumen nicht leicht zu groß seyn kan, indem er seine Stelle reichlich verzinset, und das Obst, wo etwan grosse Städte oder aber ein Schiffreiches Wasser in der Nähe ist, vor baar Geld, zum theil frisch und zum theil getreugt, verkauffet werden kan. Ausser diesem aber kan man auch die Haushaltung damit versorgen, einen Cidre oder Apffel- und Birn-Most, Eßig und Brantewein daraus machen, theils dörren oder treugen, und die andere Kost im Hause dabey ersparen. Wo aber der Platz zum Baum-Garten zu eng wäre, so können Obst-Bäume von grosser Gattung, die sich gern weit ausbreiten, wie das Kern-Obst zu thun pfleget, nicht wohl Platz darinnen finden, sondern man muß sich solcher Bäume bedienen, die mit ihren Aesten am wenigsten Platz einnehmen, und sich folglich an enge und kleine Plätze besser schicken, unter welchen die Stein-Obst-Bäume darzu dienen, vor welchen aber noch mehr die sogenannten Zwerg-Bäume von Kern-Obst, deren allzeit vier bis fünff an stat eines hochstämmigen Baumes können gepflantzet werden, billig den Vorzug haben.

Baum-Gärtner, dessen Pflicht und Schuldigkeit stehe unter dem Wort Gärtner.

Baum-Gebrechen oder Baum-Kranckheiten sind solche Schäden oder Mängel, welche entweder die Wurtzel oder den Stamm, oder die Aeste eines Baumes anfallen. Die Wurtzel wird schadhafft, wenn sie zu feucht oder zu trocken, auch wenn der Grund zu dürre und unkräfftig, oder zu geil und fett ist, (in welchem Fall die Blätter des Baumes vor der Zeit gelb werden, welches einige die Gelbsucht der Bäume nennen, die am besten zu curiren ist, wenn man die geile und fette Erde mit dürrer und geringerer untermenget) oder sie wird von Würmern und andern Ungeziefer angegriffen, die man durch Laug-Asche, Urin und gepulverten Schwefel vertreiben kan. Der Stamm bekommt die Fäule, welche sich an der Rinde zeigt, und mit Kälber-Blut und Küh-Mist im abnehmenden Mond auf den Schaden gestrichen, oder mit spitzigem Wegerich in Eßig gesotten, und dem Baum umgeschlagen, geheilet werden kan. Die Schwindsucht, welche in dem Abstehen und Magre der Bäume bestehet, und durch guten alten Dünger sich vertreiben läßt. Den Brand, so die Rinde am Baume verzehret und von unten bis oben schwartz machet; deme am besten durchs Schrepffen, Verbesserung des Erdreichs, worinnen der Baum stehet, und durch eine gute Brand-Salbe zu helffen: Den Aussatz, Grind oder Räudigkeit, ingleichen den Schurff der Bäume; so von allzuhäufigen Moos, und andern äusserlichen Zufällen entstehet, und mit Abschabung oder subtiler Abziehung der äussern groben und abgestorbenen Rinde vertrieben werden kan; wodurch auch das Moos wegzubringen: Den Wurm, von einigen auch der Borck-Wurm genannt, welcher in denen Obst-Bäumen entweder Alters halber, oder wenn sie hart gestossen, geschlagen, oder auf andere Weise verletzet werden, entstehet, da die Rinde sich von dem Baum ablöset, und, nach Ausfliessung des besten Nahrungs-Saffts, Würmer darinnen wachsen; wird mit Ochsen-Harn und Eßig unter einander gemengt, oder mit Schweins-Mist und Menschen-Harn vermischt, und den Schaden oder die Wurtzel damit begossen, wieder vertrieben. Der Krebs ist ein innerlicher Zustand, der dem Baum nach und nach alles Vermögen, und die benöthigten Kräffte völlig entziehet, und äusserlich daran erkannt wird, wenn die Rinde hin und wieder Buckeln aufwirfft, und schwartze Flecken bekommt, welche immer weiter und weiter um sich fressen, bis die Rinde endlich aufreißt, und an allen Aesten zu verdorren

anlangt. Dieser Theil wird am besten durch den Schnitt gebildet, und zwar in der vor unter Baum-Pflege erwähnten, wenige Augen tragenden Weise. Die Fruchtbarkeit der Bäume wird durch Ringeln, Einschneiden, Einbohren und mit Einlegen von Metallen gefördert. Ersteres geschieht, indem man mit einem scharfen Messer einen Ring um die Rinde des Stammes oder Astes schneidet, so daß der Saft nicht mehr niederwärts fließen kann, sondern sich in den oberen Theilen ansammelt, aber auch nicht zu den tieferen gelangen kann, wodurch die Wurzeln und das Verdauungsorgan der Pflanze nicht mehr ernährt werden können, und sie also absterben müssen. Dasselbe wird hervorgebracht durch Einschneiden, indem man mit einem Messer einen Schnitt in den Stamm oder Ast macht, und durch Einbohren, indem man mit einem Bohrer ein Loch in den Stamm oder Ast bohrt, und in beide Einschnitte oder Löcher Silber, Zinn, Blei, Kupfer, Eisen, Gold oder Quecksilber legt, wodurch ebenfalls der Saft verhindert wird, zu den tieferen Theilen zu gelangen. Diese Metalle werden deshalb gewählt, weil sie nicht rosten, und also nicht schädlich wirken können. Das Einlegen geschieht, indem man Silber, Zinn, Blei, Kupfer, Eisen, Gold oder Quecksilber in Löcher bohrt, die in den Stamm oder Ast gebohrt sind, und dann diese Löcher mit Pfropfen verschließt, damit die Metalle nicht herausfallen können. Auch dadurch wird der Saft verhindert, zu den tieferen Theilen zu gelangen, und diese müssen absterben. Alle diese Operationen werden im Frühjahre vorgenommen, wenn der Saft in Bewegung ist.

Baum-Gattung, nennt Linné eine Classe von Bäumen, welche sich durch gleiche Blüthen- und Fruchtbildung auszeichnen.

Baum-Gebäude, Baum-Gebäude, Baum-Gebäude, Baum-Gebäude

gen Baum-Gebäuden, ed. 1716, it. nie erhörte wunderbare Garten-Lust, Hamb. 1710 fol. it. *Agricola* Wahrheit und Beständigkeit der Universal-Vermehrung aller Bäume.

Baum-Laub, siehe Laub.

Baum-Laus, ist ein kleines Ungeziefer, welches sich an die jungen Schösser und Zweige derer Bäume und Pflantzen hauffenweise hänget, und dieselben verderben machet. Man findet welche die schwartz sind, iedoch sind die grünen die gemeinsten und bekanntesten. Sie kommen im Frühling zum Vorschein, haben auf iglicher Seite drey Füsse, und am Kopffe, welche sehr klein und mit zwey rothen und braunen Augen versehen ist, zwey ziemlich lange Hörner, und bekommen nachgehends auf dem Rücken Flügel. Die Blätter, worunter sie sich verbergen, falten sich gantz zusammen, und dienen ihnen zu gleicher Zeit, so wohl zu ihrer Nahrung und Unterhalt, als zu ihrer Bedeckung wider die rauhe Lufft und andere ihnen verdrüßlich fallende Witterung. Die Feinde dieser Baum-Laus sind die Ameisen, welche hauffenweise auf sie los gehen, ihre Nester verstören, und die Baum-Läuse selbst niedermachen. Man kan sie vertreiben, wann man verschiedener Orten in dem Garten Raucke oder Rücketta pflantzet, und die Oerter, wo sich dieses Ungeziefer aufhält, mit starckem Wein-Essig, welcher mit Bilsen-Safft vermischt seyn muß, brav besprenget. Man kan auch noch über dieses die Aeste, daran sie sich gehencket, mit ungelöschtem Kalch reihen.

Baum-Leiter, ist eine aus zehen, zwölff oder wohl mehr Sprossen bestehende gewöhnliche Leiter, an welche zu oberst vermittelst eines eisernen Bolzens zwey andere mit zwey bis drey holtzernen Quer-Bändern verbundene Leiter-Bäume dergestalt befestiget, daß sie sich beyde um den oben durchgeschobenen Nagel bewegen lassen. Diese letzten sind unten an den Enden, womit sie auf dem Boden stehen, zugespitzet oder wohl gar mit Eisen beschuhet, daß sie nicht fortrücken, weil sie gleichsam Stützen abgeben, um die Leiter in das frey überall nach Gefallen aufstellen zu können, ohne daß man dieselbe an den Baum anlehne, weil dadurch den Aesten mancherley Schaden zugefüget werden kan, und man auch um so viel gewisser darauf stehet.

Baum-Löcher, sind ohngefehr drey Schuh weite und drey Schuh tieffe, bey üblen und schlechten Boden aber wohl so viel Ellen groß zubereitete Gruben, welche vor Winters, ehe noch der Boden gefrieret, an diejenige Orte gemachet werden, wohin man sogleich oder erst folgendes Früh-Jahr junge Bäume aus der Baum-Schule setzen will. Die ausgegrabene schlechte Erde wird auf die Seite geschafft, und hingegen die Lucken mit den alten Rasen, Gassen-Erde oder gutem Schlamm, faulem Holtz und ausgepreßten Obst-Traben, wo man solche hat, untermenget, von unten auf wiederum angefüllt, iedoch, sonderlich im letzten Fall, nicht völlig, sondern nur ohngefehr drittehalb Schuh hoch, damit die Winter-Feuchte sich in das noch etwas offene Loch setzen und die Erde noch mehr mürbe und fruchtbar machen könne. In diese Löcher werden nachmals, wie erstgedacht, die jungen Bäume entweder alsbald oder recht im Frühling gesetzet, und der noch ledige Raum an solchen dem übrigen Garten-Boden gleich wieder völlig angefüllet.

Baum-Marder, siehe Marder.

Baum-Meissel, oder Schrot-Eisen, ist ein eisernes Garten-Instrument, welches oben breit und scharf ist, oder aber zur rechten und lincken Seite scharffe Hacken hat, ie länger als der andere, auch etwas umgekrümmet. Dieses Eisen ist auf einen langen hölzernen Stiel fest gemachet, um damit die Wasser-Schößlein und andere unnütze Aeste auf allerley Art, abzuschneiden, und den Schnitt wieder zu ebnen und glatt zu machen.

Baum-Mooß, ist eine kleine Pflantze oder Auswuchs, welcher in denen Spalten und auf Rinden der mehresten Wald-Bäume, als Eichen, Bircken, Pappel- und Ulmen-Bäumen, Tannen und dergleichen, sowohl, als auch denen Obst-Bäumen wächset. Es hat weisse, weiche, gantz klein und subtil gekerbte Blätter, und wird unter die Gebrechen oder Kranckheiten derer Bäume mitgezehlet, dahero man es auch im Früh-Jahr an denen Obst-Bäumen sonderlich nach einem Regen, da der Mooß noch feuchte ist, und im Zunehmen des Monden mit einer Scharre an einer Stange, doch daß die rauhe Rinde nicht Schaden leide, abzukratzen, oder auch nur mit einem groben wollenen, oder leinen alten Tuch abzureiben pflegt. So wenig man nun den Mooß an den Bäumen leiden kan, so gut kan man solchen bey Ausmaurung der gegrabenen Brunnen, nicht weniger unter den Haar-Poudre, und auch sonsten als eine Artzney gebrauchen, davon weiter unten im Art. Mooß, Erwehnung geschiehet. Einige halten es auf gewisse Maße vor schädlich, das Mooß an der Nord- oder Mitter-Nacht-Seite der Bäume völlig abzuschaben, weil dadurch die Bäume auf solcher Seite ihre Bedeckung verlieren, und also der Frost, Glatt-Eiß, und kalte Winde, so meistens von Norden her entstehen, dieselben alsdann schadhafft machen, oder gar verderben würden, und hätte GOtt und die Natur die Bäume nicht umsonst gegen die kalte Mitternacht-Seite mit Mooß verwahret, als welches zu ihrer Erhaltung und bessern Wachsthum gereiche. Andere aber setzen entgegen: Der Mooß verwahrete zwar den Stamm etwas vor dem Frost, wann sich aber Eiß daran hienge, so erhalte es auch den Baum desto mehr, absonderlich aber den Ort, wo es ausgewachsen ist, dahero es keines weges zu heben, sondern vielmehr zu vertilgen seye. Die Nord-Seiten derer Bäume sind mit dem Mooß am stärcksten bewachsen, dahero kan ein Reisender, der sich in einem Walde verirret, in Ermangelung eines Compasses leicht die vier Welt-Gegenden, und sich dadurch wieder zu rechte finden. Der Baum-Mooß hat auch in der Artzney seinen Nutzen, indeme er trock-

er trocknende und zusammen ziehende Krafft hat, die rothe Ruhr und andere Bauch-Flüsse, ingleichen das Nasen-Bluten und Erbrechen stillet, unter die Mund-Wasser genommen die wacklende Zähne befestiget; in Laugen gesotten, und den Kopff damit gewaschen machet er ein schönes Haar. Der lange Baum-Moos wird mehrentheils nur an den Fichten gefunden. siehe Moos.

Baum-Mumie, siehe Baum-Salbe.

Baum-Oel, wird das aus den reiffen Oliven gepreßte Oel genennet, welches meistentheils aus Portugall, Spanien, Italien und Franckreich in grossen Pipen und Fässern zu uns gebracht wird. Unter allen Baum-Oel hält man das Lissabonische, und das Italiänische, welches um den Lago di Garda herum wächset, und dahero bey uns das Gard-seer-Oel genennet wird, vor das beste, weil es schon rein und süß von Geschmack ist. Das Auspressen des Oels aus denen Oliven geschiehet in obgedachten Ländern, wo die Oel-Bäume häufig zu finden, gemeiniglich um die Zeit, wenn die Oliven zeitig worden, und fast schwartz zu werden beginnen. Diese Oliven brechen sie des Morgens früh, wenns schön Wetter ist, ab, und zwar nicht mehr auf einmahl, als man in Tag und Nacht auspressen kan; so bald sie abgenommen, werden sie auf geflochtenen Hurden ausgebreitet, damit die übrige Feuchtigkeit von ihnen komme; hierauf schütten sie solche in die Presse, welche auf einem gepflasterten und etwas abhängigen Estrich stehet, damit das ausgepreßte Oel in denen darinn gemachten kleinen Gängen desto besser ablauffen möge. Der Ort selbst, wo man das Oel presset, muß warm seyn, damit das Oel in der Wärme desto besser fliesse und nicht bald erkalte, so werden auch alle Instrumente, und sonderlich die Oel-Presse sauber und flugs bey der Hand gehalten, damit man in währender Arbeit an nichts gehindert werde. Wann nun alles fertig, so werden die Oliven, in saubern von frischen Weiden geflochtenen Körben, nach der Oel-Presse getragen, und daselbst gepresset. Etliche Oel-Schläger treten auch wohl vorher die Oliven mit Füssen, und geben vor, daß das solcher gestalt ausgetretene Oel viel besser, lauterer und wohl geschmackter, als das ausgepreßte sey; Weil aber das Treten viel langsamer denn das Pressen, als ist dieses auch mehr im Gebrauch. Der erste Druck, welcher mit der Presse geschiehet, giebet allezeit das beste und klärste Oel, dahero man solches auch gleich besonders fasset, und Jungfern-Oel nennet; Der andere Druck ist schon etwas schlechter von Geschmack, wird auch besonders aufgefasset, und dieses Oel vielfältig zum Salben gebrauchet; Der dritte Druck, als der schlechteste, giebt das Oel, so man in die Lampen brennet. So bald das ausgepreßte Oel eine zeit lang in den Fässern gestanden, so schüttet man solches in andere Gefässe, weil das Oel die Art an sich hat, daß ie mehr es beweget und durchlüfftet wird, ie klärer und lauterer es auch wird. Die neuen Oel-Fässer werden allezeit wohl gepicht, und gut mit Hartz versehen, die alten aber nur mit Laugen sauber ausgewaschen, und wird in solche, nach etwan dreyßig Tagen, wann sich die Oel-Drüsen oder das grobe und unreine schon gesetzet, das Oel eingegossen, hierauf in frischen und kalten Kellern, sonderlich die gegen Mitternacht zu liegen, verwahret, auch wohl des Winters (wenn etwan das Oel über den Drüsen gestanden) etwas geröstet Saltz darunter gethan; Denn solches schmeltzet das gestandene Oel, und scheidet es von allem Unflat. Will man es hernach ferner bewahren, daß es nicht rantzig oder garstig werde, so nimmt man Wachs und Oel in gleicher Schwere, zerläßt es auf dem Feuer, thut geröstet Saltz und Anis darunter, und wirffts zusammen in die Oel-Tonne. Trüb oder unsauber Baum-Oel wird an der Sonnen, oder am Feuer lauter gemacht, man schüttet auch wohl siedend-heiß Wasser in die Oel-Tonnen. Zu stinckendem Oel nimmt man die Brosamen von Gersten-Brot, mischet Saltz darunter, und wirfft es in das Oel-Faß; Item, gebeitzte Stein-Klee-Blüthe, auch wohl grüne unzeitige Oliven, welche man klein stösset, und in das Oel-Faß thut. Wenn das Oel verderben und faul werden will, nimmt man eine Hand voll Coriander-Kraut und hänget es in die Tonne; oder man kan auch das Oel auf ein frisches Faß abstechen. Ein wohlriechendes-Oel machet man auch aus dem sogenannten Jungfern-Oel, in welches gestossene Lorbeeren, Violen-Wurtzeln und andere dergleichen wohlriechende Materialien samt klein gestossenem Saltz geworffen werden, dieses stellet man alsdenn ein vierzehen Tage an die Sonne, oder lässet es wohl gar über einem gelinden Feuer ein drey Stunden lang kochen und seiget es endlich durch. Das Baum-Oel wird in Apothecken zu ungemein-vielen Artzneyen, und in der Küche durchgehends zu Sallaten und an stat der Butter an verschiedene Speisen, Fische, und Backwerck, zum Rösten und Braten, auch zum Mariniren und sonsten gar wohl gebraucht. Das Oel, welches in der Tonne oben auf ist, wird vor besser gehalten, als das so in der Mitte, oder auf den Boden ist; Uiberhaupt aber ist dasjenige Oel das beste, so schöne klar und von grüner oder weisser Farbe und ohne einigen Geruch ist.

Baum-Oel-Ständer, ist ein von verzinntem Blech, oder aber gantz von Zinne verfertigtes tieffes und weites viereckigtes oder rundes Behältniß und Gefässe mit einem Deckel, worinnen eine Haus-Mutter ihr Baum-Oel in der Küche oder Speise-Kammer zu erhalten pfleget. Damit sie es aber bey dem Gebrauch bequem daher aus schöpffen könne, befindet sich in dergleichen Gefäß annoch ein anderes weit kleineres an einem langen Stiel, womit es gemeiniglich in den Ständer angehangen werden kan, dieses wird ein Baum-Oel-Näßlein genennet.

Baum-Pfahl, ist ein meist fünff Ellen langes Stücke Holtz, welches um der erforderten Dauerhafftigkeit willen, gemeiniglich von Eichen oder, wo sie zu haben, von Fichten gemacht, und entweder um der Zierlichkeit und bessern Ansehens willen, auf einer Säge-Mühle ge-

le geschnitten, oder, welches besser, nur gespalten, unten aber zugespitzt wird, damit man es bey einem jungen Baum in die Erde stecken, und solchen dergestalt daran mit Bast befestigen kan, daß er gerade auf- und fortwachsen, und von dem Wind keinen Schaden leiden möge, siehe Aufbinden. Die Länge und Stärcke dieser Pfähle, muß man nach der Grosse der Bäume reguliren; Das Holtz darzu aber den Winter über, ehe der Safft wieder in die Bäume tritt, jederzeit im vollen Monden schlagen lassen: Denn also dauern sie am besten. Solche Pfähle sollen mit den jungen Bäumen zugleich gesetzet werden, oder wo dieses ja nicht geschehen kan, muß wenigstens mit einem glatten Pfahl-Eisen alsdenn vorgearbeitet werden, damit nicht so leicht die Wurtzeln von gedachten Bäumen Schaden leiden.

Baum-Pfeiffen oder **Flöten** nennen die Gärtner, wann sie von einem schönen Pomeranzen- oder Citronen-Baum, wovon sie gerne gleiche Art haben möchten, einen jungen Zweig nehmen, dessen Rinde rings umher subtil in Gestalt einer Pfeiffe (doch daß der Stamm und Ast nicht berühret werde) abschneiden, alsdenn den Ort wo die Rinde weggeschnitten ist, mit Spick-Oel bestreichen und demselben mit frischen Schweins-Leder bewickeln: Wenn solches geschehen, denselben durch einen mit guter und zu dergleichen Gewächsen zugerichteten Erde angefüllten Spalt-Topff ziehen, fleißig begiessen, und vor der Sonnen-Hitze mit Moos bedecken, hierauf an einen wenig Sonne habenden Ort stellen, und weil der Zweig in kurtzer Zeit Wurtzeln geschlagen hat, hernachmals abschneiden, und anders wohin versetzen.

Baum-Reiter, wird eine Art Spechte genennet, siehe **Specht**.

Baum-Rinde, ist der äusserste Theil eines Baumes, welcher demselben gleichsam als ein Kleid zur Bedeckung dienet. Von einigen Bäumen geben sie einen besondern Nutzen: Als die von Eichen, Aspen, Fichten, dienen denen Roth-Gerbern oder Lederern zur Gerber-Lohe, die von Ellern oder Erlen, und Faul-Bäumen denen Färbern, die Rinden von Tannen-Bäumen werden von denen Bauren und Land-Leuten an einigen Orten zu Körben, höltzernen Dach-Ziegeln und Verwahrung ihrer Bien-Stöcke wider Regen gebraucht. Siehe **Rinden-Schälen**.

Baum-Kutter, wird der Kater von den wilden Katzen genennet. Siehe **Katze**.

Baum-Säge, gehöret unter die Garten-Instrumente, und ist eine gute stählerne Säge, welche mit einem einzigen höltzernen Stiel oder Hand-Griff, und einem eisernen Bügel über dem Säge-Blat versehen ist. Je niedriger dieser Bügel ist, ie besser läßt sich damit zwischen denen Aesten und Zweigen sägen. Das Blat dieser Säge soll etwas weit geschrenkt seyn, damit der Schnitt nicht so enge werde und folglich der Baum im schneiden dieselbe einklemme, wodurch leichte die Rinde eingerissen und der Baum schadhafft werden kan.

Baum-Salbe, ist ein gewisses äusserliches aus allerhand Speciebus zusammengesetztes Mittel, womit die Bäume, die entweder an der Wurtzel, am Stamme, an der Rinde, oder an den Aesten beschädiget worden, curiret und wieder zu rechte gebracht werden. Man hat auch eine Baum-Salbe, so man Baum-Mumie oder die vegetabilische Mumie nennet. Es ist solches eine Salbe, wodurch man das Wachsthum der Pflantzen, so wohl die Erzeugung als Vermehrung, befordert. *Agricola* hat davon unterschiedliche Compositiones. Sie wird aber in die edle und gemeine Garten-Mumie unterschieden. Zu jener durchsiebet man ein Viertel-Pfund pulverisirtes Gummi Copal, vermischet es unter ein und ein halb Pfund Venetianischen Terpentin, wenn selbiger vorher in einem irdenen Gefässe auf dem Feuer gelinde zerlassen worden. Hierauf setzt man alles wieder über ein gelindes Feuer, rühret es mit einem Holtze beständig um, und vermehret nach und nach die Hitze, lässet solchergestalt die Massam so lange ausdämpffen, bis sie dicke werde. Es muß alles in freyer Lufft geschehen, weil diese Massa sich leicht entzündet und über dem gut ist, wenn der Terpentin auch anbrennet, nur muß er immer wieder und zwar durch Benehmung der Lufft ausgeloschet werden, wie man denn diejenige Feuer-Flamme, welche von Fett und Hartz entstehet, überhaupt nicht mit Wasser, sondern mit nassen Lappen, oder Erde oder sonst einem Mittel, wodurch ihr die Lufft genommen wird, löschen muß. Was die gemeine Garten-Mumie anbelanget, so wird selbige auf gleiche Weise aus ein und ein halb Pfund gemeinen Terpentin und gemeinem Pech 2 Pfund gemachet. Sonst aber wird eine gute Baum-Salbe vor gebrechliche und zerstossene Bäume also zubereitet: Man nimmt Wachs, und zwar dessen viel oder wenig, nachdem man nemlich der Salbe viel oder wenig machen will, frische ungesaltzene Butter, frisches Hirsch- (oder in Ermangelung desselben Schaaf-Inschlitt, eines geschnittenen Eber-Schweines Schmaltz und Hartz ana (das ist: eines so viel als des andern) Honig, Wall-Wurtz- und Ebisch-Wurtzel-Safft, halb so viel als des vorigen, alles durch einander gemenget, hierzu etwas Baum-Oel, wie auch Terpentin gethan, lässet alles über einem gelinden Kohl-Feuer in einem Tiegel sieden, rühret es mit einem Höltzlein wohl durch einander, streichet es hernach durch ein hären Tuch, und wenn es erkaltet ist, so kan man es in einer Schweins-Blasen, oder irdenem Geschirr zum Gebrauch verwahren. Vor eine allgemeine Baum-Salbe, womit alle äusserliche Schäden eines Baumes geheilet werden können, wird folgende von denen erfahrensten Gärtnern recommendiret; Man nimmt nemlich 1 Pfund weissen Weyrauch, 1 viertel Pfund Mirobolani Citrini, vor 2 Groschen Schwefel, und eine Hand voll Saltz; stösset iedes besonders gantz klein zu einem Pulver; Nimmt hernach ferner drey Pfund Wachs, zwey Pfund Gloriet,

ein Pfund rindern Inschlitt und ein viertel Pfund Honig, läßt diese vier Stücke zusammen auf einer Glut in einem glasirten Topffe wohl zergehen, rühret folglich ein iegliches Pulver besonders in die unter einander zerlassene Materie; läßt es also auf der Glut eine halbe Stunde wohl sieden, rührt es aber immer mit einem etwas breiten Span, damit es an den Boden nicht anbrenne und sich wohl durch einander vermenge. Wann solches geschehen, nimmt man den Topff vom Feuer, und läßt solchen so lange stehen, bis sich das Dicke auf dem Boden gesetzet hat, das obere, als die rechte Baum-Salbe, seihet man herab in ein anders Geschirr, und läßt es kalt werden. Mit dieser Salbe, welche wegen ihrer Ingredientien billig vor die beste gehalten wird, kan man auch die Pfropff-Reiser beschmieren, so darf man sie nicht mit Baum-Wachs verbinden. Die gemeinste und iedesmahl bald zubereitete Baum-Salbe ist, etwas Leimen mit Küh-Mist vermischt und durch wenigen Essig oder Mist-Lake angefeuchtet, solches wohl unter einander gerühret und etwas Reh- oder Bär-Haare und Wasser vermischet, auf den schadhafften Ort des Baumes bey zeiten geschlagen, und mit einem ausgewaschenen Hader oder feuchten Stroh-Seil nicht allzufeste umwunden, so heilet der Schade auch gar fein darunter zusammen. Siehe Baum-Wachs.

Baum-Schaden, siehe Baum-Gebrechen.

Baum-Scheere, ist ein Garten-Instrument, wormit man das unsaubere Holtz von den Bäumen räumet; es ist solche Scheere an dem einen Hand-Griff auf eine lange Stange gesteckt und feste gemacht; an dem andern aber ist eine Schur angebunden, vermittelst welcher man die Scheere zuziehen und wann sie ihren Effect gethan, wieder nachlassen kan, da sie dann durch Hülffe einer stählernen Feder wieder aufspringet.

Baum-Schröpffen, siehe Schröpffen.

Baum-Schule, heisset derienige Ort, wo man von allen Arten der fruchtbarsten Bäume gantz junge Stämmlein, durch fleißige Wartung, zu angehenden tragbaren Bäumen erziehet. Deren sind vornemlich zweyerley Gattungen, so mit diesem Nahmen beleget werden, nemlich 1) Die Stein- und Kern- oder kleine Schule; und 2) Die Pfropff- oder Pelz- oder grosse Baum-Schule.

1) Die Stein- und Kern-Schule, von den Frantzosen, Pepiniere genannt, ist ein besonderer Platz in einem Garten, wo junge Bäumlein aus dem Saamen, Steinen oder Kernen gezeuget, und bis zum Versetzen aufgezogen werden. Es giebt deren wieder zweyerley Sorten, nemlich: eine Schule von wilden Bäumen, als Ulmen, Linden, Eichen, Roth- oder Trage-Buchen, Ahornen ꝛc. welche alle aus dem Saamen können gezeuget werden; und eine Schule von Obst-Bäumen, als: Apffel- Birn- Castanien- Nuß- Quitten- Apricosen- Mispel- Pflaumen- Pfirsich- und andern Bäumen, welche am liebsten aus denen Kernen oder Steinen aufwachsen. Dergleichen Schulen können an einem abgesonderten Ort in einem Garten angeleget werden, welcher die Morgen- und Mittag-Sonne, aber keine grossen Bäume und Spaliere, die ihm solche benehmen konten, zu Nachbarn hat, und wo die Mitternächtischen Winde, die denen kleinen und zarten Pflantzen sehr gefährlich sind, nicht anfallen können, auch das Hüner-Vieh nicht hinein zu kommen vermag. Der Boden darff darzu nicht sonderlich fett oder gedünget, doch auch nicht schlecht und unfruchtbar, sondern wohl umgegraben, mürbe, und von allen Wurtzeln und anderm Unkraut gereiniget seyn, welches besser, als wenn er entweder von Natur zu fett, oder zu starck gedünget wäre. Diese Schule muß in ordentliche Beete eingetheilet werden, und kan man die Länge derselben nach Belieben einrichten, doch dörffen sie nicht breiter seyn, als daß man von beeden Seiten auf die Helffte eines Beetes mit leichter Mühe reichen und das Unkraut desto bequemer ausjäten könne, damit man nicht mit den Füssen darauf umsteigen dörffe, welches denenselben höchst schädlich wäre. Die Kerne, so man zu stecken willens, soll man nicht ins Maul nehmen, sauber austrocknen, und an einen temperirten Ort bis zur Saat-Zeit iede Art besonders aufheben, solche auch nachgehends im Beete nicht unter einander, sondern iede Sorte, sowohl von Kern- als Stein-Obst a parte als Aepffel-Kerne besonders, Birn-Kerne besonders, Pfirsich-Kerne besonders, Kirsch-Kerne besonders ꝛc. säen oder stecken. – Die Kerne sollen so wohl wegen der Mäuse, die derselben immerhin etliche verzehren oder sonst verderben, als auch der Winter-Kälte halber, welche ihnen manchmahl Schaden thut, dicke gesäet oder gesteckt, und entweder mit einem höltzernen Rechen eingehacket, oder aber mit darüber geworffener oder gesiebter Erde bedecket werden. Ehe aber solches geschiehet, soll man sie zuvor im Wasser probieren, und diejenige so gegen den Boden und auf den Grund fallen, ihrer Schwere, Wichtig- und Gewichtigkeit wegen gebrauchen, hingegen aber diese, welche oben schwimmen, als taub und unnützlich, wegwerfen. Wenn hernach die gesteckten Kerne gar zu dicke aufgehen, muß man die geringsten fein behutsam ausziehen, damit die nächsten nicht auch mit ausgehoben oder locker gemachet werden. Den Winter über müssen sie vor der Kälte mit Stroh, Tannen-Gras oder Bretern verwahret seyn, da sie dann zwar nicht überflüßig darunter aufwachsen können, es werden sich aber die Wurtzeln diese Zeit über dergestalt verstärcken, daß sie hernach bey ankommenden Frühling desto tapffer über sich treiben können. Die zarten Schößlinge muß man im ersten Jahr nicht beschneiden, bis sie etwas grösser werden, nur wollen sie, wenn gar zu dürr Wetter einfällt, bisweilen gewässert seyn: im Anfang des Junii ist eine Nothwendigkeit, daß man die neu-aufgegangenen Bäumlein, um solche so wohl vor der Sonnen-Hitze als vor dem

Unge-

Baumschutz, der Schutz, welchen man den Bäumen gegen Beschädigungen durch Menschen, Tiere und durch die Witterung zu geben hat. Gegen Beschädigungen durch Menschen und Tiere schützt man die Bäume durch Einfriedigungen, Anbringung von Schutzbrettern, Anstreichen der Stämme mit Kalk, Lehm, Kuhdünger, Steinkohlentheer, Anbinden von Dornzweigen, Stroh, Moos, Lumpen, Bast, Ruthen, Schilf, Binsen, Dornen, Stacheln, Stricken, Ketten, Drahtgeflechten, Drahtspiralen, Blechröhren, Blechmanschetten, Blechschirmen, Blechkappen, Blechkegeln, Blechtrichtern, Blechkragen, Blechkränzen, Blechringen, Blechplatten, Blechstreifen, Blechbändern, Blechschienen, Blechschuhen, Blechstiefeln, Blechhandschuhen, Blechhelmen, Blechmasken, Blechpanzern, Blechharnischen, Blechrüstungen, Blechschildern, Blechschwertern, Blechlanzen, Blechspießen, Blechhellebarden, Blechäxten, Blechbeilen, Blechmessern, Blechdolchen, Blechpfeilen, Blechbogen, Blechköchern, Blechschleudern, Blechsteinen, Blechkugeln, Blechbomben, Blechgranaten, Blechminen, Blechpulver, Blechgewehren, Blechkanonen, Blechmörsern, Blechhaubitzen, Blechmitrailleusen, Blechrevolvern, Blechpistolen, Blechsäbeln, Blechdegen, Blechstoßdegen, Blechhauern, Blechhiebern, Blechstichern, Blechhauen, Blechhacken, Blechbeilen, Blechsägen, Blechmessern, Blechsensen, Blechsicheln, Blechschaufeln, Blechspaten, Blechhacken, Blechhauen

bis die Aeste sich schon abwerts gebogen, damit gewartet werden, inmassen alsdann selbige, wann man ihnen, durch Unterstützen zu Hülffe kommen will, leichtlich einen Bruch bekommen können. So bald das Obst von den Bäumen, sollen auch die Baum-Stützen wieder ausgezogen oder weggethan, und sodann an einem trockenen Ort zu künfftigen weiteren Gebrauch wohl verwahret, was aber davon zerbrochen oder faul, zerhauen und in die Küche verbrauchet werden.

Baum-Wachs, so auch Pelz- oder Pfropff-Wachs genennet wird, weil man es beym Pfropffen, und zu Verstreichung der schadhafften Bäume gebraucht, muß die Sonne sowohl als den Regen erleiden können, und dahero weder zu linde, daß es von der Sonnen-Hitze nicht schmeltze, noch zu harte, daß es von einem kalten Regen nicht leicht abfalle, mithin also mit besonderm Fleiß verfertiget werden. Zum gemeinen Baum- oder Pfropff-Wachse nimmt man zu einem Pfund Wachs, ein Pfund weisses Hartz, und drey Viertel-Pfund Terpentin; zerlässet dasselbe allgemach über dem Feuer in einem Pfännlein, und rühret es fleissig durch einander, darnach schüttet man dessen ein wenig in kaltes Wasser, und arbeitet es starck mit saubern Händen. Ist es zu hart, so muß man demselbigen mit mehrern Terpentin zu Hülffe kommen; da es aber zu gelinde, muß man mehr Wachs und weisses Hartz, oder, da dieses letztere nicht vorhanden, nur Pech darzu nehmen: denn dasselbe hält insonderheit das Regen-Wasser wohl auf, daß es nicht in den Spalt oder in die Rinde kommen mag, massen solches sowohl denen Stämmen als Schossen sehr schädlich ist, absonderlich aber an denen Mispel-Bäumen, die zu Zeiten gar davon verderben. Wann man in diese Composition etwas leinenes eintaucht, und nach der Grösse des Schadens an einem Baum iedesmahl ein proportionirtes Stücklein abschneidet, so kan man viel von diesem Pfropff-Wachse ersparen. Es kan auch dergleichen Wachs-Leinewand zu Bedeckung der Pfropff-Spalten im Stamme mit Nutzen gebraucht, und das Pfropff-Reiß solchergestalt vor Wasser-Schaden verwahret werden. Vor allen andern Baum- und Pfropff-Wachsen, wird folgendes denen Garten-Liebhabern sehr recommendiret. Rec. Wachs 1 Pfund, Terpentin 1 Pfund, Schiff-Pech 1 Pfund, ungesaltzene Butter 1 Untze, Vogel-Leim 2 Untzen, Myrrhen und Weyrauch iedes 1 Qvintlein, Schwefel eine halbe Untze; Dieses alles lässet man zergehen, rühret es wohl unter einander, und machet Zapffen davon. Je älter dieses Wachs wird, ie besser ist es, und dauret dasselbe wohl ins zwantzigste Jahr. Dieses Wachs, wenn man einen Baum-Schaden einmahl recht damit bestrichen, wird nicht abweichen oder herab fallen, auch keine Nässe noch Lufft darzu lassen, bis daß die innae Rinde den völligen Schaden überwimmert hat. also daß es auch vor eine gute Baum-Salbe zu gebrauchen ist.

Baum-Wantze, ist ein fliegendes und schädliches Ungeziefer in einem Garten, welches die Rosen-Knöpffe frisset, und andere Blumen und Blüthen verderbet. Die Baum-Wantzen stincken so arg, als die gemeinen Wantzen, und können durch Wein-Eßig vertrieben werden, als worvon sie sterben, wann nur die Pflantzen, worauf sie kommen, damit besprenget sind.

Baum-Wolle, ist ein Gewächs des nechstfolgenden beschriebenen Baumes, womit ein grosser Handel getrieben wird, so daß allein der Sinesische Kayser davon 250000 Ducaten jährlich Einkommen geniessen soll. Wir unsers Orts bekommen sie meistens aus Italien, Cypern und der Levante. Sie wird häufig in Faden gesponnen, und zu Parchet, Catonen, verarbeitet, nicht weniger auch zum Verstricken und anderer Geräthschafft verbrauchet. Auch bedienet man sich derselben, in einige Kleider zwischen das Futter zu legen, damit solche dadurch pauscht werden, und auch wärmer halten. Ingleichen schreibt man ihr die Tugend zu, daß sie zu Pulver verbrannt, und sodenn in die Wunden gestreuet, das Blut stille.

Baum-Wollen-Baum, ist ein ausländisches Gewächse, dessen es verschiedene Arten in Ost- und West-Indien, in Africa, Cypern, Candia, Maltha und Apulien giebt. Der gemeineste Baum-Wollen-Baum, so in denen letzterwehnten Provintzien wächset, und bey uns hier und dar in vornehmen Gärten gefunden wird, ist mehr eine Staude als ein Baum zu nennen, indem er selten über drey bis vier Fuß hoch wächset, hat breite und in drey Theile gespaltene Blätter, wie die Weinblätter, so aber kleiner und weißlichter sind. Die Blüthe hat die Gestalt einer Glocke, und eine gelbe Farbe, welche gegen der Mitte zu, und am Rand herum etwas purpurfärbig ist. Die Frucht, worzu aber dieses Gewächse nicht leicht bey uns gelanget, ist platt, breit und haaricht, in Gestalt einer grossen Nuß, und inwendig in drey oder vier Qvartiere abgetheilet; Wenn dieselbe recht zeitig, so springet sie von sich selbsten auf, und zeiget uns die schöne weisse und zarte Wolle, welche so dicht und harte beysammen ist, daß in einem ieden Qvartier, wenn mans aus einander zerret, eine Hand voll Baum-Wolle ist, und einer menschlichen Hand unmöglich fället, solches wie gerne man auch wolte, wieder in ein so kleines Gebäude, wie es vorhin gewesen, zusammen zu bringen. In dieser Wolle lieget der Saamen verborgen und eingewickelt, welcher länglicht ist, und fast denen Cubeben gleichet. Derselbe wird im Herbst gesäet, muß aber zuvor drey Tage in Schwein- oder Küh-Mist-Wasser eingeweichet werden, und will beständig einen mehr trockenen als feuchten Boden haben.

Baur, siehe Bauer.

Baur, siehe Vogelbaur.

Bauren-Senff, ist ein Blumen-Gewächse, dessen man so vielerley verschiedene Gattungen hat, daß Tabernæmontanus derselben zu seiner Zeit neunzehen, Caspar Bauhinus aber bis viertzig gezehlet. In denen Gärten wird gebauet, der geschirmte Cretische Bauren-

Senff, der groſſe Cretiſche Bauren-Senff mit weiſſen Blumen, und der Bauren-Senff, mit Leverſen-Blättern, welche ſtets grün bleiben, und im Julio und Auguſto blühen. Ihr Saame iſt am Geſchmack ſo ſcharff wie ein Senff, daher auch dieſe Pflantze ihren Nahmen bekommen, es wird aber derſelbe bey uns nicht alle Jahr zeitig, daher ihre Vermehrung durch Zerreiſſung der Stöcke geſchehen muß. Sie können die Kälte nicht vertragen, und müſſen deshalber auf den Winter beygeſetzet werden. Des Ungariſchen Bauren-Senffs, ſind dreyerley Gattungen, deren Blumen weiß, blau und Leib-Farb im Junio hervor kommen, und den gantzen Sommer über bleiben, bis ſie der Reiff vertreibet. Sie werden im April in Beetlein geſäet und beſaamen ſich hernach ſelbſt, oder durch Zerreiſſung der Stöcke, ingleichen durchs Abſänaeln vermehret. Dieſe Pflantzen ſtehen am liebſten in fettem Erdreich, und haben faſt die Eigenſchafften des ordentlichen und gemeinen Senffs, oder auch der Garten-Kreſſe und werden unter die Gegen-Gifft gebraucht.

Bech, ſiehe Pech.

Becher, wird die Art eines Trinck-Geſchirrs genennet, welches die Form eines abgeſchnittenen Kegels, oder eines ſeiner Spitze beraubten Coni führet.

Becken, heiſſet ein iedes geraumes und mit einem Rand etwas vertieffetes Geſchirr, welches nach ſeinem mannigfaltigen Gebrauch, auch von unterſchiedener Materie gemacht wird, und eben auch daher mancherley Benennung bekommet, als da iſt Tauff-Barbier-Hand- oder Waſch-Becken u. ſ. f.

Becker, iſt eine Perſon, ſo mit allerley Mehl-Teig von unterſchiedenen Feld-Früchten, vornemlich aber Rocken und Weitzen, dergeſtalt umzugehen weiß, daß er daraus eine ſchmackhaffte und geſunde Speiſe, als Brot und Kuchen zuzubereiten geſchickt iſt. Ob nun wohl die darzu ausgelernete ein beſonders Handwerck ausmachen, welches nunmehr eines der vornehmſten und nothwendigſten, die ſich wiederum in die Faſt-Kuchen- und Los-Becker eintheilen, (davon weitläufftig nebſt ihren nöthigſten Werckzeuge in dem Natur-Kunſt- ꝛc. Lexico, unter eben dieſem Wort gehandelt wird) ſo daß in denen Städten, auſſer einer gewiſſer von der Obrigkeit beſtimmten Zahl, niemand bey groſſer Straffe ſich unterfangen darff, einen Back-Ofen anzulegen, um darinnen vor ſich, vielweniger vor andere, Brot zu backen; So iſt es hingegen auf dem Lande einem ieden erlaubt, vor ſeine eigene Haushaltung, einen Back-Ofen zu ſetzen, und darinnen nach ſeinem Gefallen, entweder vor ſich, oder auch vor andere zu iederzeit zu backen, ſiehe unten Brotbacken. Es ſey denn, daß die Herrſchafft, wie ſie an einigen doch wenigen Orten damit berechtiget, einen Zwang-Back-Ofen halte. Wie und auf was Weiſe in übrigen die Becker das feine und ſchmackhaffte Rocken- und Weitzen-Brot, auf den Kauf zu backen begünſtiget ſeyn, ſolches geben die zu allerzeit hier und da in das Land ergangene hochlobliche und richtig ſupputirte Brot- und Becker-Ordnungen, worzu 1599 ſchon Churfürſt Friedrich, und Pfaltz-Graf am Rhein, den Anfang gemacht. Worauf aber ſolche gedachte Ordnungen ſich allermeiſt gründen müſſen, und auf was Weiſe, das darzu höchſtnöthige Brot-Backen vorzunehmen, ja wie endlich nach Entrechnung derer darbey noch aufgehenden Unkoſten, am Einkauff des Getreides, Mahl-Groſchens, Holtz, Feuerung u. d. gl. die rechte Tare eines ieden Pfund Brotes nach ſeiner verſchiedenen Art auszündig zu machen, ſolches findet man beyſammen in einem gedruckten Bericht von Brot-Backen, welchen in 4to 1616 Sebald Müller zu Leipzig auflegen laſſen. Es verdienet allerdings dieſes Buch, wegen ſeiner Materie geleſen zu werden, da es aber in wenigen Händen mehr ſeyn dürffte, ſoll nicht nur an dieſem Ort, ſondern auch hin und wieder dasjenige daraus angeführet werden, was einem ſorgfältigen Haus-Vater, zu ſeiner Zeit Nutzen ſchaffen kan. Indem nun gedachter Autor anführet, daß zum Grund aller Becker-Ordnungen nicht allein zuförderſt ausgemacht ſeyn müſſe, wie viel Kleye und waſſerley Mehl aus einem gantzen vermeßten Scheffel Korn oder Weitzen gemahlen, auch wie viel Brot daraus gebacken werden könne, ſondern auch die vielfältigen davon gemachten Proben erwieſen, daß das Mehl durch den Zuſatz von Waſſer bey dem Einteigen, durch das Saltz und den Sauer-Teig augmentiret und vermehret werde; alſo ſchreibet er ſodenn ferner, als von einer ausgemachten klaren Sache, daß ſo offt ein Bürger dem Becker 5 Pfund Mehl reichet, müſſe der Becker dem Bürger 7 Pfund Brot liefern, alſo und auf dieſe Weiſe müſſen aus 90 Pfund Mehl 126 Pfund Brot, nach Abgang aber 2 oder 3 Pfund Kleye, 120 Pfund Brot, und nach Abgang 15 Pfund Kleye, aus 75 Pfund feinem Mehl 105 Pfund Brot erbacken werden können: Denn eines Theils Brot wird aus dem feinſten geſichten Mehl, andern Theils aus dieſem, und dem Mittel-Mehl zuſammen, und anderes aus noch ſchlechteren, da Mehl und Kleye faſt beyſammen bleiben, ja wohl gar aus bloſſen ausgeſichten Kleyen gebacken, welche letzte Art aber auf den Kauf zu backen gäntzlich verboten. Man kan auch in dem 2 Theil des allezeit fertigen Rechen-Meiſters Herrn Köblers die angehängete Mahl- und Back-Probe nachſchlagen, wo dieſes alles umſtändlich zu finden. Ein Land-Wirt braucht auch dieſe Ausrechnung und Vorſicht bey dem Brot-Backen vor das Geſinde und die Fröhner, wobey ſonſt vieler Betrug vorgehet, wenn man ſich nicht darein finden kan. In des Herrn von Feldecks Böhmiſch- und Oeſterreichiſchen Haushalter findet man zu dem Ende p. 338 339 eine noch kürtzere Nachricht und Tabelle.

Been-Gras-Beinbrech-Gras, iſt eigentlich ein Norwegiſches Gewächs, das dem erſten Gras, ſo nach dem Winter an allen feuchten Orten hervor kommt, gleichet, wovon das Vieh, welches es zu der Zeit begierig hinein frißt, mager, gering und entkräfftet wird, daß ihm die Knochen überall ausſtehen, auch

Digitized by Google

diese davon so weich werden, daß man sie beugen kan, weshalben sie fast nicht mehr darauf gehen können. Das Mittel, so davor zu gebrauchen, sind gedörrte und pulverisirte Knochen eines andern Viehes, so an eben dieser Kranckheit gestorben, welches ihnen, nachdem sie es in dem gewöhnlichen Futter mit zu fressen bekommen, das Wasser häufig aus dem Halse treibt, worauf sie alsdenn wieder gesund werden. Man weiß auch daselbst aus diesem Kraute eine Salbe zuzubereiten, mit welcher die zerbrochene Knochen der Glieder, sich wieder gleichsam zusammen leimen lassen.

Beere, sind die Früchte von gewissen Bäumen und Pflantzen, so entweder als einzelne Körner, wie die Wachholder- Johannis- Schwartz- Schiß- Preussel- oder andere dergleichen Beere wachsen, oder aber, da eine Beere aus vielen kleinen safftigen und an einander stehenden Beerlein zusammen gesetzet ist, wie die Him- oder Hindbeer, Brom- und Maulbeer ist. Den Nahmen **Beere** führen die Arlsbeere, Attichbeere, Berbisbeere, Brombeere, Brustbeere, Creutzbeere, Drosselbeere, Eber- Eschen- oder Vogelbeere, Elsebeere, Erdbeere, Faulbeere, Heidel- oder Schwartzbeere, Him- oder Hindbeere, Hollunderbeere, Johannisbeere, Lorbeere, Maulbeere, Preussselbeere, Rhein- Weiden- oder Hartriegelbeere, verschiedene Arten Schißbeere, Stachelbeere, Wachholderbeere und Weinbeere. Welche zum Theil frisch genossen, zum Theil getreugt, zum Theil eingemacht, und zum Theil in der Artzney, auch zum Vogelfang gebraucht werden.

Beer-Hacke, siehe **Hacke**, it. **Weinbau**.

Beer-Kraute, suche **Kraute**, it. **Weinbau**.

Beer-Lappen, ist ein rundes mosichtes Wald-Kraut, so sich mit kleinen weissen Fäserchen an die Erde und Felsen hänget. Im Junio trägt es gelbe runde Zapffen wie die Haselstauden. Der Saame dienet in Blutflüssen, Durchbruch, Rothen-Ruhr, Nieren-Geschwüren und Stein.

Beer-Raute, siehe **Raute**.

Beet oder **Beth**, ist eigentlich ein langer und nicht gar zu breiter abgetheilter Raum, eines wohl zugerichteten Bodens, und weil dieser nach demjenigen Gebrauch, wozu er Nutzen schaffen soll, zu rechte gemacht und bearbeitet werden muß, als suche dieses Wortes verschiedene Bedeutung ferner unter dessen Special- Benennungen, als Acker- Beet, Blumen- Beet, Garten-Beet, Mist-Beet, Pflantz-Beet.

Beflügelter Wald, ist ein mit denen zur Jagd gehörigen durchgehauenen Flügeln versehener Wald. Siehe **Flügel**.

Befühlen, sagt man, wann die wirtliche Haus-Mutter fleißig nach denen Hünern siehet, und dieselben gehörigen Ortes visitiret, ob sie bald legen werden: Denn weil manche Hüner ihre Eyer an einen Ort legen, wo man selbigen nicht beykommen kan, oder aber selbige gar, so bald sie solche geleget, wieder auffressen, so muß man ein wachsames Auge auf sie haben, damit aller Schaden verhütet werden möge. Diese Untersuchung wird am bequemsten des Morgens angestellet, ehe die Hüner aus ihrem Stalle gelassen werden, da denn diejenigen, welche diesen Tag am ersten legen dörffen, so lange eingesperret verbleiben, bis sie ihr Ey ordentlich gezinset, die anderen aber, von denen auf diese Zeit keine Ausbeute zu hoffen, geniessen die Freyheit.

Begiessen, ist eine Garten-Arbeit, wordurch alle Garten-Gewächse zu einem guten und glücklichen Wachsthum befördert werden. Das

Begiessen der Bäume, soll bey einfallender Dürre und grossen Hitze, in denen Sommer-Monaten des Morgens früh vor der Sonnen-Aufgang, oder auf den Abend, um derselben Niedergang, geschehen, die Bäume aber vorhero, so weit ihre Wurtzeln gehen, umhacket werden, damit die Feuchtigkeit desto besser zu denenselben eindringen, und das Erdreich durch die Sonne nicht erhärtet werden möge. Zum Begiessen bedienet man sich des Regen- oder andern stillstehenden und durch die Sonnen-Hitze gleichsam gewärmten Wassers, oder der Küh-Mist-Gauche oder Mist-Pfützen-Wassers, womit auch die jungen im Martio versetzten Bäumlein, wann sie nicht fort wachsen wollen, sonderlich aber um die Wurtzeln herum begossen werden sollen, weilen alle kalte, kiesigte, scharffe, gesaltzene und salpetrische Quell- und Brunnen-Wasser an den Bäumen eine schädliche Wirckung haben. Noch viel weniger können es die zarten Pflantzen im Küchen- und Blumen-Garten leiden, dahero, wo man zu deren Begiessung Wasser aus denen Schöpff-Brunnen herholen muß, so giesset man solches vorhero in viereckigte von Pfosten gemachte und in dem Garten an gelegenen Orten in die Erde eingesenckte wohl vertheerte Wasser-Kästen, oder in grosse Fasse und Zuber, welche ebenfalls hier und dar im Garten eingegraben werden können, lässet es einen Tag oder zween an der warmen Sonnen stehen, mischet auch wohl etwas weniges von Küh- oder Schaaf-Mist darunter, und begiesset so dann damit im Sommer des Abends, da es im Frühling des Morgens früh geschehen soll. Die Spreng-Kannen oder Spritz-Krüge, je kleinere Löchlein sie haben, je besser und tauglicher sie sind, weil das Wasser gleichsam mit einem Thau oder subtilen Regen sich durchsichtet, und man im Begiessen ein gutes Maaß damit halten kan. Zu den Melonen, Gurcken und dergleichen, so man nicht alle Tage begiessen, sondern nur in einer gleichen Befeuchtung halten will, kan man einen Topff voll Wassers etwas erhöhet setzen, und ein wollenes vorhero durchaus angefeuchtetes Band hinein hängen, dergestalt, daß das kürtzere Ende in den Topff bis auf den Boden lange, das grössere Ende aber an die Wurtzel der Gewächse reiche, (denn die Blätter oder Reben dörffen nicht naß werden) so ziehet das Wasser durch das feuchte Band bis an die Wurtzel, so lange, bis kein Tropffen mehr im Topffe ist, welcher so offt es nöthig, allemahl wieder vollgegossen werden muß.

Begiessen, ist auch eine Verrichtung einiger Köche, da sie nemlich den am Spiesse gehenden Braten, oder die auf dem Rost über Kohlen liegende Speisen, zum Theil mit zerlassener Butter, theils aber auch mit dem ausgebratenen Fett begiessen, wodurch die Speisen mürbe und schmackhafft gebraten werden, und eine gelbe iedoch weiche Rinde bekommen. Weil es aber leichte versehen, daß der Braten an einem Orte allzu schwartz werden kan, Papier aber darum zu binden, um dieses dadurch zu verhüten, nicht allzeit zu reinlich, und auch daher bey dem Begiessen eine fleißige Aufsicht und gute Dirigirung des Feuers beständig von nöthen; als wird von vielen die Frantzösische Manier, da man den Braten mit gantzem Speck überleget, dem insgemein eingeführten Begiessen mit Recht vorgezogen.

Behälter, siehe Fischhälter.

Behältrer, suche Schranck.

Behältniß, ist ein Jagd-Terminus, und heist ein Dickigt oder morastiger Ort, wo das Wildpret gerne seinen Aufenthalt hat.

Behängens-Zeit, geht bey der Jägerey an, vor der Hirsch-Feiste, oder ehe der Hirsch feist wird, da man die Leit-Hunde auszuführen und abzurichten pflegt.

Beben, siehe Bähung.

Behner, ist ein von Weiden geflochtener ablangrunder mit einem Mulden-formigen Boden, und oben in der Mitte mit einem höltzernen Over-Bügel versehener Korb, dergleichen man von verschiedener Grösse in denen Gärten zum nöthigen Gebrauch haben muß.

Beich-Faß, ist eine Art von Wasch-Gefässe, darinnen man die Wäsche mit warmer Lauge durchziehen, und dieselbe hernach durch den Boden wieder ablauffen lassen kan. Zu dem Ende stehet nicht nur dieses Faß insgemein auf hohen Füssen, daß unter das Zapffen-Loch eine Gelte oder anderes Gefäß gesetzet, und die abziehende Lauge oder Brühe darein gesammlet werden kan, sondern es ist auch in dessen Boden ein Loch, so mit einem eben so langen Zapffen und wohl noch etwas darüber als das Faß tieff ist, zugeneckt, auch gehet dieser Zapffen wohl noch in einem an der Taube befindlichen Rohr, daß er vor der darein gelegten Wäsche, ungehindert aufgezogen und wiederum niedergestossen werden könne. Die Arbeit selbst, welche die Wäscher darinnen mit der Wäsche vornehmen, wird das Beichen, oder an manchen Orten das Laugen genennet, und bestehet hauptsächlich in folgenden: Nachdem die schwartze aus grober und Haus-Leinwand, Strümpffen und dergleichen bestehende Wäsche in dieses Faß eingeleget wird, wiewohl nur an einigen Orten, zu allererst kaltes Wasser darüber gegossen, und sogleich durch das Zapffen-Loch dieses wiederum abgelassen, welches zu dem Ende geschichet, daß die trockne Wäsche dadurch erst angefeuchtet, und von der folgends darauf geschütteten Lauge, um so viel eher durchzogen werden möge, denn nach diesen wird zu unterschiedenen mahlen, da immer die Lauge gleichsam Grad weise, wärmer und wärmer, bis es endlich gar siedend gemacht worden, selbige damit auf gleiche Art durchzogen, und endlich gehörig ausgewaschen.

Beifuß, siehe Beyfuß.

Beil, ist eine Art von Aexten, aber breiter, an der Schärffe geschweifft, und nur auf der rechten Seite zugeschliffen, welche mit einem kurtzen etwas gekrümmten Helm oder Stiele versehen ist, und nach seiner unterschiedlichen Grösse, in einer Haushaltung, auch seinen besondern Nutzen hat. Die gar grossen Beile mit Spitzen, führen die Zimmer-Leute, und geben solchen den Nahmen Breit- oder Schlicht-Beile. Die, so man zu Zerhackung des Fleisches gebraucht, werden Fleisch-Beile genannt. Die Hand-Beile, welche noch kleiner, als die beyden vorigen Arten, werden zum Weiden-köpffen, Busch-Holtzhacken und Reiß-Bündel-machen, auch sonsten hier und dar in einer Wirtschafft nützlich gebraucht.

Beinbrecher, ist der Nahme einer unechten Art von Adlern, welche darum so genennet werden, weil sie die Gebeine der auf dem Raub erhaschten Thiere zerbrechen. Sie geben an Grosse und Courage denen Stein-Adlern wenig nach, horsten in den Felsen, und ernähren sich mit Hasen und andern kleinen Thieren. Die Farbe der Federn ist am Leibe weißlicht, falb und dunckelbraun vermengt, am Schwantze aber oben braun mit schwartzen Spitzen, und unten weiß; an der Kehle sind etliche dünne Federn, welche einen Bart vorstellen, die Füsse aber meistentheils mit Federn bedeckt, und das übrige, so bloß daran, von hochgelber, die Klauen hingegen von einer schwartz-gläntzenden Farbe.

Beinbruch, an einem Pferde, ist ein gefährlicher Zufall, welcher sehr mißlich zu heilen, sonderlich wann das Roß schon bey Jahren ist; ja falls auch die Cur wohl anschlüge, würde doch ein dergestalt verunglücktes Pferd, nicht wieder in den Stand kommen, diejenigen Dienste zu leisten, so es zuvor gethan. Dem ohngeachtet hat man Mittel und Wege erdacht, den Beinbruch an einem Pferde, welches man dem Schinder noch nicht gerne überlassen will, folgender Massen zu heilen: Vor allen soll man das Pferd in einem wohl vermachten Stand, und zwar oberhalb desselben, mit einigen am Boden starck angemachten grossen Schrauben und Haken, mit Gurten und breiten Bändern vornen und hinten also in die Höhe aufziehen, daß es in gleichem Gewicht hänge, und mit den Füssen ein oder zwo Spannen von der Erden schwebe, auch, ohnerachtet es keinen Fuß auf den Boden zu bringen oder zu setzen mächtig ist, nichts destoweniger seines Futters, in der etwas erhöheten Krippe, theilhafftig werden könne. Hiernächst nimmt man Eiblisch-Wurtz, Bibinell, Beinbruch, iedes ein Pfund, einen guten Löffel voll ungelöschten Kalch, und ein Viertel-Pfund gestossenen Mastix, kocht alles zusammen in Wein, daß es wird, wie ein Mus, und schlägt, sobald es vom

es vom Feuer kommt, sechs Eyer darein, rühret es alles fein warm um, streichets auf ein leinen Band, und schlägts also warm um den schadhafften Fuß, welcher hierauf, so starck man kan, gespänet oder geschindelt werden muß. Unter das Futter, soll man in währender Cur, pulverisirte Eibisch-Wurtz, Beinbruch und Bibinelle mischen. Wann der Beinbruch neu ist, so nehmet Tannen-Hartz und Jungfer-Wachs, iedes ein Pfund, und eben so viel Schwartz-Wurtz (oder Wall-Wurtz) zerstosset diese in einem Morser, lässets mit einander sieden, und machets zu einer Salben; Diese streichet auf ein lang leinen Tuch, schlaget solches, so warm es das Roß erleiden mag, um den Schaden, und verbindet es mit andern Tüchern, daß es warm bleibe; alsdann muß man es feste schindeln und alle drey Tage ein frisches Pflaster auflegen, auch iedesmahl wieder schindeln, und so lange damit continuiren, bis man Besserung findet. Wann nun der Fuß etwas erstarcket, so brauchet nachfolgende Bähung allweg über den andern Tag: Nehmet Attich, Pappeln, Qvendel-Kraut, Woll- oder Wull-Kraut, Nachtschatten, grosse Kletten-Wurtz, Camillen, Schell-Kraut, Beyfuß und Wermuth, siedet diese Kräuter in Wein oder Bier, bähet und waschet den Fuß wohl damit; machet ihm einen guten starcken Anstrich, und lasset es also vier Tage stehen, waschet denselben am fünfften Tage mit scharffer Laugen ab, und bähet ihn mit obgemeldten Kräutern wieder.

Beinbruch-Gras, siehe **Been-Gras.**

Beinbruch, Bein-Welle, Bruch-Stein, ist ein Stein, der an sandigten Orten, um Maynz, Cölln, Heidelberg, Darmstadt, Jena, Gerau, Berlin, auch im Mecklenburgischen, und in der Gegend Hirschberg in Schlesien, eben also unter der sandigen Erde, wie die Bäume über derselben in Stamm und Aeste wächset. Er siehet aus wie ein harter Kalch, darunter Sand gemenget und also verhärtet ist, inwendig hat er ein schönes weisses Marck voller kleinen Löchlein, und wird am besten zwischen den zween Frauen-Tagen gegraben. Er ist leichtlich zu finden, denn wo unter dem gelblichten Sand ein weisser fetter Sand Strich-weise durchgehet, da wird man diesen Stein zwey, drey, vier auch wohl mehr Ellen tieff, als eine gerad unter sich gehende, eines mittelmäßigen Armes dicke, und mit dünnen Zweigen versehene Wurtzel antreffen, welche aber erst ihre Härtigkeit an der Sonne erlangt, nachdeme der herumliegende Sand nur etwan eine Stunde vorhero weggegraben worden. Merckwürdig ist, daß dieser Beinbruch oder Bruch-Stein, an dem Ort, wo er ausgegraben worden, das folgende Jahr wieder nachgewachsen zu finden, nur daß dieß neue Stein-Gewächse um ein merckliches weicher und brüchiger ist, als das vorige. Dieser Stein, welcher eben daher seinen Nahmen bekommen, soll alle Arm- und Bein-Brüche an Menschen und Vich, wann ihnen ein halbes oder gantzes Qvintlein davon eingegeben wird, ohne Schmertzen und in gar kurtzer Zeit heilen, doch muß der Bruch dabey gebührend geschindelt und verbunden werden, daher sich die Wund-Aertzte dessen mit gutem Nutzen bedienen. In Polen wird er so wohl bey vornehmen Leuten, von Sechs-Wochnerinnen und in allerley Kranckheiten der kleinen Kinder gebraucht, als auch von dem gemeinen Mann wider das Fieber eingenommen. In Bier gesotten, und solches getruncken, soll gut für die Cölica seyn. Man macht auch ein gutes Bruch-Pflaster davon. Ein mehrers von den Tugenden und Præparirung dieses Steines, kan in Conrad Kunraths Medulla destillatoria nachgesehen werden.

Bein-Holtz, Mund-Holtz, siehe **Rhein-Weiden.**

Beinwelle, siehe oben **Beinbruch.**

Beinwelle, Wallwurtz, siehe **Schwartzwurtz.**

Beisse, siehe **Baisse.**

Beißker, ist ein Fisch, von dem man zweyerley Geschlechte hat, nemlich die **Schlamm-Beißker** und die **Stein-Beißker,** von welchen an behörigen Orten ein mehrers.

Beiß-Kohl, Beisse, Bete, s. **Mangold.**

Beiß-Korb, oder **Maul-Korb,** ist ein von Eisen-Blech oder starckem Leder, fast in Gestalt eines Korbes verfertigtes Geschirre, worein beißigen Pferden, Maulthieren, Eseln, und Hunden, das Maul gesperret, und ihnen das Beissen damit verwehret wird. Man pflegt auch dergleichen denen abgesetzten Kälbern, wenn sie sich das Saugen an den Kühen nicht abgewöhnen lassen wollen, anzubinden und vorzuhängen.

Beiß-Rüben, siehe **Rüben.**

Beiß-Zange, Kneiff- oder Knep-Zange, siehe **Zange.**

Beitze, siehe **Baisse.**

Beitzen, nennet man diejenige Art oder das Hülffs-Mittel, da durch scharffen Eßig allerley Fleisch von wilden und zahmen Thieren vor der Fäulniß einige Tage, ja Winters-Zeit wohl einige Wochen præserviret wird, welches also geschiehet: Nachdem man das Fleisch recht reine gewaschen, daß es, und sonderlich das Wildpret, nicht blutig, ingleichen was derbe Stücken wohl halb gar kochen lassen, und nach Gefallen ein wenig mit nicht allzu klarem Pfeffer abgepfeffert, wird es in ein thönern mit einer fein darauf passenden Stürtze versehenes Geschirr geleget, scharffer Wein-Eßig darüber gegossen, denn nach dem Bier-Eßig bekommt das Fleisch einen bittern Geschmack, und mit einem leinen Tuch, so ebenfalls in dergleichen Eßig gnugsam angefeuchtet, überall umschlagen, mit dem Deckel recht zugedeckt, und samt den Gefäß in einen kühlen Keller gesetzt: Hierauf muß fleißig darnach gesehen, das Fleisch zum öfftern umgewendet, das Eßig-Tuch zuweilen abge-

abgenommen, ausgewaschen, und mit neuem Eßig angefeuchtet wieder darum geschlagen, ja wenn der alte Eßig seine Schärffe verlohren, dieser ab und etwas neuer über das Fleisch gegossen werden. Doch ist darbey zu mercken, wie man meistentheils diejenigen Stücken Fleisch darzu erwehlet, welche die wenigsten Knochen haben, und folglich vom Rindvieh die Lenden-Braten, Ober-Schalen und Riemen-Stücke: Vom Kalb-Fleisch die vorder und hinter Schlägel: Vom Schweinen die Keulen oder Schincken, davon aber vorhero die Schwarte abgezogen werden muß, da es denn ein recht schmackhafftiges Essen abgiebt.

Bekreissen, siehe Bezirck.

Belauffen, wird insgemein von Hunden gebraucht, wenn sie sich mit einander vermischen, und aus eigenem Trieb sich zusammen finden: Da hingegen nach der weydemännischen Redens-Art dieses vermischen, wie bey den Pferden, alsdenn belegen heisset, wenn man nemlich einen Hund zu einer Hündin besonders ausliesset, und ihr selbigen aus gedachter Ursachen zugesellet.

Belege, sind Qvittungen oder Scheine, über weggegebene Gelder, Getraide, oder andere unter den Titel Ausgab gehörige Sachen, wormit ein Rechnungs-führender Beamter oder Verwalter solche angesetzte Posten zu belegen hat, das ist, die Richtigkeit derselben zu erweisen, und folglich seine Rechnung wider die monita derer, so die Rechnung abnehmen, und sonst wegen aller Ansprüche zu justificiren.

Belegen wird gesagt, wann der Hengst zur Stutte oder zum Mutter-Pferde gelassen wird, solches trächtig zu machen; oder auch, wann man einen Hund mit einer Hündin sich vermischen läßt.

Bellen, siehe Pappel-Baum.

Bellen, dieses wird eigentlich von einem iedem Hunde gebraucht, wenn er durch einen lauten Ton sich hören lässet, und ist solches bey einem guten Haus-Hunde eine derer besten Tugenden, wenn, sobald er etwas frembdes im Hause ansichtig wird, er solches sofort durch sein Bellen und Anschlagen bekannt machet; Es ist aber auch eine weydmännische Redens-Art vom Fuchse, wenn er sich hören läßt, oder laut wird, welches gemeiniglich, wenn es ander Wetter und trübe werden will, geschiehet.

Bemahlen, heissen die Weyd-Leute: den Ort sehen und bemercken, wo der Vogel des Nachts über bleibet.

Benedicten-Wurtzel, ist ein heilsames Kraut, dessen man verschiedene Gattungen findet. Das erste Geschlecht ist die gemeine Benedicten-Wurtzel. Diese hat eine mit vielen Zäserlein behängte Wurtzel, so auswendig schwartz, inwendig roth, und eines kleinen Fingers dick ist. Sie giebt, wann sie im Frühling, und zwar im Vollmond gegraben, gereiniget, und am Schatten getrocknet wird, einen recht angenehmen Negelein-Geruch von sich; so man selbige aber zu anderer Zeit ausgräbet, ist sie ohne Geruch. Die Blätter sind rund, am Rande zerkerbt, und tieff gespalten, wie das Erdbeer-Kraut, grüner Farbe und rauh anzugreiffen, deren gemeiniglich fünffe an einem Stiele wachsen. Der Stengel wird anderthalb Ellen lang, braun-roth, haarig, und theilet sich oben in etliche Neben-Zweiglein, welche mit fünff blätterigen gelben Blumen besetzet sind. Wann diese, die den Tormentill-Blumen nicht unaleich kommen, abfallen, so folgen rauhe, braun-grüne Knöpflein, in Grösse einer Hasel-Nuß, und wie Kletten anzusehen; doch sind die Spitzlein nicht so scharff, sondern lind und weich. Ein iedes Spitzlein hat unten ein dickes Kölblein, das ist der Saame. Sie wird an ungebauten fetten und schattichten Orten, an Mauren, Zäunen und Hecken der Gärten und Felder angetroffen, wegen ihrer treflichen Nutzbarkeit aber auch in die Gärten gepflantzt. Das Pulver von dieser Wurtzel getruncken stillet neben andern Bauch-Flüssen auch die rothe Ruhr, und vertreibet das Blutspeyen. Die gesottene Brühe aber von dem Kraut verbessert die Unverdaulichkeit des Magens, vertreibet das Grimmen, eröffnet die Verstopffungen der Leber, vertheilet die Winde und das gewonnene Geblüte. Der Wurtzel öfterer Geruch stärcket das Hertz, und erqvicket die Lebens-Geister. In den Gewand-Kasten oder Kleider-Schranck gelegt macht sie die Kleider wohlriechend, und vertreibt die Schaben. Wann ein Wein oder Bier schaal worden, und den Geschmack verlohren hat, darff man nur Benedicten-Wurtzel darein hencken, so kommet es wiederum zurecht, und gewinnet einen lieblichen Geruch und Geschmack davon. Von dieser Wurtzel wird ein Kräuter-Wein also gemacht: Man nimmt sechs Loth Benedicten-Wurtzel, zwey Loth Alant-Wurtzel, Betonien, Scabiosen-Kraut, Ehrenpreis und Cardobenedicten-Kraut, iedes drey Hand voll, Tausendgülden-Kraut, und Wermuth iedes zwo Hand voll, thut dieses alles zusammen in einen halben Eymer weissen Wein, und läßt es vierzehen Tage also stehen, nach welcher Zeit man alle Morgen nüchtern, und bey dem Mittag-Essen nach der Suppe ein Gläslein davon trincken kan. Dieser Wein ist alten, insonderheit aber solchen Leuten, die einen kalten und undäuigen Magen haben, und mit Schwachheit des Haupts, Brust-Beschwerung und Verstopffung der Leber beladen sind, sehr nützlich. Die Wasser Benedicten-Wurtzel, ist der erst-beschriebenen an Blättern und Stengeln gleich, die Wurtzel aber hat keinen so starcken Negleins-Geruch, sondern einen bittern Geschmack, und ist braunrother Farbe. Es wird auch eine Art mit gefüllten Blumen gesehen. Ferner findet man noch die Berg-Benedicten-Wurtzel, daran die Blätter viel grösser sind, als an der vorigen; die Benedicten-Wurtz mit Gundel-Reb-Blättern, die Italienische Benedicten-Wurtzel, und andere mehr.

Bengeln heisset so viel, als einem Hunde auf dem Lande, wo Waldungen, und in denselben Wild vorhanden, einen Kleppel anhängen, daß er dem Wild nicht nachlauffen und dasselbe scheuchen kan. Es ist solches in denen Jagd-Ordnungen denen Unterthanen gemeiniglich bey Straffe auferleget, und ihnen so gar die Länge des Kleppels vorgeschrieben, wie davon weiter nachzulesen, was unter dem Wort Kleppel angeführet worden.

Benzoe oder auch **Asand**, ist ein lieblich riechendes Harz oder Gummi, so in Malacca, Summatra und Java aus gewissen grossen Bäumen fliesset, wenn sie an ihrer Rinde verletzet werden. Es lässet sich gerne zermülben, wie der Weyrauch und zergehet bald in der Feuchtigkeit: das beste, so wir aus Malacca bekommen, ist schöne hell und gelb voll weisser Flecke, hat einen starcken Geruch. Dieses mit etwas Storax vermischet, klar zermalmet, in einen Brantewein geschüttet, und über einem gelinden Feuer davon abgezogen, giebt eine gute Tinctur, wovon einige Tropffen in klares aber nicht warmes Wasch-Wasser gethan, und das Angesicht damit gewaschen, sehr reine und glatte Haut verschaffen, dessen sich das Frauenzimmer wohl zu bedienen weiß.

Berbisbeere, Weinschierling, siehe Saurach.

Bereiter heißt derjenige, welcher allerley, besonders aber junge rohe Pferde und Wildfänge zum Reiten tüchtig zu machen, und dieselbe sowohl durch den Zaum und Cavesson, als die Spitz-Ruthe und Sporn zum Gehorsam anzugewöhnen, auch sie zum Trab, Gallop, Carriere, Corbetten, und andern Lectionen, nach der Kunst abzurichten weiß. Er muß dabey ein jedes Pferd nach seiner Natur und Eigenschafft, auch innerlichen und äusserlichen Beschaffenheit vollkommen verstehen, dessen Fehler und Gebrechen, und wie solchen abzuhelffen, wohl zu unterscheiden wissen, und seine Straffen, Dräuungen und Liebkosungen nach der Neigung seines Pferdes also einrichten, daß es dabey scheine, er wisse des Pferdes Natur und Vermögen, und das Pferd hingegen wisse und thue seinen Willen. Und diese seine Kunst und Wissenschafft soll er, nach allen ihren Regeln, denenjenigen, welche seine Information verlangen, getreulich, leutselig und unverdrossen beybringen; vornehmlich aber denenselben eine gute Positur und Fermeté im Reiten angewöhnen, wie es so wohl zierlichen Reitern zur Parade, als auch in ernstlichen und lustigen Begebenheiten vorkommen kan.

Bergamotten, sind eine Art grüner, runder und mittelmäßig grosser Birnen, welche einen delicaten Geschmack und überaus häuffigen Safft haben. Man findet derselben verschiedene Gattungen, und zehlet der Autor de l' Abregé des bons fruits deren funffzehen, wovon aber bey uns nur folgende drey Arten, nemlich die Sommer- oder gemeine Bergamotten, die Herbst- und Winter-Bergamotten die bekanntest- und beliebtesten sind.

Berg-Benedicten-Wurtzel, siehe Benedicten-Wurtzel.

Berg-Falcke, siehe Falcke.

Berg-Fenchel, siehe Fenchel.

Berg-Fincke, siehe Buchfincke.

Berg-Hahn, siehe Birck-Hahn.

Berg-Henne, nennen die armen Bergleute eine geringe und bey vielen offt gewöhnliche Mahlzeit, die in einer auf das schlechteste zubereiteten Wasser-Suppe, nebst Käs und Brot bestehet.

Berg-Holder, siehe Hollunder.

Berg Hüner, werden an etlichen, absonderlich aber an bergichten Orten, die Feld- oder Rebhüner genannt, siehe Rebhüner.

Berg-Keller, ist entweder ein in einen Felsen eingehauener Gang, in Form eines sonst gewöhnlichen erbaueten Kellers, ausser daß er nicht also geraume; oder man verstehet auch darunter ein nach gemeiner Art gemauertes Gewölbe, so in die Tieffe eines frischen Sand-Berges angeleget worden. Man bedienet sich derer, wenn man sie wegen der Beschaffenheit des Erdbodens haben kan, wo starcke Braun-Nahrung und viele Biere vorräthig auf dem Lager gehalten werden müssen. Offt wird der Eingang dererselben um besserer Bqvemlichkeit willen mit einer überseulten Vorlage angebauet, da denn diese sogenannte **Berg-Keller-Häusgen** unten vor dem Eingang des Kellers einen feinen verschlossenen Raum zu allerley benöthigten Gefäß und anderer Geräthschafft abgeben, über diesen aber zu oberst noch eine gute und bqveme Retirade vor eine Compagnie zu finden, welche in heissen Sommer-Tagen bey einem frischen Trunck sich zu ergötzen beliebet.

Berg-Meise, siehe Meise.

Berg-Narde, siehe Narde.

Berg-Raute, siehe Raute.

Berg-Sanickel, siehe Sanickel.

Bergwercke, sind diejenigen Oerter, da man nach Ertzten Schächte senckt, Stollen treibet, Schürffe wirffet, und wo deren etliche oder viel in einem Reyer gebauet, und Ertzt und Mineralien, als: Gold, Silber, Eisen, Zinn, Bley, Kupffer, Qveckſilber, Schwefel, Antimonium, Kobalt, Alaun, Kohlen und dergleichen gewonnen werden. Ein Haus-Vater möchte die allzugrosse und unermeßliche Lust, Bergwercke zu bauen, oder zu kauffen, mit unter diejenigen Dinge zehlen, die ihn, gleich der Alchimie, durch einen lustigen und süssen Weg zur bittersten Armuth führen können; gestalten er dabey sein angelegtes Capital auf Hoffnung wagen; an stat derer von Qvartalen zu Qvartalen erwartender Ausbeuten, offt eine Zubuse nach der andern bezahlen, das was er an einem Orte endlich gewinnet, an dem anderen wiederum zubüssen, und noch wohl zuletzt, weil die Hoffnung ungewiß und betrüglich, an stat des gehofften reichen Berg-Segens, zum armen Mann werden muß; allermeist, wann derselbe sein gantzes Capital, oder doch den meisten Theil davon, wovon man hausen und

leben

Digitized by

leben sollte, auf eine ungewisse Hoffnung unvorsichtiger und unbesonnener Weise darein gesteckt und vergraben hat. Doch dieses alles ist mit Unterschied anzunehmen. Siehe n. 11 im VIII St. der Leipziger Samlungen. Wer Belieben hat, die bey Bergwercken gebräuchliche Redens-Arten und Terminos technicos oder Kunst-Wörter, nebst deren Bedeutung sich bekannt zu machen, kan solche, Alphabetischer Ordnung nach, im curieusen Natur-Kunst-Gewerck- und Handlungs-Lexico, noch besser aber in Minerophili N. u. Cur. Bergwercks-Lexico ed. zu Chemnitz 1743. 8 finden.

Bericht, ist eine Verrichtung, welche die in der Wirtschafft denen Wirtschaffts-Bedienten, z. E. Verwaltern, theils mündlich theils schrifftlich zu thun oblieget, wenn sie so wohl ordentlich als ausserordentlich auf besondern Befehl der Herrschafft und nach vorher gehender Untersuchung von einem wirtschafftlichen Object, Zweck, oder Geschäffte, so geschehen soll, oder schon geschehen ist, gründliche, kurtze, deutliche, wahrhaffte und treuliche Nachricht geben, und alles erzehlen müssen. Einen solchen Bericht zu machen, wird erfodert: 1) die Sache selbst in der Wirtschafft, wovon er handelt, zu verstehen. 2) Und dabey im Stylo und der äusserlichen Form entweder ein vorgeschriebenes Modell oder aber die gewöhnliche Art zu beobachten wissen. Es ist zu Wirtschaffts- und Cammer-Berichten einige Anleitung in des Herrn Hofrath Zinckens Grundriß der Einleitung zu denen Cameral-Wissenschafften II Th. p. 558-563 und p. 599-601 gegeben.

Berichten, sagt man vom Falcken, an stat zahm machen.

Bermen, siehe Hefen.

Bernstein, suche Agtstein.

Berohren, heisset in dem Bauwesen, wo man gern das Holtzwerck denen Decken und Wänden gleich den gemauerten bewerffen, und ihm ähnlich machen will, und dahero dieses mit Rohr überziehet. Es wird aber solches auf folgende Art verrichtet: Man nimmt ausgewachsenes aber nicht allzustarckes Rohr von Schilff, das in den halb sumpffigen Orten zu wachsen pfleget, schabet die äussere dünne Schaale davon ab, darauf wird solches von einem Maurer bedächtig befestiget, so, daß nicht bald starckes, bald schwaches neben einander zu liegen komme, und der ausgeglüete nicht allzustarcke Drat immer über das Creutz gezogen, und durch kleine also genannte Rohr-Zwecken angenagelt werde. Man pflegt auf solche Art nicht nur das Holtz an den ausgemauerten Wänden, und die Balcken, sondern wohl gar gantze mit Bretern beschlagene und ausgeschalte Decken mit Rohr zu überziehen, und nachmahlen zu gipsen, wie denn, wenn dergleichen berohrte Oerter nur mit gewöhnlichen Mörtel zu bewerffen, man iedesmahl etwas Gips darunter zu machen pfleget, damit der Bewurff fein zusammen halte.

Berschling, siehe Pärsch.

Bertram, ist eine Pflantze, welche Blätter wie der Roßmarin hat, sie sind aber etwas breiter, fetter, und dabey ein wenig ausgeschnitten, trägt eine weisse, inwendig mit einem gelben Stern versehene Blume. Die Wurtzel, so Bertrams- it. auch sonst Speichel- oder Geiffer-Wurtzel genennet wird, immassen sie im Mund gekäuet den Speichel nach sich ziehet, ist ohngefähr einer Spannen lang, Daumens dicke, schwärtzlichter Farbe, und etwas zasericht. Von dem Kraut wird mit Eßig und Zucker eine gute Salse oder Tuncke gemacht, welche zum Gebratens auf die Tafel gegeben, und von vielen hoch gehalten wird. Die Wurtzel hat eine scharffe anziehende Krafft und ist wider Haupt-Flüsse, Schwindel und alle kalte und feuchte Gebrechen gut. In Eßig gesotten, und in dem Mund, so warm man es erleiden kan, gehalten, vertreibt sie den aus kalten Flüssen entstandenen Zahnschmertzen. Wer haben will, daß sein Bier lang gut bleibe, und nicht sauer werde, der nehme zwey Loth Bertram-Wurtzel, schneide sie klein, thue eine gute Hand voll ebenfalls klein zerschnittenes Tausendgülden-Kraut darzu, und hencke solches zusammen in einem Säcklein ins Bier.

Beschalen, ingl. Ausschalen, wird von den Decken in den Gemächern gesagt, wenn sie mit leichten rauhen Bretern beschlagen werden, welche man auch Schal- oder Beschlag-Breter nennet, um daß man sie nach dem Berohren bewerffen, und nach Gefallen gipsen könne. Es werden aber die Breter, so wie sie seyn, ohne daß sie gefügt und gehobelt würden, angenagelt. Auch hat man ebenfalls im Gebrauch, die Sparren des Daches hinter den Ziegeln mit glat gehobelten Bretern zu verkleiden und auszuschalen.

Beschehlen oder Beschellen, nennet man, wann der Hengst zur Stutte oder Mutter-Pferd gelassen, und dieses von jenem besprungen wird. Es pfleget auf zweyerley Art zu geschehen, wovon die eine frey Beschellen, die andere von der Hand aus Beschellen, genennet wird. Das freye Beschellen oder Einlauffen heisset man, wenn ein Hengst unter den Stutten so lange herum lauffen, und sie bespringen darff, bis diese jenen nicht mehr achten. Diese Art zu beschellen wird nicht besonders æstimiret: Denn 1) giebts der Augenschein, daß die Stutten den Hengst offtermalen sehr schlagen, auch zuletzt dahin bringen, daß er sich der Stutten gar nicht annehmen darff, sondern wenn er schon gerne steigen wollte, so darff er aus Furcht der Streiche, die er von ihnen bekömmt, nicht hinzunahen, absonderlich aber wollen diejenigen, so Jungen haben, den Beschaller nicht zu sich lassen, daraus denn folget, daß dieselbigen Stutten erst spat im Sommer hinaus rossig oder struttig werden, und des Beschellers begehren, solcher Gestalt aber gar spate Füllen, welche nicht für gut gehalten werden, zu fallen pflegen. 2) Befindet man auch, daß der Beschaller sich offtmals in eine Stutte verliebet, derselben stets anhänget und nachlauffet, die andern aber unbedienet gehen lässet, dadurch offtmals viel Stutten unbeschellet bleiben, welches bey einer Stutterey kein geringer Schade ist. 3) Lauffen sich die

Beſcheller auf der Weide ab, freſſen nicht, und treiben die Wilden oder Stutten ſtets zuſammen, ſteigen auch mehr und öffters, als ihnen gut iſt, dadurch ſie ſehr von Leib und Kräfften kommen, und ihr Steigen dahero deſto nichtiger und krafftloſer wird, welches alles eine Urſache iſt, daß ſie nicht lange dauren und zu gebrauchen ſind, ſondern gerne blind, krumm und lahm werden. Die andere Art, nemlich das Beſchellen von der Hand aus, iſt, wenn man den Beſcheller nicht frey, ſondern mit der Halffter gezähmt, auf die Stutte, welche ebenfalls mit Stricken und Riemen geſpannt iſt, unter des Hengſt-Manns oder Stutten-Meiſters und der Stall-Knechte Beyhülffe, förmlich ſpringen läſſt. Dieſe Art wird vor weit beſſer, als die erſtere, gehalten: Denn 1) kan man zu einer ieden Stutten einen Beſcheller laſſen, welchen man will, welches ſich beym Ein- oder Unterlauffen nicht thun läſſet. 2) Kan man einen Beſcheller verſchonen, daß er ſich nicht abarbeite und ablauffe, (als wie ſonſt zu geſchehen pfleget, wann ſie frey und ledig unterlauffen,) ſondern daß er ſeine Sprünge thue, ſo viel, und wann man will. 3) Kan man ſie auch deſto beſſer warten, mit Eſſen, Trincken, und ſonſt allerley guter Pflege, deren ſie zur Zeit des Beſchellens ſonderlich vonnöthen haben. 4) Kan man auch verhüten, daß die Stutten die Beſcheller nicht ſchlagen, oder denenſelben ſonſten einen Schaden zufügen: Denn ſo man ſiehet, daß eine Wilde den Beſcheller nicht gerne leiden will, kan man ihr die hintern Füſſe an die vördern ſpannen, und alsdann den Hengſt ohne alle Gefahr zulaſſen. Man ſoll aber vorhero wohl Achtung geben, ob auch die Stutte, ſo man belegen will, ſtruttig und geſchickt dazu ſeye; Denn wo dieſes nicht iſt, da wird auch der Sprung vergebens ſeyn. Was die Beſchellungs-Zeit anlanget, iſt die bequemlichſte hierzu der Frühling, und zwar etwan acht Tage nach der Tag- und Nachtgleiche, nemlich vom acht oder neun und zwantzigſten Martii an bis den drey oder vier und zwantzigſten Maji, iedesmals zwiſchen dem Neu-Mond und Voll-Monde. Denn weil eine Stutte eilff Monat und zehen Tage, oder doch nicht viel weniger zu tragen pfleat, ſo erreichet ſie ſolcher Geſtalt übers Jahr die Frühlings-Zeit wieder, das Fohlen aber kan von ſeiner Mutter auf der guten friſchen Weide deſto beſſer ernähret werden, und den erſten Antritt ſeines Wachsthums mit deſto mehrern Vorſchub fortſetzen und ausführen. Die Herbſt-Füllen hingegen werden von den wenigſten für gut gehalten, weil ſie wegen der bald darauf folgenden Winterkälte meiſtentheils ſchwach, und alſo ſtecken bleiben.

Beſchehler oder Beſcheller, heiſt ein gantzes Pferd oder Hengſt, den man zu Belegung der Stutten hält. Ein Beſcheller ſoll die Haupt-Qvalitäten eines ſchönen und guten Pferdes haben, an allen ſeinen Gliedern vollkommen und erwachſen, ſtarck im Rücken, feſt auf den Beinen, und ſeiner Schenckel gewiß, nicht weich noch krafftlos, ſondern dauerhafft, beherzt und freudig, weder ſtättig noch untreu oder heimtückiſch, ſondern fromm gegen Menſchen und Pferden ſeyn; er ſoll ferner weder Feuer noch Waſſer, weder Geräuſche noch Getümmel ſcheuen, ſich gerne zäumen, ſtriegeln, warten, auf- und abſitzen, beſchlagen und ſatteln laſſen. Der Schlauch ſoll ſchwartz, das Geſchröt aber aufgezogen und klein ſeyn, weil diejenigen, die weiſſe Schlauche haben, zur Zucht undienlich gehalten werden. Das allernöthigſte Stück (ohne welches die andern alle nichts nutzen) iſt, daß ein zur Zucht beſtimmter Hengſt genugſame Luſt, Begierde und Kräffte zum Beſchellen habe: Denn ob man wohl Hülffs-Mittel hat, wodurch ein träger Hengſt aufgemuntert werden kan, ſo iſt doch ſolche Hülffe, die aus den Apothecker-Büchſen geholt wird, von wenig Nachdruck, und hat noch weniger Beſtand. Ein Beſcheller ſoll zu dieſem Dienſt ja nicht eher gebraucht werden, bis er ſeine Fohlen-Jahre, welches die erſten fünff Jahre ſind (denen man gerne noch das ſechſte beyzehlet) zurücke geleget hat. Seine beſten Dienſte bey denen Mutter-Pferden, (deren ihme, wann er deſto länger ausdauren ſoll, in einem Jahr über zehen oder zwölff bis höchſtens funffzehen nicht zu untergeben) kan er bis ins vierzehende oder funffzehende Jahr verrichten: Denn ob er nach dieſem wohl noch muthig genug zum ſpringen, ſo wird er doch keine ſchöne Fohlen mehr zu wege bringen. Die Wartung des Beſchellers betreffend, ſo will derſelbe wohl gefüttert ſeyn, damit er fein bey Leib und Kräfften bleibe, doch muß man ihn auch nicht wie ein Schwein mäſten, weil ihm die übrige Feiſte ſchädlich iſt. Zur Zeit des Beſchellens mag man ihm geſchrotene Körner bisweilen unters Futter geben, und in ſeinem Tranck ein wenig weiſſes Mehl thun, daß er eine Milch-Farbe an ſich nehme; dieſer Tranck ſoll ein wenig warm ſeyn, und damit ein Monat vor- und ein Monat nach dem Beſchellen continuiret werden. Die Zeit aber, wann er zugelaſſen wird, ſoll man ihm geben, ſo viel er mag, und da er nicht eſſen wollte, ſoll man ihm die Zunge und das Maul inwendig mit Eßig und Saltz wohl reiben, auch ſein Futter mit geſaltzenem Waſſer beſprengen, man kan ihm auch Ziſer-Erbſen und geſchrotene Bohnen unter den Haber mengen, und zu Zeiten eine Hand voll grünes geben, damit er deſto luſtiger bleibe. Wann ein Beſcheller vom Sprung einer Stutte fertig iſt, ſoll man ſolchen, nachdem man ihn eine viertel Stunde oder etwas länger im Angeſicht der Stutten ſpatzieren geführet hat, in ſeinen Stall thun, ihn auf das fleißigſte ſtriegeln, putzen und warten, das Geſchröt mit guten warmen Wein bähen, darin ein gepulveriſirter Hirſch-Zahn geſotten worden, ihn mit einer ſaubern leinenen Decke zuhüllen, und wohl erkalten laſſen: Wenn nun gantz keine Hitze mehr an ihm zu verſpüren, mag man ihn mit laulichten mit ſchönem Mehl vermengten Waſſer träncken, und wann man ihme hierauf ſein Futter gegeben, ruhen laſſen, auch deswegen den Stall etwas finſter halten. Man ſoll auch einen Beſcheller im Stall nicht verſtehen laſſen, ſondern

denſelben bey gutem und ſchönen Wetter, wenigſtens allezeit über den andern Tag früh, doch nur gemach und Fuß für Fuß ſpatzieren reiten; abſonderlich aber ſoll man ihn im warmen Sommer offt ins Waſſer gehen laſſen, aber nicht tieffer, als bis an die Knie; und wenn er denn alſo fleißig mit ſauberer Wartung und gutem Futter verſehen wird, ſo wird er auch ſeine Dienſte deſto nachdrücklicher leiſten, und um ſo viel länger ausdauren können. Sonſt muß man ſich bey Stuttereyen ſonderlich auf gute Beſcheler von guter ausländiſcher und ſchöner Art legen, von welchen verſchiedenen Arten der Pferde, der art. Pferd nachzuſehen.

Beſchicken, wird diejenige Arbeit genennet, ſo entweder zuförderſt von der Kinder-Mutter, Beo-Frau und dergleichen, oder nach dieſen von der Mutter ſelbſt, der Wärterin, oder einer Amme täglich mit einem Wochen-Kinde vorzunehmen, und zu deſſen Pflegung und Wartung in Anſehen ſeines zarten Leibes höchſt nöthig iſt. Es beſtehet aber ſolches zu anfangs in Baden, in ſorgfältiger Verbindung des Nabels, in geſchickter Einſchlagung in Windeln, und was dem angehörig, alsdenn in reine legen, einſtreuen, einklopffen, ja in der allerfleißigſten Aufſicht und Beſorgung der Geſundheit vor alle deſſelben ſchwache Gliedmaſſen. Ein anderes aber iſt

Beſchicken, (das **Vieh beſchicken**) heißt ſo viel als dem Rind- und Ziegen-Vieh zu rechter Zeit ſein gehöriges Futter und Getränckе geben.

Beſchläge, wird die meiſt aus Eiſenwerck beſtehende Befeſtigung genennet, welche die Schloſſer an die Thüren und Fenſter zu verfertigen und anzuſchlagen pflegen. Es beſtehet das zu denen Thüren in dem **Schloſſe**, oder auch nur einer **Klincke**, **Bändern** und **Hand-Griffe**; zu den an den Fenſtern aber gehören, **Winckelhacken**, **Winckel**, **Creutz**, **Vorreiber** und **Rincken**, deren ausführliche Beſchreibungen ſich in der Alphabetiſchen Ordnung gegenwärtig finden laſſen.

Beſchläge, iſt diejenige Arbeit, welche ein Schmidt an Pflügen, Wagen, und deren Zugehörung, und an andern Schiff und Geſchirre zu mehrerer Stärcke, oder beſſerer Verbind- und Verwahrung von Eiſen verfertiget. So werden auch

Beſchläge, die aufgeſchlagenen **Huf-Eiſen** der Pferde genennet. Und

Beſchlagen, den Pferden die Huf-Eiſen aufſchlagen. Ob nun wohl ſcheinet, als ob dieſe Arbeit allein für die Schmiede gehore, ſo hat ſich doch auch ein Haus-Vater, der Pferde hat, mit darauf zu halten; dann wer allein den Knechten und dem Schmiede diß falls vertrauen will, der wird ſich meiſtentheils betrogen finden. Vor allen ſoll man die jungen Füllen, ſo bald ſie aus der Stutterey ausgefangen und im Stall aufgeſtellet ſind, welches von einigen mit fünffthalb Jahren, ſo vor die beſte Zeit gehalten wird, von andern aber mit vierthalb Jahren, auch noch wohl eher vorgenommen wird, mit aller Gelindigkeit, nicht mit Zwang und Poltern, (davon ſie ihr Lebenlang verderbt ſind, und ſolche Laſter an ſich nehmen, die hernach nimmer zu ändern) ſondern fein ſachte und mit aller Sanfftmuth zum Beſchlagen gewohnen, einen Fuß um den andern aufheben, mit einem Holtz oder Eiſen gantz ſubtil und je länger je ſtärcker, nachdem ſie es gerne oder nicht gerne leiden, unten auf den Huf klopffen, und im Fall ſie es gedulten, ihnen ſchön thun, und ein wenig Gras fürgeben, wann ſie es aber anfangs nicht leiden, Gedult haben, ſich alleine mit dem Aufheben vergnügen laſſen, und ihre Natur, (weil immer eines wilder und unleidiger iſt, als das andere) vernünfftig nachgeben, bis ſie ſich endlich nach und nach drein ergeben, und folgends gar das Beſchlagen leiden. Man ſoll aber die jungen Pferde, ſo lang als man kan, abſonderlich auf den hintern Füſſen barfuß gehen laſſen, weil ihnen die Huffe nur deſto beſſer, breiter und runder davon werden, auch ihnen keine ſchwere, ſondern fein geringe Eiſen anfangs aufſchlagen; nachgehends aber denenſelben alle Monat, oder längſtens in ſechs Wochen einmal, alle vier Eiſen abbrechen, und ſehen, ob ſie gleich auf den Hüfen liegen, und daferne kein Mangel, die Eiſen fein gerade wieder auf- und die Nägel in die alten Löcher ſchlagen laſſen; liegen ſie aber uneben, muß durch das Auswircken alles geebnet, und das Eiſen wieder gleich darauf gerichtet werden. Der Ballen oder die Ferſe des Hufes muß wohl geöffnet bleiben, den Huf-Zwang zu verhüten: Denn wenn ein Pferd enge Ferſen und einen hohen Huf hat, ſo man Eſels-Huf nennet, ſoll man die Wände mit dem Wirck-Meſſer wohl nieder, und bey den Ferſen oder Strahlen weit ausſchneiden, damit die Hufe niedrig und an den Ferſen weit gelüfftet bleiben, daß das Leben wieder in die Füſſe kommen kan. Die Eiſen ſollen einem ieden Pferd, wann es ſchon vollhüfig iſt, gleich, eben, und nicht hohe gerichtet werden, damit ihm die Wände fein ſtarck und wohl wachſen können. Die Eiſen an dem vordern Fuß ſollen dem Horn gleich ſeyn, und nicht vor dem Huf hinaus gehen, es ſey dann, daß der Fuß vertreten oder zerbrochen wäre; hinten an den Strahlen aber ſoll das Eiſen mit beeden Stollen vorgehen, doch daß ſie nicht zu lang ſeyn, damit das Pferd nicht mit den hintern Füſſen darein greiffe, einreiche, und daſſelbige abreiſſe, desgleichen ſollen ſie auch nicht zu kurtz ſeyn, daß es ſich auf der Ferſen oder Ballen nicht verbölle. Was das Beſchlagen der alten ſchon abgerichteten Pferde anbetrifft, wird dabey nichts deſto weniger, wie gerne ſie ſich auch beſchlagen laſſen, Fleiß und Aufſicht erfordert, indeme die Hüfe ſo wohl aus- als inwendig, durch Hornſalben und Einſchläge gut zu erhalten, damit ſie nicht hart und ſpißig werden, ſondern fein gelind und zähe bleiben, inſonderheit iſt ihnen iederzeit zwey Tage vor dem Beſchlagen mit Baumöl und Honig, ſo viel als einer wel-

Verschwender, der Prasser, Schlemmer, der Liederliche, der Durchbringer, der Durchbringer, der Durchbringer

Public Instruction.

Public Instruction.

Public Instruction.

Bestärigen, heißt bey der Jägerey, den gewissen Stand eines Hirsches im Holtze, vermittelst eines Leit-Hundes erfinden, und ein

Bestätigungs-Jagen, wenn der Jäger mit einem Leit-Hunde einen oder mehr Hirsche bestätiget hat, so, daß dieselbe alsdenn mit dem Zeug eingestellet, und ordentlich gejaget werden.

Bestechen, wird von den Nätherinnen diejenige Verrichtung genennet, da man an dem kläresten, sonderlich weissen Zeuge, damit sich im Gebrauche die Fäden daran nicht auströsseln sollen, an stat eines eingeschlagenen gewöhnlichen Saumes, die Enden desselben nur mit kleinen Stichen umschlinget und anhält. Es sind derer Näthe vielerley, welche vom Frauenzimmer so wohl als denen Schneidern bey Verfertigung verschiedener Kleider, Wäsche und andern Geräthes aus Tuch, Zeuch und Leinen, Nessel-Tuch ꝛc. angebracht werden. Also sind derer Frauenzimmer-Näthe ausser dieser Bestech- und der Saum-Nath, noch folgende: Die Welsche- Spanische- Englische- Türckische- Ebichte- Blinde- Hohle- Kayser- Schnur- Zopff- Plech- Creutz- Falten- Dünne- Mahler- Dickgeschnittene- Marseille- Heren- Wirbel- Bilder- Frantzösische- Durchziehe- Nath. Die Schneider- Näthe aber sind: die Stoß- Hinterstich- Vorstich- Strick- Nebenstich- Staffier- Stopff- Stichel- Gerbers- Stepff- Angedratelte- verborgene Stich- rendirirte Nath. Es muß sonderlich eine Hauswirtin von diesen Schneider-Näthen die meisten auch bey der Wäsche anbringen können und verstehen.

Bestellen, das Feld bestellen heißt, alle Acker-Arbeit mit Pflügen, Düngen, Säen und Egen ꝛc. verrichten, daß nun, bis auf die Erndte, ausser etwan dem Grasen und Schräpffen weiter nichts mehr auf dem Felde zu thun ist. Z. E. wann die Winter- oder Sommer-Saat zu Ende, und der Saamen behörig untergegeget ist, so spricht der Land-Mann: mein Feld ist bestellt. Wie diese Verrichtung, so man auch die

Bestellung nennet, in ihrer nöthigen Ordnung vorzunehmen, davon siehe Acker-Bestellung.

Besuch-Knecht, ist ein Bedienter bey der Jägerey, welcher durch oder mit Besuch des Leit-Hundes, entweder dasjenige Roth-Wildpret, so in einer Heide zu vermuthen, und von Feldern zu Holtze gewechselt ist, vor dem Jagen zu vorhergehender Nachricht dem Ober-Jäger-Meister anzuzeigen, oder der Herrschafft, so eine Lust-Jagd anzustellen willens, einen oder etliche jagdbare Hirsche zu Vergnügung zu bestätigen hat. Es wird darzu ein fleißiger, nüchterner und geduldiger, absonderlich aber seines Leit-Hundes mächtiger Mensch erfordert, und pfleget man derselben an Fürstlichen Höfen aufs wenigste zwey bis drey oder mehr zu halten, nachdem die Heiden und Wälder weitläufftig vertheilet, und das Land groß, auch nachdem die Herrschafften Liebhaber der Jägerey sind.

Bete, siehe Mangold.

Bet-Fuhren, werden diejenigen Fuhren genannt, welche ein Nachbar dem andern auf Ansuchen und Bitten zu Aufrichtung eines neuen Gebäudes an Bau-Materialien, oder auch bey anderer Vorfallenheit umsonst thut.

Beth, siehe Beet.

Bethonien, Betonick, Betonien, ist ein ungemein nützliches und heilsames Kraut, welches einen geringen, dünnen, viereckigten und Ellen-langen rauhen Stengel treibet, an dessen Gipffel seine purpur-farbene oder braune Blumen in Gestalt einer grossen Aehre kommen. Seine Blätter, welche gegen der Wurtzel zu viel grösser, als gegen den Stengel und der Blume, sind lang, breit, schwartz-grün, haaricht, wohlriechend, und rings herum zerkerbt. Nach der Blüthe findet man den langen schwartzen eckigten Saamen in den löcherichten Aehren. Die Wurtzel wird so starck als ein Daumen, röthlicht und sehr zasericht. Es wächset gerne in Wäldern und Wiesen an schattigten und kalten Orten, und liebet ein gutes feuchtes und von der Sonnen abgelegenes Erdreich. Es giebt noch eine andere Art mit weissen Blumen, welche aber nicht so gemein ist, und nur an etlichen Orten gefunden wird, übrigens aber an Wurtzel, Blättern, Stengeln, Aehren und Saamen dem erst-beschriebenen Geschlechte gantz und gar gleich kommt. Antonius Musa des Kaysers Augusti Leib-Medicus hat einen besondern Tractat von diesem Kraut geschrieben, und Plinius will im 8ten Capitel des 25sten Buches versichern, dasjenige Haus, in welchem die Betonie gefunden würde, seye vor allen bösen Kranckheiten sicher; ja die Italiäner haben gar dies Sprichwort davon gemacht: Veade la tonica & compra la betonica: Man soll den Rock vom Leibe verkaufen, und sich Betonien davor anschaffen. Es wird am besten gegen das Ende des May-Monats zum Trocknen und Distilliren gesammlet, und dienet vornemlich in denen Haupt- Brust- Lungen- Miltz- und Leber-Kranckheiten; ingleichen in den Wunden des Haupts, wider die Bisse giftiger Thiere, Augen- Zahn- und Magen-Schmertzen, und sonst zu sehr vielen andern Kranckheiten, da man es bald gekocht, bald distilliret, bald pulverisirt mit Honig vermischt isset, oder davon trincket.

Bett-Decke, ist eine meist noch so lang als breite gefütterte Decke, von Seiden, Catun oder gedruckter Leinwand, so man über die Betten auszubreiten pfleget, daß sie nicht unsauber werden sollen. Zuweilen nehet und zieret man dergleichen Decken treflich aus, sonderlich wo man selbige über Betten zu decken gesonnen, die in den Stuben befindlich sind, dergleichen die Wochen- und Faul-Betten.

Bette, dieser Nahme wird so wohl denen mit Federn und mancherley anderer leichter und lockerer Materie angefüllten Küssen, ausgeneheten **Decken** und **Matratzen**, worauf der Mensch seine Ruhe zu geniessen pfleget, beygeleget, als auch der Bett-Stelle selbst, darein nemlich die eben itzo zu beschreiben vorhabende **Betten** insgemein geleget werden, gar öffters zugeschrieben; Wiewohl man zum Unterscheid derer eigentlichen Betten, darauf man lieget, die letzten, so allermeist aus Holtz zubereitet werden, Bettgespond oder Span-Betten heisset, davon seines Orts weiter nachzulesen. Die ersten nun anlangend, werden selbige mit Federn von allerley Geflügel, als Reb-Hüner, Haus-Hüner, Enten und dergleichen, welches die geringsten, am gewöhnlichsten aber von Gänsen gefüllet und ausgestopffet, nachdem diese zuförderst entweder geschlossen oder am Riel gelassen, und mit selbigem einige mahl entzwey gehacket worden; Zuweilen, aber gar selten pflegt man auch einige mit Pflaumen ja gar mit Schwanen-Federn auszustopffen, welche sehr leichte sind und sich immer locker halten; gantz arme Leute hergegen haben wohl auch in Gewohnheit von den Kolben, die auf einer gewissen Art Rohr wachsen, wenn solche schwartz werden und anfahen wegzufliegen, oder auch vom ausgekochten, und nachdem wieder an der Sonne getrockneten Hopffen, ihre Betten und Kissen damit auszufüllen. Es bekommen im übrigen die Betten ihrem Gebrauch nach, unterschiedene Benennung, als da sind Unter-Betten, Pfühle, Haupt- oder Kopff-Kissen, Deck-Betten, Bauch- oder Brust-Betten. Hieraus werden nun wiederum mit einem merklichen Unterscheid der Güte zubereitet, die gewohnlichen Betten vor die Herrschafft selbst, die Gast-**Betten**, Faul-Betten, Gesinde-Betten, und denn die Kinder-Betten, welche ihrer Grösse nach abermahlen unterschieden, nachdem sie nemlich für zwey oder eine Person, die entweder erwachsen oder noch klein, gehören. Zu einem wohlgemachten Bette rechnet man ordentlich zwey Unter-Betten, so viel Pfühle und Haupt-Kissen, ein Deck-Bette. Und weil nun die Feder-Betten einmahl zum höchstnöthigen und unentbehrlichen Stücke einer Haushaltung geworden, so hat iede Haus-Mutter auf selbige fleißig zu sehen, und insonderheit zu besorgen, daß alles dazu Behörige, so wohl bey Verfertigung derer selben, als auch bey dem Nutzen und Gebrauch bedachtsam in acht genommen werde. Nachdem aber die Erfahrung gelehret, daß die zartesten Federn oder der Pflaum, wenn auch die Judelte noch so dicht, durch das öffters Schütteln und Aufluckern der Betten hindurch kriechen und davon fliegen, so pflegt man insgemein kurtz vorhero, ehe das Stopffen der Feder-Betten vorgenommen wird, die inwendige Seite des Bett-Judelts mit etwas weicher Seiffe zu überstreichen, daß die Federn daran hangen und drinnen bleiben müssen; andere nehmen zwar an dieser Stelle Wachs mit Terpentin vermischt, weil aber diese Materie, wenn sie vor sich erwärmet, oder an die Sonne zu liegen kommt, leicht durchdringet, und auf die äusseren Seite hin und wieder garstige unanständige Flecke machet; wird solche Art nicht sehr gebraucht, folgende hergegen, so man einen Besterich nennen könte, ist in diesem Stück weit zuträglicher: Man kocht nemlich über einem gelinden Feuer im Wasser, darinnen einige Zeit Wermuth eingeweicht gelegen, einen Theil Wachs, Terpentin und Mehl, rühret solches darbey fleissig unter einander um, daß es sich nicht anlege, da es denn warm über des Judelts inwendige Seite gestrichen werden muß, worauf, ehe es an der Sonne gantz trocken oder hart geworden, die Federn hinein zu stopffen: allein es wird davon der Judelt ein wenig steiff oder starr, die Betten, zumahl wenn sie so groß oder so derb mit Federn angefüllt, lassen sich nicht so bequem tractiren, und liegt man auch etwas hart auf denenselben, wie wohl wegen dieser Ursach überhaupt, das erstemahl die Betten nicht gar so übrig voll gestopffet werden sollen. Bey dem Gebrauch der Betten kommt es nicht nur darauf an, daß dieselben täglich und zwar gleich des Morgens wohl geschüttelt und aufgeluckert, auch wo sie etwa tochricht werden, der Schaden bey Zeiten ergantzet und vernehet, nicht weniger, so sie einen Abgang der Federn gehabt, neue hinnach gestopffet werden sollen; sondern sie müssen auch über dieses, immassen bey der besten Pflegung und Obsicht, darinnen zusammen geballte Klumpen von Federn entstehen, zuweilen bey schönen Sommer-Tagen an die Sonne geleget, ausgebreitet und mit schwancken glatten Stäblein, auf allen Seiten wohl ausgeklopffet werden, wodurch sich eines Theils die zusammen gehangene Federn von einander geben und wiederum auflauffen, andern Theils aber erlusten sich die Betten darbey, und werden von dem an sich gezogenen Schweiß durch dergleichen Sonnen treflich befreyet und von allem Staub gereiniget.

Bette, wird die Ruh-Stäte, oder das Lager des rothen Wildprets genennet.

Bette, heißt man auch den Canal oder Graben, worinn das Wasser eines Flusses eingeschlossen läufft, so eigentlich ein Wasser-Bau-Terminus, davon siehe **Flut-Bette**.

Bette, siehe Parterre.

Betten, heißt man die Haus-Arbeit, da das Gesinde des Morgens bey guter Zeit die Feder-Betten, von Stück zu Stück aus dem höltzernen Bett heraus zu nehmen pfleget, fleißig dieselben aufschüttelt, das unterste Stroh oder Stroh-Sack wohl aufluckert, und die Betten wiederum in gehöriger Ordnung hinein leget. Es wird die Früh-Stunde zu dergleichen Arbeit erwehlet, weil nicht nur diese die bequemste vor das Gesinde, sondern auch selbst den Betten sehr nützlich, wenn sie, nachdem man solche die Nacht über derb gelegen, kurtz darauf, da man aus selbigen

bigen aufgestanden, so gleich wiederum aufgeluckert werden, und sich den Tag über wiederum erliegen können, da sie sonst in Unterbleibung dessen, kaum ehe sie recht geschüttelt worden, sich schon des Nachts wiederum feste und niederdrucken lassen müssen, welches die Federn sehr klumperich macht, so daß auf dieser Art Betten sich nicht sanfft und wohl schlaffen lässet.

Bett-Flasche, Wärm-Flasche, nennet man dasjenige meist aus Zinn verfertigte gantz rund oder länglicht runde flache Gefäß, dessen man sich zur Winters-Zeit bedienet, entweder die Betten damit auszuwärmen, oder auch sonst die Füsse darauf zu stellen, wenn man sich in der Kälte aufzuhalten nöthig. Diese Flaschen werden zu dem Ende oben mit einer geraumen Oeffnung versehen, dadurch man sie mit recht siedenden Wasser einfüllet, diese aber soll mit doppelten wohlschliessenden Deckeln dergestalt verwahret seyn, daß daselbst von dem eingegossenen Wasser, nicht das geringste heraus sickern kan; So wird auch nicht erfordert, daß man selbige allzustarck und wichtig mache, damit um so viel eher die Wärme dadurch heraus dringe.

Bett-Korb, ist ein geraumer bey nahe nach der Form eines holtzernen Bettes geflochtener Korb, der mit seinem Boden auf zweyen glattgehobelten Latten als Kuffen fest gemacht, daß man ihn auf den Boden desto bequemer und ohne Schaden fortschieben könne; auch soll er noch über dieses an den Haupt- und Fuß-Enden mit zwey Hand-Haben versehen seyn. Es bedienen sich dessen die Haus-Mütter, daß sie eines Theils in selbigen diejenigen Betten, welche sie überflüssig haben, ordentlich hinein legen und wohl über einander geschlichtet aufheben können; andern Theils aber dienet dergleichen Korb auch im Nothfall zu einer Bett-Stat selber, die sich zum Exempel vor eine Wärterin schicket, weil er sich des Tags über gar leicht aus der Stube zur Seite schaffen, des Abends aber wiederum an verlangten Ort herstellen lässet.

Bettler-Läuse, siehe **Aletten**.

Bett-Sack, siehe **Stroh-Sack**.

Bett-Stroh, heißt nicht nur dasjenige Stroh, welches in die Bettstellen unter die Betten geleget oder in Stroh-Säcke gestecket wird, wenn der Boden nicht von Gerten, Gurten oder Leinewand ist, und wozu sich frisches Rocken und sonderlich Wirr-Stroh am besten schicket; sondern auch ein gewisses Heil-Kraut. Siehe **Wall-Stroh**.

Bett-Tisch, heist ein aus zwey gleich grossen Theilen bestehender holtzerner Kasten, welche Theile wohlgefüget und mit eisernen Bänden an einander gehangen seyn, dergestalt, daß so man sie zusammen leget und an den äussern Seiten mit eisernen Haken an einander klammert, sie des Tags über einen bequemen Tisch abgeben, in dessen Höhlung die Feder-Betten zugleich verschlossen, schlägt man aber gedachte zwey Theile von einander, machen sie alsdenn ein geraume Bett-Stat aus. Es lässet sich dergleichen mit grossen Nutzen und Vortheil in denen Kinder-Stuben vornehmlich allda anbringen, wo der Raum nicht gar übrig vorhanden.

Bett-Tuch, heist dasjenige weisse leinwandene Tuch, so allezeit unten und oben gesäumet wird, auf den Seiten aber, wenn es zweyblätterig, seine Saal-Leisten behält. Seine Grösse richtet sich nach der Länge und Breite des Bettes selbst, daher man solche in den Wäsch-Büchern in grosse, kleine und mittelmäßige abzutheilen pfleget. Diese Tücher werden der Reinlichkeit halben iedesmahl über die Pfühle und Unter-Betten gebreitet oder geschlagen, und haben deshalber ihren sehr guten Nutzen.

Bett-Wärmer, ist eine geraume aus Kupffer- oder Meßing-Blech getriebene flache Pfanne an einem langen Stiel, die oben mit einem beweglichen und fest einschliessenden Deckel versehen, welcher hin und wieder zugleich durchbrochen, damit die hinein gethane Kohlen etwas Lufft behalten und nicht ersticken können. So nun diese Pfanne mit wenigen glüenden Kohlen angefüllet, und durch den Deckel verschlossen worden, fähret man kurtz vor dem Schlaffen, fein behutsam mit selbiger in dem Bette so lange hin und wieder, bis es durchaus erwärmet. Da aber durch allzustarckes Kohl-Feuer dergleichen Pfanne allzusehr erhitzet, oder auch wohl gar durch ein ausfallendes Kohlgen das Bette angezündet, und leicht ein Schaden und grosses Unglück gestifftet werden kan, so ist der Gebrauch davon nicht durchgängig beliebet, wo er aber gefällig, mag man sich ja darbey der äussersten Vorsichtigkeit sorgfältig bedienen.

Bett-Zopff, ist ein höltzerner länglicht gedreheter Knopff, der mit darüber herunter hangender Seide, Garn, oder Zwirn zierlich überzogen und an einer starcken gekleppelten langen Schnur befestiget worden, welche hier und da mit allerley eingeflochtenen klein und grossen Büschlein versehen. Dergleichen Zopff pflegt man entweder mitten über das Bette, in eine so genannte Bett-Schraube zu schleiffen, oder wenn das Bette mit der einen Seite an einer Wand stehet, an selbige anzuhangen, und dienet sonderlich denen Wöchnerinnen, Patienten und andern unbehülfflichen Personen, daß sie sich daran halten und mit leichter Mühe in dem Bette aufrichten können.

Bett-Zügen, sind diejenigen Überzüge, welche man insgemein über die Deck-Betten zu ziehen, und unten entweder mit Bändern zuzuknüpffen oder mit einer Rund-Schnur zuzuschnüren pflegt. Es bestehen dieselbe aus Nessel-Tuch, Catun so weiß als bunten, Damast, Leinwand, Zwillich, welche drey letzte Arten wiederum zweyerley, entweder weiß oder blau und weiß; Nur gedachte Zügen sind zuweilen also beschaffen, daß nur die obern Blätter aus ist beschriebenen Sorten bestehen, zu dem Theil aber, der unter das Bette zu liegen kommt, pflegt man öffters nur weisse Leinwand zu nehmen.

Betrug, ist diejenige schändliche und einem Christen höchst unanständige Bemühung, da man von einer Sache einem anderen etwas zu desselben Schaden zu bereden und weiß zu machen suchet, daß er es vor wahr hält, bis die Zeit ein anderes und zugleich den daraus erwachsenen Schaden lehret. Es ist derselbige leider! unter den Menschen in itzigen Zeiten so sehr eingerissen, und insonderheit auch bey denen zu einer Haushaltung gehörigen und unentbehrlichen Personen so gemein, daß zu allgemeiner Warnung, wegen des grossen daraus entstehenden Unheils, gantze Bücher davon angefüllet werden könten; wie man denn diesfalls bemühet gewesen und bereits den Anfang gemacht, solche nachtheilige Handlungen zu entdecken. *D. Georg. P. Hönns* Betrugs-Lexicon gehöret unter andern hierher. Allein es ist nöthig, daß ein Hauswirt durch andere und eigene Erfahrung, Nachfrage, Untersuchung, Anmerckung, Aufmersamkeit, behutsamme Vorsorge und schlaue Augen, die Menge der Betrugs-Stückgen bey allen Arbeiten und Waaren, selbst lerne, und sich dafür hüte. Denn es wird die Vermehrung dieser Stücke durch neue Erfindung der Bosheit nicht aufhören, so lange böse liebloſe Menschen sind, und ein Hauswirt mit denenselben zu thun haben muß.

Beutel-Tuch, ist ein aus nicht so gar zarten aber doch gleichen wollenen Faden weitlöchricht zubereitetes Gewebe, welches nicht nur dienet, eine zu Staub gemahlene Sache dadurch zu beuteln, und von denen noch darunter befindlichen groben Zeug oder Hülsen zu saubern: Sondern es gebraucht auch dasselbige das Frauen-Volck, ihre also genannte Model-Tücher daraus zu schneiden und an selbiges allerley Arten der Stiche und Creutz-Nath zu nehen.

Beuten, sind starcke und etwas tieff ausgehauene Stücke von Holtz, deren Vertiefung die Form einer halben Mulden haben; daher vermuthlich der Back-Trog bey den Beckern auch den Nahmen der Beuten führet, weil er zwar wie sonst die gewöhnlichen Tröge nach der Form einer gantzen Mulde ausgehauen, aber in der Mitte quer hindurch einen Unterscheid hat, so daß er zweyen an einander gestossenen halben Mulden gleichet. Nach dieser Form werden eben in denen Höltzern vor die Bienen starcke Bäume ausgehauen und so zubereitet, daß sie darinnen wohnen und ihren Honig bauen können. Davon siehe unten **Bienen-Beuten**.

Bewurff, wird derjenige Mörtel genennet, den man auf beyden Seiten einer gemauerten Wand anträgt. Ein guter Bewurff ins Wasser zu Grotten, Kellern, Abtritten und dergleichen feuchten Orten ist derjenige, so aus einem Theil guten Kalck, von harten Steinen gebrannt, und aus zwey Theilen Sand von gestossenen Troff-Tauch- oder alten Dach-Steinen vermischt und angemachet worden.

Bey-Essen, auch Zwischen-Trachten, werden bey denen Tafel-Aufsätzen diejenigen Speisen und Trachten genennet, so man einzuschicken pfleget.

Beyfrau, wird diejenige Person genennet, die neben der gewöhnlich angenommenen Kinder-Mutter die behörige Beschickung der kleinen Kinder an deren Stat verrichtet, und denen Wöchnerinnen in diesen Stücken mit guten Rath und That an die Hand gehet, wenn wegen anderwerts vorgefallenen höchstnöthigen Verrichtungen die Kinder-Mutter nicht selbst zugegen seyn kan. Es wird demnach von einer solchen Frau erfordert, daß sie nebst der Wissenschafft auch alle die anderen Tugenden haben möge, welche jene besitzen soll.

Beyfuß, von den Alten auch **St. Johannis-Gürtel** und **Sonnenwend-Gürtel** genannt, ist ein bekanntes Kraut, welches sowohl in der Artzney, als in der Küche seinen guten Nutzen hat. Seine Stengel sind drey bis vier Fuß hoch, manchmal Fingers dicke, rund, streifigt, steiff, braunroth, inwendig voll Marck, und auswendig mit wechselsweise gesetzten Blätgen versehen. Die Blätter sind ausgeschnitten und zerspalten, wie die Blätter des Wermuths, sind aber gröſſer, fetter, oben dunckel-grün, unten aber weißlicht, wodurch sich diese Pflantze leichtlich von dem Wermuth unterscheiden läßt. Seine Blüthen, welche oben an denen Stengeln und Zweigen traublicht hervor kommen, bestehen in kleinen purpurbraunen Blümlein, so eines angenehmen Würtz-Geruchs sind. Man findet auch noch eine andere Art, welche weißgrünlichte Stengel hat, und dahero der weisse, wie jener der rothe Beyfuß genennet wird, ausser diesem aber von gleicher Krafft und Wirckung ist. Er wächst von sich selbst auf ungebanten Aeckern und Feldern, an Mauren und Zäunen, wird aber auch in Gärten angetroffen, und braucht keiner Wartung. Man pflegt die zum Braten bestimmte Gänse damit auszufüllen, um selbige nicht nur desto schmackhaffter, sondern auch vornemlich für das Frauen-Volck gesunder zum Verdauen zu machen. Ehe man aber dieses Kraut in die Gänse stecken will, muß selbiges zuvorher gelesen und an der Lufft getrocknet seyn, das ist, die kleinen Blätter von dem noch vor der Blüthe abgeschnittenen Beyfuß sollen abgepflücket werden, daß die Knöpfflein alleine daran verbleiben. Einige pflegen den in Bündlein gebundenen trockenen Beyfuß auch vorhero, ehe sie selbigen in die Gans stecken, mit heissem Wasser aufzubrühen. Wann man zum Artzney-Gebrauch ein Wasser davon brennen will, so muß man das Kraut am Ende des Mayens von den Stengeln abstreiffen, und also frisch in den Kolben thun; Zum Dörren aber kan es nach St. Johannis gesammlet werden. Dieses Kraut ist sonderlich gut für allerhand Weiber-Kranckheiten, reiniget und stärcket die Mutter und stillet deren Schmertzen, treibet den Monat-Fluß, die Geburt, Todte- und Nachgeburt. Es öffnet auch die Verstopffungen der Leber, und treibet so wohl den Nieren-Stein, als den Harn. Wann ein Mensch mit einer Kugel geschossen worden, so soll man

frischen

frischen Beyfuß wohl mit Wein abstossen, den Safft heraus drücken, und davon dem Verwundeten des Tages zweymahl ein paar Löffel voll zu trincken geben, auch ein wenig laulicht in die Wunde giessen, als welches die schmertzliche Entzündung balde löschen wird. So man aber das Kraut nicht grün haben kan, soll man es in halb Wein und halb Wasser sieden, dem Patienten Morgens und Abends etwas weniges davon zu trincken geben und allezeit beym Verbinden die Wunde damit warm auswaschen. Wann man in dem Brach-Monat die frischgrünen und blühenden Schosse dieses Krauts zerhackt, in ein sauber Glas thut, guten Brandtewein darüber gießt, bis er drey Finger breit oben drüber gehet, hernach drey oder mehr Tage in warmen Sand, wohl vermacht stehen läßt, hierauf alles wohl durch ein Tuch druckt, und endlich durch ein Fließ-Papier filtriret, so hat man, die Beyfuß-Essentz, welche auf funffzehen bis fünff und zwantzig und dreyßig Tropffen öffters eingenommen, in allen oberzehlten Kranckheiten eine fürtreffliche Wirckung hat. Man sagt, daß es darum Beyfuß genennet worden, weil, wenn man zu Fuß über Land wandert, und solches Kraut in den Schuhen bey sich trägt, die Füsse nicht matt werden.

Beyherstellen, heißt man bey der Jägerey, wo man zugleich treibet, und daneben immer beyher mit dem Jagd-Zeuge stellet.

Bey-Jagen, so auch **Heck-Jagen** genennet, und dem **Haupt-Jagen** entgegen gesetzet wird, geschichet zu ausserordentlicher Zeit, an solchen Plätzen und Oertern, da weder rechte Wildnissen und Haupt-Hölzer, noch Berg und Thal, sondern alleine Brahnen und Hecken sind.

Beytritt, ist eines der vornehmsten Zeichen, so der Hirsch in der Fährte vor einem Thiere thut, woraus man die Güte oder Feiste des Hirschen vermuthen kan, und geschieht, wann der Hirsch mit dem hintern Fuß mehr als etwa einen Finger breit, neben dem vordern tritt, weil das Creutz und der Zimmel hinten feist und dicke sind.

Bezauberung des Viehes, siehe **Vieh-Bezauberung**.

Bezette, rothe Pezetten, Torneſoll, **Färber-Läppgen, Schminck-Fleckgen**, sind kleine zarte aus der feinsten Leinewand bestehende Fleckgen, die entweder in Cochenillen sehr wohl eingetaucht, davon die besten an der Farbe von Constantinopel zu uns gebracht werden; oder die Frantzosen und Spanier legen eben dergleichen in den Safft Heliotropii tricocci, lassen sie wohl davon einziehen und versenden selbige also trocken; nicht weniger pflegen auch die Portugiesen eine in Cochenille gefärbte und in gewisse Küchlein formirte Baum-Wolle an deren Stell und unter eben diesen Nahmen zu verkauffen, welche Arten alle zusammen diesen Nutzen geben, daß sie schöne roth färben, wie man sich denn derer in diesem Fall zu den Ingenieur- und Bau-Zeichnungen mit guter Annehmlichkeit bedienen kan. So werden sie auch nebst diesen von dem Frauenzimmer theils als eine Schmincke gebraucht, theils auch in der Küche zu Färbung der Gelees und anderer Eß-Waaren genommen. Weil aber darinnen offt Betrug vorgehet, daß vielmals mit schlechter und beissender Materie angefärbte, falsche Läppgen eingeschoben und für die vorher beschriebene Art verkaufft werden, welche nicht nur der zarten Hault des Gesichtes schädlich, sondern auch die Essen, so damit gefärbet, den Menschen höchst nachtheilig seyn können; also hat man bey dergleichen Gebrauch sich wohl vorzusehen, und solcher, wo man von ihrer Güte nicht gewiß versichert, lieber gar in diesem Stück müßig zu gehen.

Beziehung der Grentze, siehe **Grentz-Beziehung**.

Bezirck, in Bezirck bringen oder Bekreissen, heißt bey der Jägerey, wann man um ein Gebüsche herum gehet, um zu sehen, ob dasjenige Thier, welches man an einem Ort hinein gespüret, nicht heraus sey.

Bezoar-Stein, davon kan man eine umständliche und gelehrte Abhandlung in dem Allgemeinen Kauffmanns-Lexico unter diesem Titel lesen. Hier mercken wir nur an, daß man viererley Arten desselben habe: 1) den orientalischen, welcher aus Persien und Ost-Indien und Arabien von gewissen Bezoar-Gemsen und Ziegen kommt, und der beste, rareste, dabey aber eben deswegen selten aufrichtig anzutreffen sey. Vor diesem wurde ehemals die Fabel herum getragen, als ob er von denen Tränen des Hirsches, der eine Schlange verschlucket hätte, entstehe. Welches aber c. l. widerleget und gezeiget ist, daß derselbe von denen Lachrymis Cervi, so Bezehardt heissen, gantz unterschieden. 2) Der Occidentalische, welcher über Spanien und Portugall aus America, sonderlich aber aus Peru ebenfalls von verschiedenen Thieren, sonderlich aber gewissen Gemsen erlanget wird. 3) Bezoar Porci, so von dem Stachel-Schweine aus Ost-Indien kommt. 4) Der Affen-Stein. Sie kommen alle darinne überein, daß sie eine Schweiß- und Gifft-treibende Artzeney sind. Weil aber so viel Betrug dabey, und über dem diese Steine sehr kostbar sind, so haben die Aertzte andere Schweiß- und Gifft-treibende Artzneyen substituiret, und nennen solche von diesem Steine, Bezoardica.

Bezoar-Eßig, siehe **Eßig**.

Biber, ist ein vierfüßiges Thier, welches auf der Erde sowohl, als im Wasser lebt, und dahero mit unter die Amphibia gezehlet wird. Er hat einen kurtzen und gedruckten Kopff, kleine runde Ohren, kleine Augen, ein weites und grosses Maul, scharffe hauende Zähne, und einen dunckeln aschen-farbenen Balg, je dunckler und schwärtzer dieser ist, je höher wird derselbe gehalten. Seine vordern Füsse sind sehr kurtz, deren er sich, wie das Eichhörnlein, bedienet, dasjenige, was er benaget, mit zu halten. Seine hintern Läuffte sind lang, breit, und zwischen den Klauen, wie bey den Gänsen und Enten mit einer Haut versehen, damit er desto

besser schwimmen könne, so sind sie auch schwartz, wie der Schwanen ihre Füsse. Sein Schwantz ist nach der Proportion des Thieres ziemlich lang, gemeiniglich sechs Finger breit, zwey Finger dick, und zwar in der Mitte am dicksten, und gegen den Enden etwas abgeschliffener, mit einer glatten schwartz-aschenfarbigten, doch mit gewissen Linien, als ob es Schuppen wären, artlich eingetheilten Haut überzogen. Dieser Schwantz wird drey bis vier Pfund schwer, hat ein sehr niedliches Fleisch, welches in der Mitten an viele zarte Knöchlein oder Gelencke angewachsen, wodurch er seine Bewegung erhält, und dienet auf grosser Herren Tafeln zur angenehmen Speise, dessen Zurichtung also geschiehet: Es wird derselbe, wie etwa ein Karpffen in Stücken zerschnitten, in einem Kessel mit Wasser nebst wenigem Saltz so lange gesotten, bis er allen Thran und Fischenzendes Fett verlieret. Und weil er harter Art, muß auch bey ihm der allgemeine Handgriff alle Fische weich zu sieden in acht genommen, und daher unter dem Sieden ein fein Stückgen Butter zu ihm geworffen werden. Wenn er nun also vorbereitet, thut man selbigen hierauf in ein Casserol oder Tiegel, darinnen er nebst etwas, Wein und Eßig gekocht, mit Nelcken, Pfeffer, Jngwer, Citronen-Scheller, Butter, Saffran und Zucker abgewürtzet, und nachdem diese Brühe wohl eingekocht, um sie desto dicker zu machen, ein wenig geriebene Semmel hinzu geschüttet werden muß, da sich denn diese Speise in eine Schüssel, darum ein Krantz von Butter-Teig gemacht, bequem anrichten, und gleich einer Paßeten, die vorhero nach der Zeit und Gelegenheit fein garniret, auf die Tafel tragen lässet. Der Biber gebraucht solchen Schwantz nebst denen hintern Füssen zum Schwimmen, kan aber nicht lang ohne Athem zu holen, unter Wasser verbleiben, wiewohl er den Schwantz fast immerzu im Wasser halten muß. Er hat zweyerley Haar, lange und kurtze, von welchen letztern man die Castor-Hüte und Strümpffe macht; mit was vor besondern Fleiß dieses Thier seine Wohnung über dem Wasser, manchmal mit zwey bis drey Absätzen oder Etagen bauet, darüber ist sich höchstens zu verwundern, denn er beisset oder hauet die Bäume, absonderlich die Pappel-Bäume, Aspen, Weiden, und ander weich Holtz, oberhalb den Wurtzeln dergestalt ab, als wenn sie abgeschnitten wären, und zerstücket sie dann vollends mit seinen grossen und scharffen Zähnen; so kan er auch mit seinen Füssen die Erde oder den Leimen, so gut als ein Kleiber oder Leimen-Arbeiter zurichten, wobey ihme der Schwantz so wohl an stat eines Fasses den Leimen damit zu tragen, als zu einer Britsche und Kelle, zum Leimen-Schlagen, und solchen anzuwerffen dienet. Seine Fährte oder Spur ist an den vordern Füssen gleich einem Hund, doch flacher; die hintern aber gleichen, wie gemeldet, einem Schwan oder Gans. Seine Nahrung bestehet in Rinden von Weiden, Pappeln, Erlen, und dergleichen Wasser-Gehöltze, so sich gerne schälen lässet, ingleichen in Fischen, welches letztere zwar einige nicht zugestehen wollen; weil aber ihr Wildpret meist nach Fischen schmecket, so wird von denen mehresten geglaubet, daß sie ihre Nahrung vom Fischwercke haben. Das Weiblein gehet sechzehen Wochen dicke, und setzet im May-Monat auf einmahl drey bis vier Jungen, welche sie, wie andere vierfüßige Thiere eine gewisse Zeit zu säugen pfleget. Sie kommen blind auf die Welt, und wann sie etwan vier Wochen alt, bringen ihnen die Alten kleine Aestlein von Weiden, daran lernen sie die Rinde schälen, und Laub beissen, was sie dann liegen lassen, stossen und tragen die Alten hernach allemahl wieder ins Wasser; so bald aber fünff bis sechs Wochen vorbey, begeben sie sich schon mit durch das Wasser nach dem Lande, und steigen mit aus, daß sie alle der Orten hin und wieder bekannt werden: Dann hauen ihnen die Alten Pappeln und Weiden um, setzen sich mit denen Jungen in die Aeste, und äsen sich nach Gefallen. Sie wissen und können perfect sehen, wo der Baum, den sie abhauen wollen, hinfället, denn wenn sie an der einen Seiten erst genug eingekerbt, so lassen sie allda ab, fangen auf der andern Seiten an, und fällen ihn vollends um; sie hauen auch ein Aestlein nach dem andern davon ab, schleppen es nach dem Wasser und setzen sich ein wenig drein, absonderlich mit dem Schwantz, und nehmen davon zu sich, was ihnen gefällt. Jm andern Jahr ihres Alters werden die jungen Biber gegen Ausgang desselben recht vollkomen. Sie werden mit Hunden ausgespüret, und aus ihrem Bau oder Geschleiffe in das vorgestellte Netze gejaget; (siehe Biber-Netze) wiewohl dieses Wildpret nicht iedem zu fangen erlaubet ist, weilen es zur hohen Jagd mit gehöret. Der Biber hat die von ihme kommende und nach seinem Nahmen genannte herrliche Artzneye, das

Bibergeil, nicht, wie die Alten irrig geglaubet, und von ihme geschrieben, in seinen Testiculis oder Geburts-Geilen, sondern es tragen solches die Biber beyderley Geschlechts in gewissen gleich unter dem Schaam-Bein befindlichen Blasen, oder Beutelgen, so ganz anders, als die Testiculi aussehen, verschlossen bey sich. Diese Behältnisse des Bibergeils sind bey den Weiblein so klein, daß sie nicht über eine Untze wägen, dahingegen die in denen Männlein sich befinden, manchmahl auf ein Pfund schwer angetroffen werden sollen. Sie werden in Mutter-Beschwerung und Haupt-Weh, ingleichen wider die fallende Sucht wider die Colica und alle von Kälte entstehende Kranckheiten nützlich gebraucht, und hält man die Tonquinischen, welche aus Ost-Jndien gebracht werden, vor die allerbesten.

Biber-Hunde, werden diejenigen Hunde genennet, welche von Jugend auf so wohl auf den Biber- als Fisch-Otter-Fang abgerichtet worden, dahero man solche auch Otter-Hunde zu nennen pfleget. Es sind solches absonderliche beißigte und behertzte Hunde etwas gröser als Dachs-Schlieffer, allezeit murrisch, und spielen nicht mit andern Hunden, haben braune

Jakobs-Leiter, Jakob sah im Traume eine Leiter von der Erde zum Himmel stehen. Auf ihr stiegen Engel auf und nieder. Oben stand der Herr und sprach zu ihm: Ich bin der Herr, der Gott Abrahams, deines Vaters, und der Gott Isaaks; dir und deinem Samen will ich das Land geben, darauf du liegst. Und dein Same soll werden wie der Staub auf Erden, und du sollst ausgebreitet werden gegen Abend und gegen Mitternacht, gegen Morgen und gegen Mittag. Und in dir und deinem Samen sollen alle Geschlechter auf Erden gesegnet werden. Und siehe, ich bin mit dir und will dich behüten, wo du hinziehst, und will dich wieder bringen in dieses Land; denn ich will dich nicht verlassen, bis ich alles tue, was ich dir gesagt habe. Da nun Jakob von dem Schlafe aufwachte, sprach er: Fürwahr hier ist der Herr, und ich wußte es nicht. Und fürchtete sich und sprach: Wie heilig ist doch diese Stätte! Hier ist nichts anderes denn Gottes Haus und die Pforte des Himmels. Und stand des Morgens früh auf und nahm den Stein, den er zu seinen Häupten gelegt hatte, und richtete ihn auf zu einem Male und goß Öl obendarauf und hieß die Stätte Bethel, das ist Gotteshaus.

Jakob-Kampf, siehe Kampfengel.

Jakobsweg, siehe Pilgerstraße.

Jericho-Stadt, Josua sandte Kundschafter aus, die sollten das Land und Jericho besehen. Die gingen hin und kamen in eine Herberge, die war eines Weibes, die hieß Rahab. Und sie lagen allda. Da ward dem König zu Jericho gesagt: Siehe, es sind Männer aus den Kindern Israel gekommen, daß sie das Land erkundschaften. Da sandte der König zu Jericho zu Rahab und ließ ihr sagen: Gib die Männer heraus, die zu dir gekommen sind und in dein Haus gegangen sind; denn sie sind ausgekommen, das ganze Land zu erkundschaften. Da nahm das Weib die zwei Männer und verbarg sie. Und sprach: Ja, die Männer sind zu mir gekommen, aber ich wußte nicht, wo sie waren. Und da es finster ward, da gingen die Männer wieder heraus, und wußte nicht, wo sie hingegangen sind. Jaget ihnen eilend nach, denn ihr werdet sie ereilen. Sie aber hatte sie auf das Dach gelaufen lassen und hatte sie verborgen mit Flachsstengeln, die sie auf dem Dache zurechtgelegt hatte. Und die Männer jagten ihnen nach auf dem Wege zum Jordan an die Furten. Aber ehe denn sie sich schlafen legten, kam sie zu ihnen auf das Dach und sprach zu den Männern: Ich weiß, daß der Herr euch das Land gegeben hat, denn eure Schrecken ist über uns gefallen, und alle Einwohner im Lande sind vor euch verzagt. Denn wir haben gehört, wie der Herr das Wasser im Schilfmeer vor euch hat vertrocknen lassen, da ihr aus Ägypten zogt, und was ihr den zwei Königen der Amoriter getan habt jenseit des Jordans, Sihon und Og, die ihr verbannet habt. Und da wir es hörten, verzagte unser Herz, und kam kein Mut mehr in jemand vor eurer Ankunft; denn der Herr, euer Gott, ist Gott droben im Himmel und unten auf Erden. So schwöret mir nun bei dem Herrn, daß ihr meinem Vater und meiner Mutter, meinen Brüdern und meinen Schwestern Barmherzigkeit erzeigen wollt und unsere Seelen vom Tode erretten. Sie sprachen zu ihr: Unsere Seele soll für euch sterben, wenn ihr unsere Sache nicht verratet. Wenn uns nun der Herr das Land gibt, so wollen wir Barmherzigkeit und Treue an dir beweisen. Da ließ sie sie durch ein Fenster an einem Seile hinab; denn ihr Haus stand an der Stadtmauer, und sie wohnte darin. Und sprach zu ihnen: Gehet in das Gebirge, daß euch die Verfolger nicht begegnen, und verbergt euch daselbst drei Tage, bis die Verfolger wieder kommen; alsdann ziehet eures Weges. Sie sprachen zu ihr: Wir wollen unsere Hand an dir beweisen, wenn du dieses Wort nicht verschweigst. Wenn wir nun das Land einnehmen, so sollst du Barmherzigkeit und Treue an uns finden. Da sie nun auszogen und gingen auf den Weg, ward das Seil von ihr hinabgelassen. Und sie kamen auf das Gebirge und blieben daselbst drei Tage, bis die Verfolger wieder kamen. Und die Verfolger suchten sie auf dem ganzen Wege und fanden sie nicht. Da kehrten sie wieder um und stiegen vom Gebirge herab und gingen über und kamen zu Josua, dem Sohne Nun, und erzählten ihm alles, was ihnen begegnet war, und daß sie wüßten, daß der Herr das ganze Land in ihre Hände gegeben hätte, und daß alle Einwohner im Lande vor ihnen verzagt wären. Da machte sich Josua des Morgens früh auf und zog mit allen Kindern Israel von Sittim und kam an den Jordan, er und alle Kinder Israel, und blieben daselbst über Nacht, ehe denn sie hinübergingen. Und nach drei Tagen gingen die Amtleute mitten im Lager und geboten dem Volke und sprachen: Wenn ihr sehet die Lade des Bundes des Herrn, eures Gottes, und die Priester, die sie tragen, so sollt ihr auch aufbrechen von eurem Ort und ihr nach gehen. Aber zwischen euch und ihr soll ein Raum sein bei zweitausend Ellen weit, daß ihr nicht zu nahe zu ihr kommet, daß ihr wisset, auf welchem Wege ihr gehen sollt; denn ihr seid nicht vorher diesen Weg gegangen. Und Josua sprach zu dem Volke: Heiliget euch; denn morgen wird der Herr Wunder unter euch tun. Und Josua redete mit den Priestern und sprach: Hebet die Lade des Bundes auf und gehet vor dem Volke her. Und sie hoben die Lade des Bundes auf und gingen vor dem Volke her. Und der Herr sprach zu Josua: Heute will ich anfangen, dich groß zu machen vor dem ganzen Israel, daß sie wissen, wie ich mit Mose gewesen bin, also will ich auch mit dir sein. Du aber gebiete den Priestern, die die Lade des Bundes tragen, und sprich: Wenn ihr kommet an das Wasser des Jordans, so stehet im Jordan. Und Josua sprach zu den Kindern Israel: Kommet her und höret die Worte des Herrn, eures Gottes. Und sprach: Daran sollt ihr merken, daß der lebendige Gott unter euch ist und daß er vor euch ausstoßen wird die Kanaaniter, Hetiter, Hiviter, Pheresiter, Girgasiter, Amoriter und Jebusiter. Siehe, die Lade des Bundes des Herrn, des Herrn aller Lande, wird vor euch hergehen durch den Jordan. So nehmet nun zwölf Männer aus den Stämmen Israels, aus jeglichem Stamm einen. Und wenn die Fußsohlen der Priester, die die Lade des Herrn, des Herrn aller Lande, tragen, werden in dem Wasser des Jordans ruhen, so wird das Wasser des Jordans, das herabfließt, sich scheiden, daß es stehe wie ein Haufe. Und da das Volk auszog aus seinen Hütten, daß es über den Jordan ginge, und die Priester vor dem Volke her, trugen die Lade des Bundes und gingen vor dem Volke her, und da die Träger der Lade kamen an den Jordan und ihre Füße vorn in das Wasser des Jordans tauchten (der Jordan aber ist voll an allen seinen Ufern, solange die Ernte währt), da stand das Wasser, das herabkam, und stieg auf wie ein Haufe, sehr ferne von der Stadt Adam, die neben Zaretan liegt, und was unterhalb lief gegen das Meer der Wüste, das Salzmeer, verlief sich und kam hinunter. Und das Volk ging hindurch gegenüber Jericho. Und die Priester, die die Lade des Bundes des Herrn trugen, traten trocken auf das Trockene mitten im Jordan, und ganz Israel ging trocken hindurch, bis das ganze Volk vollends hindurch war über den Jordan. Und der Herr sprach zu Josua: Nimm zwölf Männer aus dem Volke, aus jeglichem Stamm einen, und gebiet ihnen und sprich: Hebet zwölf Steine auf von dannen mitten aus dem Jordan, da die Füße der Priester stehen, und bringet sie mit euch hinüber und legt sie nieder in der Herberge, da ihr diese Nacht herbergen werdet. Da rief Josua den zwölf Männern, die er bestellt hatte von den Kindern Israel, aus jeglichem Stamm einen, und sprach zu ihnen: Gehet hin vor die Lade des Herrn, eures Gottes, mitten in den Jordan, und hebe jeglicher einen Stein auf seine Achsel nach der Zahl der Stämme der Kinder Israel, daß dies ein Zeichen unter euch sei, wenn eure Kinder hernach fragen werden und sprechen: Was bedeuten euch diese Steine? Sollt ihr ihnen sagen, daß vor dem Wasser des Jordans die Lade des Bundes des Herrn abgeschnitten sei, da sie durch den Jordan ging, daß vor dem Wasser des Jordans die Lade des Bundes des Herrn abgeschnitten sei, da sie durch den Jordan ging, daß diese Steine ein ewig Gedächtnis der Kinder Israel sein sollen. Und die Kinder Israel taten, wie ihnen Josua geboten hatte, und hoben zwölf Steine auf mitten aus dem Jordan, wie der Herr zu Josua geredet hatte nach der Zahl der Stämme der Kinder Israel, und trugen sie mit sich hinüber in die Herberge und legten sie daselbst nieder. Und Josua richtete zwölf Steine auf mitten im Jordan, da die Füße der Priester standen, die die Lade des Bundes trugen, und sind daselbst bis auf diesen Tag. Und die Priester, die die Lade trugen, standen im Jordan, bis alles vollendet ward, das der Herr Josua geboten hatte, daß er dem Volke sagte nach allem, was Mose dem Josua geboten hatte. Und das Volk eilte und ging hinüber. Und da alles Volk hinüber war, ging die Lade des Herrn hinüber und die Priester vor dem Volke her. Und die Kinder Rubens und die Kinder Gads und der halbe Stamm Manasse gingen gerüstet vor den Kindern Israel, wie Mose ihnen geboten hatte. Bei vierzig Tausend gerüstet zum Heer zogen sie vor dem Herrn zum Streit in die Gefilde Jerichos. Und der Herr sprach zu Josua: Heute will ich anfangen, dich groß zu machen vor dem ganzen Israel, daß sie wissen, wie ich mit Mose gewesen bin, also will ich auch mit dir sein. Du aber gebiete den Priestern, die die Lade des Bundes tragen, und sprich: Wenn ihr kommet an das Wasser des Jordans, so stehet im Jordan. Und Josua sprach zu den Kindern Israel: Kommet her und höret die Worte des Herrn, eures Gottes. Und sprach: Daran sollt ihr merken, daß der lebendige Gott unter euch ist und daß er vor euch ausstoßen wird die Kanaaniter, Hetiter, Hiviter, Pheresiter, Girgasiter, Amoriter und Jebusiter. Siehe, die Lade des Bundes des Herrn, des Herrn aller Lande, wird vor euch hergehen durch den Jordan. So nehmet nun zwölf Männer aus den Stämmen Israels, aus jeglichem Stamm einen. Und wenn die Fußsohlen der Priester, die die Lade des Herrn, des Herrn aller Lande, tragen, werden in dem Wasser des Jordans ruhen, so wird das Wasser des Jordans, das herabfließt, sich scheiden, daß es stehe wie ein Haufe. Und da das Volk auszog aus seinen Hütten, daß es über den Jordan ginge, und die Priester vor dem Volke her, trugen die Lade des Bundes und gingen vor dem Volke her, und da die Träger der Lade kamen an den Jordan und ihre Füße vorn in das Wasser des Jordans tauchten (der Jordan aber ist voll an allen seinen Ufern, solange die Ernte währt), da stand das Wasser, das herabkam, und stieg auf wie ein Haufe, sehr ferne von der Stadt Adam, die neben Zaretan liegt, und was unterhalb lief gegen das Meer der Wüste, das Salzmeer, verlief sich und kam hinunter. Und das Volk ging hindurch gegenüber Jericho. Und die Priester, die die Lade des Bundes des Herrn trugen, traten trocken auf das Trockene mitten im Jordan, und ganz Israel ging trocken hindurch, bis das ganze Volk vollends hindurch war über den Jordan. Und der Herr sprach zu Josua: Nimm zwölf Männer aus dem Volke, aus jeglichem Stamm einen, und gebiet ihnen und sprich: Hebet zwölf Steine auf von dannen mitten aus dem Jordan, da die Füße der Priester stehen, und bringet sie mit euch hinüber und legt sie nieder in der Herberge, da ihr diese Nacht herbergen werdet. Da rief Josua den zwölf Männern, die er bestellt hatte von den Kindern Israel, aus jeglichem Stamm einen, und sprach zu ihnen: Gehet hin vor die Lade des Herrn, eures Gottes, mitten in den Jordan, und hebe jeglicher einen Stein auf seine Achsel nach der Zahl der Stämme der Kinder Israel, daß dies ein Zeichen unter euch sei, wenn eure Kinder hernach fragen werden und sprechen: Was bedeuten euch diese Steine? Sollt ihr ihnen sagen, daß vor dem Wasser des Jordans die Lade des Bundes des Herrn abgeschnitten sei, da sie durch den Jordan ging, daß vor dem Wasser des Jordans die Lade des Bundes des Herrn abgeschnitten sei, da sie durch den Jordan ging, daß diese Steine ein ewig Gedächtnis der Kinder Israel sein sollen. Und die Kinder Israel taten, wie ihnen Josua geboten hatte, und hoben zwölf Steine auf mitten aus dem Jordan, wie der Herr zu Josua geredet hatte nach der Zahl der Stämme der Kinder Israel, und trugen sie mit sich hinüber in die Herberge und legten sie daselbst nieder. Und Josua richtete zwölf Steine auf mitten im Jordan, da die Füße der Priester standen, die die Lade des Bundes trugen, und sind daselbst bis auf diesen Tag. Und die Priester, die die Lade trugen, standen im Jordan, bis alles vollendet ward, das der Herr Josua geboten hatte, daß er dem Volke sagte nach allem, was Mose dem Josua geboten hatte. Und das Volk eilte und ging hinüber. Und da alles Volk hinüber war, ging die Lade des Herrn hinüber und die Priester vor dem Volke her. Und die Kinder Rubens und die Kinder Gads und der halbe Stamm Manasse gingen gerüstet vor den Kindern Israel, wie Mose ihnen geboten hatte. Bei vierzig Tausend gerüstet zum Heer zogen sie vor dem Herrn zum Streit in die Gefilde Jerichos.

[illegible] [illegible] [illegible] [

halten, und schneidet am untern Ort den Ast, woran die Bienen liegen, auch sachte ab, legt sie in den Stock, macht solchen zu, und setzt ihn zu rechte. Des Abends werden die Bienen von dem Ast abgekehret, und muß dieser hernach heraus kommen, sonsten hangen sie ihr Gewürcke dran, welches böse Arbeit macht. Besorgt man aber, die Bienen möchten im Abschneiden sehr abfallen, so legt man ein leinen Tuch unter, davon stehen sie ohne Zorn und Mühe wieder auf. Wo sich ein Schwarm angelegt, da soll er auch in den Korb oder Stock gefaßt, und noch desselbigen Tages Abends, oder doch Morgens früh, ehe die Bienen noch ausfliegen, an seine rechte und bleibliche Stelle, aber ja nicht zu nahe an den alten Stock, daraus sie geschwärmt haben, gebracht werden, dann sie sind des alten Flugs gewohnet, und kehren daselbst ein; Es leide sie nun der alte Schwarm oder beisse sie todt, so wird auf beyderley Art der neue Stock geschwächt. Nach der Grösse des Schwarms muß man auch den Stock nehmen: Denn kleine Schwärme werden in grossen Stöcken kleinmüthig und verzagt, grosse Schwärme aber in engen Stöcken bedrängt, und können wenig Nutzen schaffen. Wann der Schwarm in dem Stock nicht bleiben will, und zum andernmahl auszieht, so tauche ihn mit dem Sieb, worein du ihn wieder eingefangen, in kaltes Wasser, lasse ihn wieder abtreuffen, und schütte ihn in den Stock, so kan man versichert seyn, daß er nicht wieder durchgehen wird. Wenn die Schwärm-Zeit herbey nahet, soll man alles Gesträuche und langes Gras, vor und um das Bienen-Haus herum, fleißig abgrasen, und glatt wegschneiden lassen; es kan auch nicht schaden, wenn man den Platz vor den Stöcken mit Bretern dielet, oder ein sauber leinen Tuch unterbreitet, damit der Weisel, wenn er im Ausziehen, wie offt geschiehet, herab fiele, desto leichter möchte gesehen und aufgehoben werden. Wenn ein Haus-Vater von einem guten und volckreichen Stock, zwey, höchstens drey Schwärme bekommt, so hat derselbe nicht Ursach sich zu beklagen, nach dem alten Sprichwort:

Wem die Schaafe wohl stehen,
Die bösen Weiber wohl abgehen,
Und die Bienen wohl schwärmen,
Der darff sich nicht härmen.

Denn mehr als drey Schwärme aus einem Stock in einen Sommer, sind gewiß der Untergang solchen Stockes so wohl der durch die vielen Schwärme denen Alten entzogenen Nahrung, als ermangelnder Wärme halber. Dieses ist die Meinung der Alten, und in Deutschland. Es gehet auch an, wo der Bienen-Stand so beschaffen, daß sie genugsames Futter eintragen können. Denn ausser dem hat man bey der grossen Vermehrung durch Schwärmen keinen Vortheil, sondern Schaden, weil man Honig zukauffen, oder aber um Bartholomäi herum die Bienen in die Senne schicken und gantze Körbe todt machen muß. Weil nun der beste Vortheil Wachs und Honig ist, das Schwärmen aber nur entstehet, weil sie keinen Raum im Stocke haben, solches auch ohne dem viel Mühe verursachet, so hat ein Engelländer, Nahmens Gedde, in seinem Apiar. Anglic. p. 85 sq. eine Art von achteckigten höltzernen Stöcken in einem gantz bis auf die Flug-Löcher zugemachten Bienen-Hause erfunden, dabey man die Bienen nicht in die Senne schicken, und auch den Lermen mit dem Schwärmen nicht haben darf. Man hat solches auch in Deutschland schon versuchet, und ein Anonymus, welcher Anmerckungen von Bienen geschrieben, die der Hr. D. Fürstenau an seine Haushaltungs-Kunst andrucken lassen, hat versuchet, solches auf eine etwas wohlfeilere mit runden Körben von Stroh, welche über einander gesetzet werden, dadurch die Bienen weiter fort bauen und zusammen bleiben können, zu bewerckstelligen. Die Engelländischen Stöcke aber siehe in Tab. XXI fig. 1. Es wollen zwar einige das obgedachte Ausstossen der Bienen mißbilligen. Allein Herr Strisser hat ihnen mit Grund geantwortet in der Einleitung zur Land-Wirtschafft der Deutschen, p. 170. Conf. die Leipziger Sammlungen das 1 Stück pag. 86.

Bienen-Stöcke, heisset man bald das Volck der Bienen oder den Schwarm selbst, bald aber nur die Wohnung und das Gehäuse derselben, darein sie gefasset, es mag nun solches aus Stroh, Holtz oder dergleichen Materie gemachet seyn; Eigentlich aber führen diesen Nahmen die aus Holtz zubereitete Beuten oder Gehäuse, und sind entweder liegende oder stehende, aus einem gantzen Stücke Holtz gehauen, oder von Bretern oder Pfosten wohl zusammen gemachte Stöcke, welche nach denen verschiedenen Lands-Arten, auch von unterschiedener Höhe oder Länge und Weite gemacht werden. Das Lindene ist das beste Holtz dazu, und den Bienen am angenehmsten, wo aber solches nicht leichtlich zu bekommen, da mag man Fichten-Tannen- oder Kiefern-Holtz, ingleichen Erlen- oder Ellernes, aber durchaus kein Eichenes darzu nehmen, weil es die Bienen nicht leiden können. Wo man sie von Aspen-Pappeln- oder Weiden-Holtz macht, müssen sie ein gantzes Jahr ledig an der Lufft liegen, ehe sie gebraucht werden können, weilen sie leichtlich ersäuren und sehr aufreissen. Die liegenden oder so genannten Lager-Stöcke, wollen zwar von einigen nicht für so gut gehalten werden, als die Ständer oder stehenden Bienen-Stöcke, wer aber recht damit umzugehen, und sie, absonderlich im Zeideln, wohl zu tractiren weiß, der wird an Honig und Wachs mehr Nutzen davon haben, als von den stehenden. Sie werden von Pfosten gemacht, und fein mit Qver-Höltzern zusammen gehalten, daß weder Lufft noch Hitze dieselben von einander reissen, und dadurch denen Bienen-Feinden Gelegenheit machen mögen, sich in das Innere der Stöcke zu practiciren und Schaden zu stifften.

Mit

das alte oder überjährige dumpfigt- und berauchte Wesen alle Jahre weggeschnitten seyn; welches denn denen Bienen sehr nützlich ist, weilen sie dergestalt viele Jahre länger leben und dauren können, als wenn man, nach der gemeinen Art zu zeideln, alle Jahr das neu-angesetzte schöne Rooß, so die Bienen das Jahr über allererst eingetragen haben, nur immerzu wegschneidet; und hingegen das im Haupte und bis in die Helffte des Stockes stehende Rooß, so von dem stinckenden Rauch viele Jahre durchzogen, gantz schwartz, und zuletzt schimmlicht, stinckend und rußig worden, allezeit stehen lässet, als welches denn den Bienen nothwendig sehr schädlich seyn muß. Und also, wie bisher gemeldet, wird mit den Stöcken verfahren. Wann aber die Bienen-Korbe auch voll Honig, und dahero zu schneiden sind, so pflegen die Bienen-Wärter oder Zeidler dieselbigen zu besichtigen und zu wägen; was sie ungefehr in die dreyßig Pfund Gewichtes finden, dasselbe lassen sie den Bienen zum Winter-Vorrath; was aber weniger wieget, und keine vier und zwantzig Pfund hält, die muß man stärcken und ihnen zusetzen; hingegen, was über dreyßig Pfund wieget, wird folgender Weise geschnitten: Es werden nemlich die Körbe von unten mit brennenden Lunten oder Tüchlein beräuchert, daß die Bienen vom Rauche schweimlicht werden; denn kehret man solche um, das untere zu oberst, und schneidet etliche Stücke fein gleich aus, so, daß ihnen gleichwohl so viel bleibet, daß sie sich den Winter über erhalten können, das ausgenommene Gewürcke thut man in eine Mulde, und decket sie fein zu, daß die Bienen nicht darzu gelangen können, und also verfähret man gleicher Weise mit allen Körben, die zu schwer und überwichtig sind. Indessen muß beym Zeideln ein guter Bienen-Wärter wohl zusehen, daß diese Körbe (und Stöcke) von fremden Bienen, die allenfalls durch den Honig-Geruch angelocket worden, nicht berübet oder ausgezehret werden: Derowegen er die untersten Löcher an den Körben zustopffen, und die obersten nur halb offen lassen soll, so, daß nicht mehr als eine einzige Biene durchpaßiren kan, so werden sie schon selbst im Stand seyn, ihre Republic vor räuberischen Anfällen zu verwahren.

Bienen-Zeidler, oder nur schlechtweg, **Zeidler**, werden insgemein die Bienen-Wärter genennet, so mit den Bienen, ihrer Wartung und Verpflegung, mit dem Zeideln, Sammlen und Ausseimen des Honigs, umzugehen wissen. Siehe **Bienen-Wärter**. Insonderheit aber führten diesen Nahmen vor alten Zeiten diejenigen Kayserlichen Forst-Bediente, so den Honig-Bau in denen Kayserlichen und Reichs-Wäldern entweder in Aufsicht, oder auch zu Lehen hatten, und ihre Pachter oder Beständner, welche das Honig sammleten, wurden Affter-Zeidler genannt. Es giebt noch heut zu Tage dergleichen Zeidler, von welchen siehe Zeidler.

Bienen-Zeug, begreifft allen denjenigen Werckzeug unter sich, den ein Bienen-Wärter, Zeidler, oder anderer, der mit den Bienen umgehen will, haben muß. Und zwar hat derselbe zu seiner Verwahrung wider die schmertzlichen Stiche der Bienen nöthig: Eine Bienen-Haube oder Kappe, über den gantzen Kopff und Hals gehend, wie solche droben bereits beschrieben ist. Ein paar dicke Handschuh, von dichtem wollenen Tuche, durchaus aber nicht von Leder, denn im Leder bleiben die Stacheln stecken, und müssen hernach die Bienen verderben, im dicken Tuch aber können sie den Stachel wieder heraus ziehen, und mögen gleichwohl den Menschen nicht verletzen. Gute starcke Strümpffe oder Stieffeln zu Bewahrung der Füsse. Zum Zeideln soll er haben: Unterschiedliche scharffe Messer, das verhärtete Rooß in denen Stöcken damit zu gewinnen; diese muß man beym Zeideln in ein Gefässe voll kaltes Wasser legen, und, was man braucht, heraus nehmen, und nachgehends wieder hinein thun, so wird sich weder das Rooß anhängen, noch die Schnitte sich zusammen schieben. Das ordentliche Zeidel-Messer soll an einem Ende platt, wie ein Schrot-Eisen, und etwan zween Finger breit, am andern Ende aber ein kurtzes zweyschneidiges ohngefehr Daumen breites Messerlein, wie ein Winckelhaacken gekrümmet, sich befinden, daß man desto besser zwischen das Gewürcke kommen, und es ausschneiden könne. Ein Fledermisch, oder dafür ein dünnes fichtenes Holtz-Bretlein, wie ein Dolch gemacht, die Bienen, wenn sie geschwärmet, behende von den Bäumen und Aesten damit abzustreichen. Er soll ferner haben eine Zange, die Pflöcke und Nägel an den Beuten-Bretern fein gemächlich auszuziehen; einen starcken Meissel oder Stemm-Eisen, den Leimen von den Beuten-Bretern abzukaumen; Blasebälge, Rauch-Gefässe, Fledermisch zur Ausräumung und Säuberung der Stöcke; Mulden, Aesche, Schüsseln und dergleichen Gefässe, damit man das Honig, Wachs, und Gewürcke unterschiedlich legen, und nicht mit einander verwirren darff; kurtze und lange Leitern auf die Bäume, nachdem sich der Schwarm hoch oder niedrig angelegt, zuzusteigen; lange Stangen, die Siebe oder Mulden daran zu binden, wenn Schwärme so hoch sich angelegt, daß sie mit einer Leiter nicht zu erlangen sind; Sägen, Aexte, Hand-Beil und Bohrer, sonderlich, wo es Wald-Bienen giebt. Endlich soll der Zeidler noch mit allerley Bienen-Rauch, Pulver, Salben, und andern denen Bienen dienlichen Artzneyen, mit kleinen Rinnlein und Troglein, die Bienen im Fall der Noth darinnen zu speisen, vor allen Dingen aber, ehe noch die Schwärm-Zeit heran kömmt, mit guten saubern und wohl zugerichteten **Bienen-Körben oder Bienen-Stöcken** versehen seyn, um solche, wenn man sie braucht, sogleich bey der Hand zu haben, und weder Zeit noch Gelegenheit bey derselben Ermanglung muthwillig zu versäumen und vorbey streichen zu lassen.

Bienen-Zucht, ist einem Lande sehr nützlich. Und wäre zu wünschen, daß man sich in Deutschland sonderlich in Sachsen mehr darauf legete. Man bekümmert sich aber insgemein

nicht viel von Seiten der Policey darum. Wiewohl an einigen Orten geschiehet es. Nach der Preußischen Dorf- und Acker-Ordnung soll in der Marck ieder Bauer wenigstens 4, ein halber Bauer 2, ein Cossate 1 Stock halten, und in dessen Ermanglung bey ieder Visitation 1 Groschen Straffe vor das Stück erlegen.

Bier, ist das bekannte aus Wasser, Maltz und Hopffen gekochte Getränckе, welches in denen Mitternächtischen Ländern von Europa, als Dännemarck, Norwegen, Schweden, auch sonst in gantz Deutschland, ausgenommen Oesterreich, einen Strich des Rhein-Strohms, Würtenberg, Unter-Pfaltz, Schweitz, und wo der Wein-Wachs häuffig, am gemeinsten ist, und wordurch eben der Mangel, den solche am Weinbau haben, reichlich ersetzet wird; gestalten man zu diesen Zeiten einige Biere so zuzubereiten weiß, daß sie es an Anmuth und Stärcke manchen Weinen, wo nicht zuvor, dennoch gewiß gleich thun. Den Unterscheid der Biere macht nicht nur ein ieglicher Ort, da es gebrauet wird, inmassen iedes Land und Reſier seine besondere Eigenschafften hat, davon Henricus Knauft der Rechten Doctor schon 1573 zu Erffurt in einem besondern Tractat gehandelt, und derer verschiedene Arten Herr Marperger in seinem Küch- und Keller-Lexico, unter eben diesem Worte in Alphabetischer Ordnung gedencket, sondern auch insonderheit das zu dem Hopffen und Wasser kommende dritte Ingrediens, nemlich das Getraide, also daß von dem Gersten-Maltz alleine braunes, oder, (wie man es auch einiger Orten zu nennen pflegt) rothes Bier; und von Weitzen, auch manchmahl von Dinckel, Breyhahn oder weisses Bier gebrauet wird, wiewohl der Weitzen an den mehresten Orten einen ziemlichen Zusatz von Gerste, manchmahlen auch etwas von Haber bekommt. Wo der Weitzen allein verbrauet wird, da wird das davon gekochte Bier, zum Unterscheid des aus Dinckel gebrauten weissen Bieres, Weitzen-Bier genannt; nicht weniger bekommet das Bier bald nach den gewissen Zeiten des Jahres, bald nach den Geschäfften, bald nach denen Personen seine unterschiedene Benennung, wenn und von wem es nemlich getruncken wird, und heisset alsdenn: Brommel-Bier, Erndt-Bier, Gesellen-Bier, Hochzeit-Bier, Kindtauffs-Bier, Kirch-weyh- oder Kirmeß-Bier, Meister-Bier, Pfingst-Bier. Die weissen und Weitzen-Biere übertreffen an Wärme, Stärcke und Nahrung die braunen, solviren den Stein, machen ein gutes Geblüte, und vermehren denen säugenden die Milch. Hingegen verursachen sie auch wegen des Weitzens Süßigkeit und Fettigkeit, Verstopffung der Därme, Enabrüstigkeit, und einen schweren Athem. Wenigstens wollen sie starcke arbeitsame Trincker haben. Wenn das weisse Bier oder Breyhahn auf gläserne oder steinerne Bouteillen, worein man länglicht geschnittene Citronen-Schalen, klein geschnittene Cancel- oder Zimmet-Rinden, Würtz-Nelcken, auch wohl ein wenig Cardemomen gethan, gezogen wird, so heisset man solches heut zu Tage Bottel-Bier, (Bouteillen-Bier.) Die braunen Biere werden für gesunder gehalten, als die weissen, wenn sie nemlich die Qvalitäten haben, die ein braunes Bier eigentlich haben soll. Es gehöret aber zu einem guten und gesunden Biere, 1) daß es aus den besten und nicht verdorbenen Körnern gebrauet sey, denn ie besser die Frucht ist, ie besser wird auch das Bier. 2) Daß es nach Nothdurfft guten Hopffen bekomme. 3) Daß gutes und gesundes Wasser darzu genommen werde. 4) Daß es klar sey, weil das trübe zwar fett macht, aber verschiedene schlimme Passiones verursachet. 5) Daß es genug gekocht, und deswegen auch verdaulicher sey, als das, so man zu wenig gesotten. 6) Daß man es nicht durch Kunst zu einem tummen Biere, (wie die Bauren sprechen) oder Kopffreisser mache, und endlich 7) daß es getruncken werde, wenn es alt und von den Hefen gereiniget, indeme das neue Bier zwar hurtige Beine, aber eine verdrüßliche Beschwerung im Leibe machet. Je bitterer ein Braun-Bier ist, ie wärmer ist es, doch muß man solche Bitterkeit und Stärcke des Bieres nicht mit Scharley, oder Posten-Kraut und andern solchen Kräutern und Saamen machen, welche vor der Zeit truncken, und sowohl dem Haupte, als dem Leibe mehr und grössere Beschwerung machen, als der Wein, wenn man davon zu viel getruncken hat. Das Lager-Bier, also genannt, weil es länger, als anderes Bier liegen, und sich besser halten kan, wird im Martio gebrauet, und dahero auch Mertzen-Bier genennet; es will gute Fässer, und, weil es gemeiniglich erst nach Pfingsten, oder auch noch später aufgethan und verzapfft wird, tieffe und kühle Keller haben, dazu die Lufft nicht wohl kommen kan, sonst wird es in der grossen Sommer-Hitze leicht sauer werden und verderben. Ausser diesen nur erzehlten Arten der Biere unterscheiden sich dieselbigen auch unter einander selbst nach ihrer Præparation, wie sie nemlich gekocht, gestellt, gegohren und gefasset, daher sie rohhöpffig und kaltgährig seyn können, welche der Gesundheit sehr nachtheilig; nach ihrer Farbe, denn alles Braun- und Weiß-Bier, ie länger es gekochet, ie gefärbter es wird; nach ihrem Geschmack, da sind einige süß, einige bitter, einige würtzhafftig, einige scharff und fast Weinsäuerlich, wie etwa der Duckstein. Endlich so geben die Biere ihren mannigfältigen Nutzen: Denn zu geschweigen, daß sie zuförderst den Menschen zu einer Nahrung und Stärcke des Leibes dienen, und man solche an vielen Orten täglich zu einem gewöhnlichen Tranck brauchet, nicht weniger ein sogenanntes warmes Bier, wie auch mancherley Suppen daraus zubereitet, davon das Wort Suppe ferner nachzuschlagen, und ein gesundes Bier-Mus aus selbigem machet; so pfleget man auch mit diesen Hüner- und anderes Feder-Vieh zu mästen, wenn man ihnen dergleichen zum Getränckе vorsetzet, und hartes darein geweichtes Brot darzu zufressen giebt. Ueber dieses hat das Braun-Bier auch die gute Eigenschafft, daß es den Menschen und Vieh die Mattigkeit aus

den

einander; Wann dieses zur Genüge geschehen, schöpffet man ihn in einen, oben beym braunen Biere erwehnten Weiden-Korb, und läsſet das Bier in einen oder mehr flache, weite und breite Bottiche, nachdem desſelben wenig oder viel ist, lauffen, darinnen sich zu erkühlen, daß man ihme die Hefen geben kan, welche man zuvor mit zurückgesetzten und erkühlten Breyhan vermischt, ehe sie in Bottich gethan wird. Wann er nun zur Gnüge gegohren, füllet man ihn auf die Fässer, iedoch behutsam, daß er nicht zu sehr tobe und überlauffe, sonst gehet dessen viel zu Schanden. Zu fünff Viertel-Maltz nimmt man gemeiniglich ein Mäßlein Hopffen. Will man aber den Breyhahn stärcker und kräfftiger haben, so können zween Theil Weitzen- und ein Theil Gersten-Maltz darzu genommen werden. Denn ie mehr man Weitzen nimmt, ie besser und kräfftiger kan man auch den Breyhahn machen. Wer von dieser Materie ein mehrers zu seiner Nachricht zu suchen verlanget, kan in des Herrn von Rohrs seiner Haushaltungs-Bibliotheck cap. 4 § 4 nachschlagen, und die daselbst angeführte Scribenten durchsehen. Schlüßlich ist von dem Bierbrauen annoch zu mercken, daß nicht ein ieder Ort, und in demselben auch nicht ein ieder Bürger oder Ansässer zu brauen berechtiget; Denn da haben so wohl einige Städte auf einen gewissen District, z. E. auf eine Meile in das da herum liegende Land, das Jus prohibendi, als auch in den Städten selbst wird das Brauen mit vielem Unterscheid verstattet: immassen an einigen Orten ieder Bürger brauet, wer nur kan und will; an andern Orten hergegen, haben nur gewisse Häuser auf ein, zwey und mehr Biere die Gerechtigkeit; Wiederum müssen in einigen Städten, die mit Brauen belehnte Bürger einer nach den andern in der Reihe, wie sie das Loos treffen, brauen, daß einen ieden des Jahres, nach Proportion seiner Berechtigung, so viel mahl das Brauen trifft, als die Nothdurfft erfordert; in andern Städten aber ist es zugelassen, so offt zu brauen, als es nur gefällig und der Abgang des Bieres solches erfordert. Von denen Vorurtheilen bey dem Bierbrauen und wie Hälberstädter Breyhahn zu machen, schlage man die Leipziger Sammlungen von œconomischen Sachen VII Stück, p. 1 und 2 auf.

Bierbrauer, Brauer, Braumeister, ist derjenige, welcher aus gewissem Getraide, Hopffen und Wasser, dasjenige Getränckе, so man Bier nennet, verfertiget. An einigen Orten sind die Brauer auch Mältzer, hingegen haben an andern Orten die Mältzer mit nichts anders, als mit dem Maltzmachen und jene nur mit dem Brauen zu thun. So giebt es auch Brauer, welche nur eine Art von Bier, nemlich allein braunes, oder allein weisses brauen, wie z. E. zu Nürnberg, wo die Bierbrauer ihre gewisse Zahl, ihre besondere Innung (welche man allda Handel nennet) und alljährlich ihre ordentliche Geschworne oder so genannte Vorgeher haben, da kein Roth- oder Braun-Bierbrauer weisses und kein Weiß-Bierbrauer rothes oder braunes Bier, beede aber kein Weitzen-Bier, (nemlich worzu kein anderes Getraide als Weitzen kommt) brauen dorfen, als welches letztere der Rath daselbst in einem gemeiner Stadt zuständigen Brau-Haus, durch besonders hierzu verpflichtete Leute, brauen, und das gantze Werck, durch einen Brauverständigen Mann administriren läßt. Es soll aber ein Brauer oder Braumeister nicht nur der Natur und Eigenschafft des Wassers an dem Ort, wo er brauen soll, der Lufft, des Getreides und Hopffens wohl kundig, sondern auch eines unbescholtenen Wandels, nüchtern, bescheiden, getreu, fleissig und unverdrossen seyn, das Maltz zu rechter Zeit machen, und arbeiten, fleißig bey der Darre bleiben, und bey ieglichem Gebräude selbsten zugegen seyn, damit er durch einen in seiner Abwesenheit leichtlich zu Schulden kommenden Schaden keine Verantwortung auf sich lade; Er soll dem Bier zu rechter Zeit Hefen geben, solches, wann es genugsam gegohren, in die vorhero von dem Böttcher behörig zugerichtete und übrigens wohlgereinigte Bier-Fässer in Beyseyn des Verwalters, fassen, und in den Keller schaffen; erstgedachten Keller so wohl, als das sämtliche Bier- und Brau-Gefässe, reine und sauber halten, die Träber so wohl als das Brantewein- und andere Spülicht, an niemand, als vor das Herrschafftliche Rind- und Schweine-Vieh, abfolgen lassen; Die Hefen fleißig sammlen, und, wo sie nicht mit besondern Nutzen zu verkauffen, Brantewein daraus brennen; Mit dem ihme anvertrauten Hopffen und andern Dingen getreulich umgehen, und durchaus nichts, es sey Bier, Brantewein, Hefen oder dergleichen weggeben, er habe dann vorhero einen Zettel von der Herrschafft oder von dem Verwalter, mit welchen Zetteln er hernach seine Rechnung zu belegen hat. Wie dieses alles mit mehrern aus beygefügter Pflicht eines Herrschafftlichen Braumeisters abzunehmen: Ihr sollet geloben ꝛc. insonderheit aber sollet ihr das Maltz mit allen treuen Fleiß dergestalt verfertigen, daß dasselbe mit Nutzen und ohne Mangel verbrauet werden könne; wie ihr denn alle die Gersten, die zu vermeltzen seyn werden, selbst von dem Korn-Schreiber, Schösser oder Verwalter zumessen und gewähret nehmen, auch das Maltz, so iedes mahl verbrauet, in Beyseyn gedachten Korn-Schreibers oder der andern Personen, wieder getreulich abmessen, und mit ihme darüber richtige Kerb-Stocke oder Register halten solt, damit, was iedes Quartal an Gersten vermältzet und verbrauet wird, und wie hoch es sich aufgemältzet, gebührlich berechnet werden kan. Ingleichen sollet ihr euch des Bierbrauens dermassen mit allem Treu und Fleisse angelegen und befehlen seyn lassen, daß mit demselben in der Mühlen und im Brau-Haus der Gebühr nach, richtig umgangen, und ohne einigen Schaden iederzeit gute tüchtige Biere geliefert wer-

den. Die Brau-Zeuge reine halten, daß die Biere, ehe sie in Keller gebracht, nicht versäuren; Ihr sollet auch niemanden, dem es nicht gebühret, in das Maltz- oder Brau-Haus heimlich oder öffentlich einlassen, Unterschleiff darinnen verstatten, oder heimliche Zechen halten, so wohl über denjenigen Cosent und Träber, so euch von iedem Gebräu geordnet, für euch selbst oder die Eurigen nicht das geringste aus dem Maltz- oder Brau-Hause abtragen oder ausschleiffen, sondern euch an deme, was euch geordnet, begnügen lassen, und euch sonst allenthalben, wie ehrlichen und getreuen Dienern gegen ihren Herrn zu thun eignet und gebühret, erzeigen und verhalten, alles bey Vermeidung gebührender Strafe ꝛc.

Bier-Krantz, siehe Bier-Zeichen.

Bier-Eßig, siehe Eßig.

Bierfassen, heißt so viel, als das neugebraute Bier, wenn es gnugsam abgekühlet und vergohren, von dem Gähr-Bottich in die vorhero wohlausgebrühete, reine, gesauberte und zugerichtete Kufen, Fasse, Viertel, Tonnen oder Eymer füllen. Es kan solches auf zweyerley Art commode geschehen, im Brau-Haus, da man hernach die Fässer erst in den Keller schrotet; oder im Keller selbsten, da die Fässer gleich auf denen Lagern liegen bleiben. Es muß aber die Gelegenheit des Brau-Hauses darnach eingerichtet, und auf den ersten Fall der Gähr-Bottich mit zwey grossen meßingenen Hähnen versehen, längst an demselben hin aber zwey gute dauerhaffte eichene Füll-Lager so weit von einander geleget seyn, daß man zur Seiten dazwischen durchgehen könne. Auf diese Füll-Lager nun sind die meßingenen Hähne gerichtet, unter welche man beym Bierfassen, die Fässer oder Viertel ꝛc. hinlegt, den Trichter auf das Spund-Loch setzet, die Hähne aufschraubt, und also ein Faß nach dem andern voll lauffen läßt. So bald ein Faß gefüllt, wird solches aus dem Wege und auf dem Füll-Lager fürter gerückt, mit einem ledigen abgewechselt, und so lange damit fortgefahren, bis das Bier alles gefaßt ist. Auf den andern Fall, nemlich wenn das Bier im Keller gefaßt werden soll, müssen eben solche Füll-Lager in dem Keller, und durch das Keller-Gewölbe ein Loch gelassen seyn, wordurch ein langer Schlauch gehet, der mit dem einen Ende an den Bottich-Hahn angeschraubt ist, an dem andern Ende aber einen meßingenen Schließ-Hahn hat, welcher mit der Schnauze in das Spund-Loch gehalten, und wenn das Faß gefüllet ist, zugeschlossen oder zugedrehet wird. Wenn das Bier gefaßt ist, muß der Schlauch gereiniget und ausgespület und zu fernerm Gebrauch aufgehoben werden. Ein Bier, welches jung und frisch weggetruncken wird, darff eher gefaßt werden, als dasjenige, so lange liegen soll. Doch muß man auch ein Bier nicht gar zu lange auf dem Bottich stehen lassen, weil es sonst durch überflüßiges Gähren schaal und stumpff zu werden pflegt.

Bier-Gefässe, heisset alles dasjenige Geräthe, was in einem Bier-Keller an Fässern, Vierteln, Tonnen, halben Tonnen, Dreylingen, Zapffen-Fassen, Bier-Trichtern, Bier-Gelten, Wannen, Rinnen, Füll- und Meß-Kannen ꝛc. gehöret.

Bier-Gerben, siehe Hefen.

Bier-Hahn, ist ein gantz bekanntes Instrument aus Meßing, welches man an des Zapffens stat, in das Loch eines Bier-Fasses stecket, wodurch hernach das Bier, vermittelst dessen Auf- und Zudrehen aus dem Fasse bequem heraus gelassen, und sodenn nach Verlangen, auch wiederum damit verschlossen werden kan. Man findet solche von unterschiedener Grösse zu Fässern und Tonnen; alle aber müssen von der Eigenschafft seyn, daß der Schlüssel darinnen wohl eingerieben und nicht tröpffe oder auslauffe; Auch hat man darauf zu sehen, daß er innen glat durchbohret und nicht unrechte Höhlung habe, weil solches wider die Reinlichkeit, und dem Bier einen unartigen Geschmack zuwege bringen kan. Zu diesem Ende wird ebenfalls erfordert, daß, ehe man den Hahn in das Faß stecket, er iedesmahl mit reinem Wasser, auch wohl mit siedendem fleißig ausgewaschen und gereiniget werde, weil bey dem Gebrauch sich gerne ein Schleim anzulegen pfleget.

Bier-Hefen, siehe Hefen.

Bier-Kegel, siehe Bier-Zeichen.

Bier-Keller, sind diejenigen Behältnisse, darinnen man zum Theil den Vorrath am Bier, zum Theil aber nur dasjenige Bier, so verzapffet werden soll, liegen hat. Es können diese eingetheilet werden, in privat oder gemeine, und in öffentliche oder privilegirte, welche letzte sonderlich mit dem Schanck fremder Biere, privative oder cum jure prohibendi berechtiget sind, und folglich denen anderen in diesem Stücke Einhalt thun können, dergleichen gemeiniglich in den Städten die Raths-Keller. Wie die Keller anzulegen, und nach verschiedenen Umständen mit aller benöthigten Bequemlichkeit zu versehen, solches ist ein Haupt-Stücke der Bau-Kunst. Uiberhaupt soll die Lage des Kellers also genommen werden, daß zu Sommers-Zeit die Sonne diesen Ort am allerwenigsten treffen könne, und überall genugsamer Raum sey, die gefüllten Bier-Fässer ungehindert aus- und einzuschroten. Und da auch, wie an einem andern Orte schon erinnert worden, die Reinlichkeit des Kellers viel beyträgt, daß das Bier sich darinnen wohl halte; Also dürffen in solche keine Speisen, die einen Geruch von sich geben, als Kraut, Milch, Möhren, Rüben, Sauer-Kraut und dergleichen gebracht werden. Ja man pfleget ihn wohl gar des Jahrs einmahl mit Stroh, das an den Wänden herum geleget und angezündet wird, auszubrennen, damit er von den Spinnen und anderer an den Wänden sich angehangener Unreinigkeit, gesaubert werde.

Bier-Lauer, worauf man es brauen soll. Lauer Bier, ist ein solches, das weder kalt noch warm ist. Lauer Bier, ist ungesundes Bier.

Bier-Lauer, ein Lauer, der das Bier mit Lauer, oder Lauer-Geld bezahlt, das ist, mit einer gewissen Summe Geldes, welche man für das Recht, Bier zu schenken, bezahlt. Siehe Lauer, Lauer-Geld, Lauer-Recht.

Bier-Lauer-Geld, das Geld, welches ein Bier-Lauer für das Recht, Bier zu schenken, bezahlt. Siehe Lauer, Lauer-Recht.

Bier-Lauer-Recht, das Recht, Bier zu schenken, welches man sich durch Lauer-Geld erwirbt. Siehe Lauer, Lauer-Geld.

Bier-Leute, Leute, welche Bier brauen, oder damit handeln. Siehe Bierbrauer, Bierhändler.

Bier-Leute-Kunst, die Kunst, Bier zu brauen. Siehe Bierbrauer-Kunst.

Bier-Leute-Zeit, die Zeit, da das Bier gebraut wird. Siehe Bierbrauer-Zeit.

Bier-Lieferung, die Lieferung des Bieres, welches ein Bierbrauer, oder Bierhändler, an einen Andern verkauft hat. Siehe Bierbrauer, Bierhändler.

Bier-Lieferungs-Schein, ein Schein, welchen ein Bierbrauer, oder Bierhändler, einem Andern über die Lieferung des Bieres, welches er ihm verkauft hat, giebt. Siehe Bierbrauer, Bierhändler, Bier-Lieferung.

Bier-Lohn, der Lohn, welchen ein Bierbrauer, oder Bierhändler, einem Andern für die Lieferung des Bieres, welches er ihm verkauft hat, giebt. Siehe Bierbrauer, Bierhändler, Bier-Lieferung.

Bier-Maß, ein Maß, welches zum Maßen des Bieres gebraucht wird. Siehe Maß.

Bier-Meister, ein Meister, welcher Bier brauet, oder damit handelt. Siehe Bierbrauer, Bierhändler.

Bier-Meister-Kunst, die Kunst, Bier zu brauen. Siehe Bierbrauer-Kunst.

Bier-Meister-Zeit, die Zeit, da das Bier gebraut wird. Siehe Bierbrauer-Zeit.

Bier-Mensch, ein Mensch, welcher sich mit dem Biere, oder mit dem Bierbrauen, oder Bierhandeln, abgiebt. Siehe Bierbrauer, Bierhändler.

Bier-Pfeife, eine Pfeife, worinn man Bier trinket. Siehe Pfeife.

Bier-Pfeifer, ein Pfeifer, welcher Bier brauet, oder damit handelt. Siehe Bierbrauer, Bierhändler.

Bier-Pfeifer-Kunst, die Kunst, Bier zu brauen. Siehe Bierbrauer-Kunst.

Bier-Pfeifer-Zeit, die Zeit, da das Bier gebraut wird. Siehe Bierbrauer-Zeit.

Bier-Pfeifer-Zunft, die Zunft, worinn die Bierbrauer, oder Bierhändler, sind. Siehe Bierbrauer, Bierhändler, Zunft.

Bier-Pfeife-Kunst, die Kunst, Bier zu brauen. Siehe Bierbrauer-Kunst.

Bier-Pfeife-Zeit, die Zeit, da das Bier gebraut wird. Siehe Bierbrauer-Zeit.

Bier-Pfeife-Zunft, die Zunft, worinn die Bierbrauer, oder Bierhändler, sind. Siehe Bierbrauer, Bierhändler, Zunft.

Bier-Pfeifer, ein Pfeifer, welcher Bier brauet, oder damit handelt. Siehe Bierbrauer, Bierhändler.

Bier-Pfeifer-Kunst, die Kunst, Bier zu brauen. Siehe Bierbrauer-Kunst.

Bier-Pfeifer-Zeit, die Zeit, da das Bier gebraut wird. Siehe Bierbrauer-Zeit.

Bier-Pfeifer-Zunft, die Zunft, worinn die Bierbrauer, oder Bierhändler, sind. Siehe Bierbrauer, Bierhändler, Zunft.

Bier-Pfeife, eine Pfeife, worinn man Bier trinket. Siehe Pfeife.

Bier-Pfeifer, ein Pfeifer, welcher Bier brauet, oder damit handelt. Siehe Bierbrauer, Bierhändler.

Bier-Pfeifer-Kunst, die Kunst, Bier zu brauen. Siehe Bierbrauer-Kunst.

Bier-Pfeifer-Zeit, die Zeit, da das Bier gebraut wird. Siehe Bierbrauer-Zeit.

Bier-Pfeifer-Zunft, die Zunft, worinn die Bierbrauer, oder Bierhändler, sind. Siehe Bierbrauer, Bierhändler, Zunft.

Advertisements.

Advertisements.

Advertisements.

Bekanntmachung über die Ausgabe von Reichsmarkmünzen aus Nickel.

Vom 15. Februar 1938.

Auf Grund des § 3 Abs. 1 des Münzgesetzes vom 30. August 1924 (Reichsgesetzbl. II S. 254) wird bestimmt:

1. Es werden Münzen zu 5 Reichsmark aus Nickel ausgegeben.

2. Die Münzen haben einen Durchmesser von 29 mm und sind 2,25 mm stark. Sie wiegen 12 g.

3. Die Münzen werden nach dem Muster ausgeprägt, das dieser Bekanntmachung beigefügt ist.

4. Die Münzen sind gesetzliches Zahlungsmittel.

Berlin, den 15. Februar 1938.

Der Reichsminister der Finanzen.
Graf Schwerin von Krosigk.

Körnlein neben einander bringet. Sie lieben einen guten Grund, und wachsen gerne in den Wein-Gebirgen, geben aber dem Weine einen unangenehmen Geschmack, dahero sie auch daselbst nicht gerne gelitten werden. Des wilden Bingel-Krauts, welches auch Hundskohl genennet, und in Wäldern, auf hohen Bergen, auch an Zäunen und Hecken gefunden wird, sind ebenfalls, wie des zahmen zwey Geschlechte, Männlein und Weiblein. Beyde sind anderst nicht, als dem Saamen nach von einander unterschieden, welcher am Männlein in zweyen runden Körnlein, in Gestalt zweyer Hödlein bestehet, am Weiblein aber, wie ein kleines Träublein zusammen gewachsen ist. Ihr Stengel ist zart, weißlicht, und wird selten über Spannen hoch. Die Blätter sind wie die am zahmen Bingel-Kraut. Der Saame ist rund und blaulicht, die Wurtzel aber weiß, zasericht, und kreucht in der Erde weit umher. Beyde Arten und Geschlechte haben einerley Wirckung, indeme sie eröffnen, und durch den Stuhlgang die gallichte und wässerichte Feuchtigkeit abführen, dabey gelinde laxiren, und bey denen Kindern, wenn man es ihnen im Brey eingiebet, das Leib-Reissen verhüten.

Binsen, Binsen-Hälmer, auch **Schmelen** genannt, ist ein wildes Kraut, welches auf feuchten Orten, als Wiesen, da man sie aber nicht gerne hat, und so viel möglich auszurotten suchet, in Morästen, oder an stillstehenden Wassern, in Wäldern, welches hernach **Wald-Rohr** heisset, Busch-weise in lauter lange, runde, straffe und spitzige Stengel ohne Knoten wächset, welche auswendig eine grüne dichte Schaale, und inwendig ein weisses und bisgen hartes Marck oder Kern haben. Ihre Blüthen sind Stern-formig mit 6 Blätlein, auf welche ein gantz kleiner Saamen in dreyeckigten kleinen Bälglein folget. Man zehlet derer dreyerley Arten: Grosse **Weyher-Binsen**, die spitzigen, und dennoch die schwartzgrünen **Binsen**. Sie lassen sich zum Hefften und Binden gebrauchen, ingleichen werden auch Matten, Körbe und andere dergleichen Sachen daraus geflochten; das weisse Marck aber, wenn es recht reiff und vollkommen, dienet in den Lampen zu einem Docht, ist aber darinnen beschwerlich, daß solches in die Lampen gerne in dem Gehen zurück rutschet, und folglich auslöschet, es thut also bey Nacht-Lampen, die immer stehen bleiben, die besten Dienste.

Bircke, Birckenbaum, wird mit unter das harte Holtz gerechnet, und von dem gemeinen Mann auch ein **Meyen** genennet. Er liebet einen kalten Boden, kommet auch sehr wohl in sandigtem fort, und zwar am schönsten im schwartzen oder Tangel-Holtze, da er sich gerade mit in die Höhe schwinget, und so glatt als ein Bau-Stamm bleibet. Sonderlich wächset er gerne an der Winter- oder Mitternacht-Seite der Wälder, wo der Schnee am längsten liegen bleibet, dannenhero er auch sehr spate, ausschläget, dergestalt, daß der Landmann sich nicht eher vor den Frösten sicher zu seyn erachtet, bis dieses heraus kömmt; doch bringt er seine Verweilung wieder ein, indem er im Ausschlagen binnen wenig Tagen die völligen Blätter zeiget, welche fast dem Laub des schwartzen Pappelbaums gleich kommen, aber kleiner, dunckelgrüner, nicht so glänzend, etwas fett, und von einem bittern Geschmack sind, weswegen man den Safft davon unter die Käse zu nehmen pfleget, damit sie vor der Fäulung und den Maden versichert bleiben mögen, wiewohl die aus der Asche der verbrannten Rinde gezogene Lauge hierzu noch kräfftiger ist. Es giebt von diesem Baum eine Gattung, wo die Blätter daran etwas zärter und kleiner als die gewöhnlichsten, deren Aeste auch gantz schlancke und zum Theil herabhangende Reißlein treiben, welche Art man eine **Mutter-Bircke** zu nennen gewohnt. Seinen Saamen träget er in langen und rauhen Glöcklein, oder Zäpfflein, wie die Haselstauden, welche sich aber, wenn sie reiff worden, abstreiffen, also, daß mit ihnen der Saame in die Lufft zerstäubet wird. Die jungen Bircken-Reisser, oder das Unter-Holtz hat eine braune Rinde, welche, weil sie bittern Geschmacks ist, selten von dem Vieh beschädiget wird; die alten Bircken aber haben eine weisse Rinde. Es ist dieses ein sehr nutzbares Holtz, welches, wenn es noch jung und zäh, zu Besem, Faß- und Dösen-Reiffen, und wenn es erwachsen, zu Bottichs-Reiffen, Karrn- und Leiter-Bäumen, und anderm Geschirre dienet, nicht weniger, wenn man es zum brennen gebrauchet, trefflich hitzet, und schöne dauerhaffte Kohlen giebet. Der Birckenbaum hat die Art an sich, daß er die Feuchtigkeit lange in ihm erhält, ob er wohl dürre scheinet, dahero Schwenter im dreyzehenden Theil seiner Erqvick-Stunden, in der zwey und viertzigsten Aufgabe einen alten abgenützten Besen, welcher aber vorher nie in ein warmes Wasser gekommen seyn darff, also wieder grünend machen lehret: Man soll nemlich denselben oben und unten abschneiden, und ihn um St. Barbara-Tag oder im Anfang des Decembers in ein frisches Wasser stecken, auch fein in der Wärme halten, so würde der Besen in wenig Tagen ausschlagen und Blätlein gewinnen. Dieser Baum hat vielmehr Anfechtungen als andere Bäume, denn zu geschweigen, daß im Anfange des Frühlings, wenn der Safft beginnet zu rinnen, solcher von denen Leuten durch Anbohrung der Bäume, allenthalben häufig gesammlet, vertragen und verkaufft wird; als welches zwar, der Gesundheit halber wohl nicht gar zu streng zu verbieten seyn mag, so soll man doch dabey eine Aufsicht haben, und diese Maaß halten lassen, daß erstlich kein grosser, sondern ein kleiner Bohrer darzu genommen; solcher zum andern nicht allzu tieff hinein in den Baum getrieben, und drittens das Loch wieder mit einem Keil verschlagen werde: Denn sonst tropffet aller Safft heraus, und muß der Baum entweder gar verderben, oder wird doch am Wachsen mercklich verhindert. Darnach werden die Bircken auch Haufenweise im Mayen und um die Pfingst-Zeit abgehauen, und hin und wieder vor die Häuser,

Digitized by Google

Ich bin ein Mann, der sich nicht gern in Gefahr begibt, und wenn ich mich in Gefahr begeben muß, so suche ich sie bald wieder zu verlassen. Ich bin ein Mann, der sich nicht gern in Gefahr begibt, und wenn ich mich in Gefahr begeben muß, so suche ich sie bald wieder zu verlassen. Ich bin ein Mann, der sich nicht gern in Gefahr begibt, und wenn ich mich in Gefahr begeben muß, so suche ich sie bald wieder zu verlassen.

Ich bin ein Mann, der sich nicht gern in Gefahr begibt, und wenn ich mich in Gefahr begeben muß, so suche ich sie bald wieder zu verlassen. Ich bin ein Mann, der sich nicht gern in Gefahr begibt, und wenn ich mich in Gefahr begeben muß, so suche ich sie bald wieder zu verlassen.

Ich bin ein Mann, der sich nicht gern in Gefahr begibt, und wenn ich mich in Gefahr begeben muß, so suche ich sie bald wieder zu verlassen. Ich bin ein Mann, der sich nicht gern in Gefahr begibt, und wenn ich mich in Gefahr begeben muß, so suche ich sie bald wieder zu verlassen.

Bauten, Kirchen, Klöster und Schlösser, die Wien besitzt, sind zu zahlreich, um sie alle aufzählen zu können. Wir müssen uns darauf beschränken, nur die hervorragendsten zu nennen. Da ist zunächst der Stephansdom, das Wahrzeichen Wiens, das Wahrzeichen Österreichs, ein Bauwerk, das in seiner Art zu den schönsten Kirchen der Welt gehört. Er ist 107 m lang, 34 m breit und 136 m hoch. Sein Turm, der 1433 vollendet wurde, ist 82 m hoch. Er ist ein Meisterwerk der Steinmetzkunst. Seine Spitze ist mit einer Krone geziert, die 1579 aufgesetzt wurde. Sie ist 3 m hoch und wiegt 1 Zentner. Der Turm hat 343 Stufen. Auf ihm befinden sich 4 Glocken, die größte wiegt 20 Zentner. Sie wurde 1711 gegossen. Der Dom hat 5 Schiffe, 18 Altäre und 4 Orgeln. Die Kanzel ist ein Meisterwerk der Steinmetzkunst. Sie wurde 1515 errichtet. Die Kirche hat 18 Eingänge. Sie ist 1147 gegründet worden. Ihr Name ist nach dem ersten Märtyrer, dem heiligen Stephanus, gewählt worden. Sie ist die Pfarrkirche der Innenstadt. Sie ist auch Bischofskirche. Sie ist Sitz des Fürsterzbischofs von Wien. Sie ist Kathedrale. Sie ist Metropolitankirche. Sie ist Domkirche. Sie ist Stiftskirche. Sie ist Wallfahrtskirche. Sie ist Grabkirche. Sie ist Taufkirche. Sie ist Hochzeitskirche. Sie ist Begräbniskirche. Sie ist Gedächtniskirche. Sie ist Votivkirche. Sie ist Kirche der Wiener. Sie ist Kirche der Österreicher. Sie ist Kirche der Deutschen. Sie ist Kirche der Katholiken. Sie ist Kirche der Christen. Sie ist Kirche der Menschen. Sie ist Kirche der Welt. Sie ist Kirche der Ewigkeit. Sie ist Kirche der Zeit. Sie ist Kirche der Geschichte. Sie ist Kirche der Kunst. Sie ist Kirche der Baukunst. Sie ist Kirche der Steinmetzkunst. Sie ist Kirche der Malerei. Sie ist Kirche der Bildhauerei. Sie ist Kirche der Musik. Sie ist Kirche der Orgelmusik. Sie ist Kirche der Glockenmusik. Sie ist Kirche der Chormusik. Sie ist Kirche der Kirchenmusik. Sie ist Kirche der Liturgie. Sie ist Kirche der Gottesdienste. Sie ist Kirche der Predigten. Sie ist Kirche der Andachten. Sie ist Kirche der Gebete. Sie ist Kirche der Sakramente. Sie ist Kirche der Taufe. Sie ist Kirche der Eucharistie. Sie ist Kirche der Beichte. Sie ist Kirche der Firmung. Sie ist Kirche der Ehe. Sie ist Kirche der Priesterweihe. Sie ist Kirche der Krankensalbung. Sie ist Kirche der Sakramente. Sie ist Kirche der Heiligen. Sie ist Kirche der Märtyrer. Sie ist Kirche der Bekenner. Sie ist Kirche der Jungfrauen. Sie ist Kirche der Witwen. Sie ist Kirche der Kinder. Sie ist Kirche der Alten. Sie ist Kirche der Armen. Sie ist Kirche der Kranken. Sie ist Kirche der Sterbenden. Sie ist Kirche der Toten. Sie ist Kirche der Auferstehung. Sie ist Kirche der Ewigkeit. Sie ist Kirche der Zeit. Sie ist Kirche der Geschichte. Sie ist Kirche der Kunst. Sie ist Kirche der Baukunst. Sie ist Kirche der Steinmetzkunst. Sie ist Kirche der Malerei. Sie ist Kirche der Bildhauerei. Sie ist Kirche der Musik. Sie ist Kirche der Orgelmusik. Sie ist Kirche der Glockenmusik. Sie ist Kirche der Chormusik. Sie ist Kirche der Kirchenmusik. Sie ist Kirche der Liturgie. Sie ist Kirche der Gottesdienste. Sie ist Kirche der Predigten. Sie ist Kirche der Andachten. Sie ist Kirche der Gebete. Sie ist Kirche der Sakramente. Sie ist Kirche der Taufe. Sie ist Kirche der Eucharistie. Sie ist Kirche der Beichte. Sie ist Kirche der Firmung. Sie ist Kirche der Ehe. Sie ist Kirche der Priesterweihe. Sie ist Kirche der Krankensalbung. Sie ist Kirche der Sakramente. Sie ist Kirche der Heiligen. Sie ist Kirche der Märtyrer. Sie ist Kirche der Bekenner. Sie ist Kirche der Jungfrauen. Sie ist Kirche der Witwen. Sie ist Kirche der Kinder. Sie ist Kirche der Alten. Sie ist Kirche der Armen. Sie ist Kirche der Kranken. Sie ist Kirche der Sterbenden. Sie ist Kirche der Toten. Sie ist Kirche der Auferstehung. Sie ist Kirche der Ewigkeit.

Verantwortlicher Redakteur: Dr. Max Burckhard.
Verleger: Adolf Bermann.
Druck von Adolf Bermann & Co.

Mr. Lagrange, Professor at the University of Liège, has been appointed Director of the Institute of Physics at the University of Ghent.

Mr. Lagrange, Professor at the University of Liège, has been appointed Director of the Institute of Physics at the University of Ghent.

Mr. Lagrange, Professor at the University of Liège, has been appointed Director of the Institute of Physics at the University of Ghent.

geriebenen Mandeln, Rosen-Wasser, Zucker, Eyern und dem schönsten Mehl verfertigt. Was aber den rechten Zweyback anlanget, so eben unter diesem Wort verstanden wird, davon kan man an gehörigem Ort weiter nachlesen.

Biß oder ein Gebiß, wird von den Jägern das Maul eines Wolffes, Fuchses oder andern Raub-Thieres genennet. Auch heißt ein Stück Eisen an den Stange- und andern Zäumen, so die Pferde ins Maul bekommen, das Gebiß.

Bissen, nennet man nicht nur diejenige Portion von einer Speise, welche man auf einmahl in den Mund zu stecken pfleget; sondern man verstehet auch öffters die Nahrung und das Auskommen einer Person selbst darunter, als wenn man sagt: Dieser hat seinen guten Bissen, das ist sein gutes Auskommen.

Bißgueren, siehe Beißker.

Bittersüß, suche Je länger je lieber.

Bitterwurtz, siehe Enzian.

Blähungen, sind eine Pferde-Kranckheit, deren Ursache und Cur unter dem Wort Darm-Gicht zu finden.

Bläs-Ente, sonsten auch von andern Bläsgen, Bläslein oder Horbel genannt, ist ein Wasser-Vogel, welcher etwas gröſſer, als ein Rebhuhn, und über dem gantzen Leib so schwartz als ein Rabe ist, auch lange, schwartze, zum Rudern besonders wohl geschaffne Füsse, ingleichen einen schmalen und spitzigen Schnabel, wie ein Schnertz oder Wächtel-König hat, weswegen man nicht glauben kan, daß er sich mit Fischen nähre. Vorn auf dem Schnabel hat er ein Klümpgen Fleisch, so groß, als eine halbe Hasel-Nuß mit einer weissen glatten Haut überzogen, wovon er vermuthlich den Nahmen Bläsgen oder Bläslein erhalten. Sommers-Zeit hält er sich iedesmahl an einem Ort beständig auf, und hält nicht viel vom Fliegen, wenn er nicht mit Gewalt aufgetrieben wird. Er setzet seine Brut auf einen vom Winde aufm Wasser zusammen geführten Klumpen Moos oder Gerühricht, mit welchem er Zeit währender Brut hier und dar herum geführet wird, und bringet gemeiniglich vier, auch wohl fünff oder sechs Jungen aus, welche er sogleich mit sich aufs Wasser, und zu ihrer Nahrung, als: Wasser-Mücken, Gewürme und Gewürtzel in demselben anführet. Uibrigens ist nicht wenig zu bewundern, wie dieser Vogel zur Herbst-Zeit nebst andern von hier mit fortziehen kan, da ihm sein Flug, wenn er hier gesprenget wird, so schwer anzukommen scheinet, wiewohl er auch, wegen des Frostes, den Winter nicht ausdauern könte. Seine Zurückkunfft geschiehet im Frühling, so bald nur die Wasser wieder offen. Er hat einen widrigen pfublichten Geschmack, und darff dahero, um der Delicatesse willen, nicht geschossen werden.

Blätter-Gebackens, ist eine Art Butter-Gebackens, als Torten, Schüssel-Pasteten, kleine Pastetgen, Schnittgen und dergleichen, wozu der Teig folgender Gestalt gemachet wird: Man thut schönes Weitzen-Mehl auf den Tisch, schläget zwey bis drey Eyer daran, thut ein Stückgen Schmaltz als ein ziemlich Ey groß hinzu, gieſſet ein paar Eß-Löffel, guten scharfen Wein-Eßig oder Citronen-Safft darein, etliche nehmen auch ein Löffel voll Brantewein darunter, gieſſet vollends Wasser dazu, wiewohl einige den Eßig, Citronen-Safft und Brantewein gar weg lassen, und sich des Wassers allein, oder an seine Stelle der Milch bedienen, hieraus macht man einen zähen Teig, und daß er ja nicht recht fest wird, schlägt man ihn mit der Hand so lange, bis er, wenn er erst als ein Brot zusammen gemacht wird, und man mit der Hand drauf schläget, wieder in die Höhe gehe, und treibet ihn auf, als man einen Kuchen aufzutreiben pfleget. Hierauf nimmt man gutes Schmaltz, trocknet solches, wenn etwa Wasser daran, mit einem Tuche rein ab, legt solches über den Teig, der Teig aber muß breiter ausgewaltzet seyn als die Butter, damit man die Butter recht einfassen könne und sie mit dem Teig überziehen. Wenn solches nun geschehen, so treibet man den Teig das erstemahl so dünne als es nur möglich, hernach werden die Enden vom Teig, und zwar von beyden Seiten bis in die Mitte gezogen, der Teig also zusammen geschlagen, und darnach wieder aufgetrieben, doch nicht so dünne, als das erstemahl, alsdenn schlägt man ihn wieder wie vorher bis in die Mitte zusammen und treibet ihn wiederum, aber nicht so dünne als das andremahl, und schläget ihn zusammen, und gebrauchet solchen zu den Eingangs erwehnten Arten des Gebackens.

Bläuel, siehe Wasche-Bläuel.

Bläuen, (den Hanff oder Flachs bläuen) heist, wenn man selbigen, ehe er auf die Breche kommt, mit besondern höltzernen Schlägeln zur Gnüge klopffet, damit die Rinde von dem Kern oder Marck sich abschäle, und dieses desto reiner werde.

Bläuen, (den Stockfisch) sagt man, wenn dieser sehr hart gedörrte Fisch, ehe er gewässert, auf einem höltzernen Stock oder Klotz geleget und mit einem dergleichen Hammer oder Schlägel tapffer geklopffet wird, damit er um so viel eher in dem Wasser erweiche und sich gar kochen lasse.

Bläuen (die Wäsche) heist die gebrühete und naß auf einander gelegte Wäsche mit dem Wasche-Bläuel schlagen, damit selbige hernach im Auswaschen nicht allzu sehr darff gerieben werden.

Blanc-Manger, ist nichts anderes als eine Gelée, die nach der unten beschriebenen Art zuförderst zubereitet, hernach aber von neuen in ein Casserol gethan, alsdenn bitter geschälte Mandeln gantz klein gestossen darunter gerühret, etwas Milch darzu gegossen, und also mit einander gekochet worden. Auch thut man Gewürtz, als gantze Muscaten-Blüthen, Citronen-Scheller und Zucker daran, streichet solches endlich, wenn es genug gekochet, durch ein Haar-Sieb. Dieses *Blanc-Manger* lässet sich hernach gebrauchen, entweder a part auf einen Teller, oder auch zu Melange, wenn nemlich die Gelées auf einander gegossen werden.

Subscribe to the Magazine

Subscribe to the Magazine

Balg führet, welche hierauf durch ſtarckes Niederdrucken des in die Hohe gezogenen Bretleins, indem ſie das über den Windfang gelegte Leder oder ſtarcke Papier feſte andrucket, durch die Balg-Tiefe alſo wiederum heraus gepreſſet wird. Dieſer Inſtrumenten werden vielerley verfertiget, von den kleineſten Arten, die man in Händen bequem heben und tractiren kan, bis auf die gröſten, welche offt durch Menſchen getreten oder gar durch Waſſer-Räder gehoben werden müſſen; Sie ſind in der Haushaltung zu mancherley nützlich, bey vielen anderen nöthigen Wercken aber gantz unentbehrlich, als bey Orgel-Wercken, Eiſen und Senſen-Hämmern, bey allen Gieß- und Schmeltz-Hütten und dergleichen. Allwo zwey der gröſten Blas-Bälge neben einander liegen, und Wechſelsweiſe ihren Wind von ſich geben müſſen, welches man die Gebläſe nennet. Wie ſolche dergeſtalt anzulegen, als es die Umſtände erfordern, und daß ſie nicht, wie meiſt geſchiehet, allzuſehr poltern, wenn ſie von Rädern gehoben werden, davon ſiehe L. C. Sturms Mühlen-Bau-Kunſt, p. 32 Tab. XL.

Blaſen-Hut, iſt der bereits oben, unter dem Wort Blaſe, etwas erwehnte Deckel derſelben, welcher von Kupffer gemacht, inwendig verzinnt, und neben an der Seite mit einer oder zweyen Röhren verſehen iſt. Wenn man nun Brantewein brennet, ſo wird nach gefüllter Blaſe und angemachtem Feuer im Brenn- oder Deſtillir-Ofen, die in der Blaſe befindliche Materie ſo lange herum gerühret, bis man daſſelbe untenher nicht mehr mit der Hand vor Hitze angreiffen kan, alsdenn der Blaſen-Hut, deſſen Röhren durch ein Faß mit kaltem Waſſer gehen, aufgeſetzet, und an dem Ort, wo er mit der Blaſe zuſammen ſchlieſſet, mit Leimen wohl verſchmieret, oder ſonſt mit leinenen Tüchlein oder Papier, darauf Mehl-Pappe geſtrichen, verkleiſtert, damit unter dem Brennen die Geiſter nicht neben heraus ſteigen, ſondern ſich behöriger maſſen zu oberſt im Blaſen-Hut ſammlen, und durch die davon ausgehende Röhren ablegen mögen. Siehe Helm.

Bläſſe oder Stern, iſt ein weiſſes Zeichen, ſo mitten an der Stirne eines ſchwartzen, braunen oder andern dunckel-farbigen Pferdes, entweder von Natur ſich befindet, oder aber durch Kunſt gemacht iſt. Wenn man einem Pferd eine weiſſe Bläſſe machen will, ſo ſchlitzet man demſelben die Stirne auf, nach der Länge, ſo groß als das Zeichen oder die Bläſſe ſeyn ſoll, hebet alsdenn die Haut mit einem ſubtilen Inſtrumentlein auf und leget ein Stücklein dünngeſchlagenes Bley darein, ſo groß als der Stern ſeyn ſoll, läſſet es zween oder drey Tage liegen, hernach nimmt mans heraus, und drücket die Haut mit der Hand wohl wieder hinan, ſo wird das andre Haar ausfallen und weiſſes wachſen. Man findet auch viel ſchlimmer oder krummer Bläſſen, die auf der rechten oder lincken Seite, über oder neben dem Maul und Naſen herabgehen, ein Pferd heßlich verſtellen, und dahero an ſelbigen nicht gerne geſehen werden. Vor eine ſchöne Bläſſe aber wird gehalten, wann ſie nicht breit, ſondern ſchmal iſt, als wenn ſie mit einem Linial gezogen wäre, die von oben herab gehet, und eine quere Hand breit über der Naſen aufhöret. So wird auch ein Pferd, ſo einen kleinen Stern oder Bläſſe vor der Stirne und hinten zween weiſſe Füſſe hat, von etlichen ſehr hoch geachtet.

Blaſen-Stein, iſt ein Stein, der in der Blaſe bey dem Menſchen wächſt, und den Urin mit groſſen Schmertzen verſetzet. Er muß entweder ausgeſchnitten oder in der Blaſe durch Artzney zermalmet werden. Ein Haus-Mittel iſt folgendes: Man nimmt zwey Hände voll lauteres Tobacks-Kraut, thut es in ein ſtarckes Glas, gieſſet guten Wein-Eßig ſo viel darauf, daß es wie ein Mus wird, vermacht das Glas und ſetzt es 6 Tage an die Sonne. Hernach wird es diſtilliret, da denn ein ſchönes klares Waſſer heraus kommt. Davon nimmt man, wenn die Schmertzen empfunden werden, morgens nüchtern einen gantzen Löffel voll und faſtet darauf 4 Stunden. Andere brauchen den heraus gezogenen und pulveriſirten Stein ſelbſt, den ſie zur Zermalmung des andern einnehmen.

Bläßlein, ſiehe **Bläß-Ente**.

Blat, iſt dasjenige Theil eines Baums oder Holtzes, welches gemeiniglich platt, zart oder dünne und von einer grünen Farbe iſt, ordentlich im Frühling ausſchlägt und hervor kommt, aber im Herbſt wieder abfället. Dieſe Blätter ſind ſolchergeſtalt eine Zierde und Bekleidung derer Bäume und Sträucher, als welche nach dem Verluſt ihres Laubes, den Winter über gantz nackigt ausſehen. Sie dienen aber auch zu dem rechten Wachsthum und gehörigen Zeitigung der Früchte ſelbſt, wie ſolches an denjenigen wahrzunehmen, wo durch Raupen oder einen andern Zufall dieſelben dem Baume entzogen worden, da alsdenn die Früchte nicht nur klein, ſondern auch gantz mager und ohne einigen guten Geſchmack ſind. Ein anders ſind die **Blätter**, woraus die Blüthen und Blumen zuſammen geſetzet ſind, und welche man von allerley Figuren und Farben hat. Noch ein anders iſt, welches ein Theil eines Krautes oder Stauden-Gewächſes, und ſich entweder zu oberſt ſeins Stengels vielfach über einander in ein Haupt feſte zuſammen ſchlieſſet, oder an der äuſſerſten Schale des Stengels ſitzet. Einige Blätter dienen treflich zu Fütterung des Rind-Schaaf- und Ziegen-Viehes; überhaupt aber läßt ſich von allen Baum-Blättern oder dem Baum-Laub eine gute Düngung machen, wenn man ſolche mit einem Rechen zuſammen harckt, auf einen Hauffen ſchlägt, und ſo verfaulen läßt.

Blat, wird bey der Jägerey das groſſe Weyde-Meſſer geheiſſen, wormit das Wildpret zerhauen und in Braten vertheilet wird.

Blat, wird auch an der Säge die zerkerbte Klinge genennt, womit etwas entzwey geſchnitten oder geſäget wird.

Blat, heiſſet auch bey dem Frauenzimmer ein Theil an den Schürtzen und Röcken, und ſind alſo

Entered at Stationers' Hall.

THE MONTHLY MAGAZINE.

No. I. JANUARY 1, 1796.

CONTENTS.

Page

Introduction 1

Memoirs of Mr. Bannister 2

Account of the Life of Mr. Thomas Day 4

Account of the Life of Mr. Thomas Day 5

Account of the Life of Mr. Thomas Day 6

Account of the Life of Mr. Thomas Day 7

Account of the Life of Mr. Thomas Day 8

Account of the Life of Mr. Thomas Day 9

Account of the Life of Mr. Thomas Day 10

Account of the Life of Mr. Thomas Day 11

Account of the Life of Mr. Thomas Day 12

Account of the Life of Mr. Thomas Day 13

Account of the Life of Mr. Thomas Day 14

Account of the Life of Mr. Thomas Day 15

Account of the Life of Mr. Thomas Day 16

Account of the Life of Mr. Thomas Day 17

Account of the Life of Mr. Thomas Day 18

Account of the Life of Mr. Thomas Day 19

Account of the Life of Mr. Thomas Day 20

Account of the Life of Mr. Thomas Day 21

Account of the Life of Mr. Thomas Day 22

Account of the Life of Mr. Thomas Day 23

Account of the Life of Mr. Thomas Day 24

Account of the Life of Mr. Thomas Day 25

Account of the Life of Mr. Thomas Day 26

Account of the Life of Mr. Thomas Day 27

Account of the Life of Mr. Thomas Day 28

Account of the Life of Mr. Thomas Day 29

Account of the Life of Mr. Thomas Day 30

Account of the Life of Mr. Thomas Day 31

Account of the Life of Mr. Thomas Day 32

Account of the Life of Mr. Thomas Day 33

Account of the Life of Mr. Thomas Day 34

Account of the Life of Mr. Thomas Day 35

Account of the Life of Mr. Thomas Day 36

Account of the Life of Mr. Thomas Day 37

Account of the Life of Mr. Thomas Day 38

Account of the Life of Mr. Thomas Day 39

Account of the Life of Mr. Thomas Day 40

Account of the Life of Mr. Thomas Day 41

Account of the Life of Mr. Thomas Day 42

Account of the Life of Mr. Thomas Day 43

Account of the Life of Mr. Thomas Day 44

Account of the Life of Mr. Thomas Day 45

Account of the Life of Mr. Thomas Day 46

Account of the Life of Mr. Thomas Day 47

Account of the Life of Mr. Thomas Day 48

Account of the Life of Mr. Thomas Day 49

Account of the Life of Mr. Thomas Day 50

Account of the Life of Mr. Thomas Day 51

Account of the Life of Mr. Thomas Day 52

Account of the Life of Mr. Thomas Day 53

Account of the Life of Mr. Thomas Day 54

Account of the Life of Mr. Thomas Day 55

Account of the Life of Mr. Thomas Day 56

Account of the Life of Mr. Thomas Day 57

Account of the Life of Mr. Thomas Day 58

Account of the Life of Mr. Thomas Day 59

Account of the Life of Mr. Thomas Day 60

Account of the Life of Mr. Thomas Day 61

Account of the Life of Mr. Thomas Day 62

Account of the Life of Mr. Thomas Day 63

Account of the Life of Mr. Thomas Day 64

Account of the Life of Mr. Thomas Day 65

Account of the Life of Mr. Thomas Day 66

Account of the Life of Mr. Thomas Day 67

Account of the Life of Mr. Thomas Day 68

Account of the Life of Mr. Thomas Day 69

Account of the Life of Mr. Thomas Day 70

Account of the Life of Mr. Thomas Day 71

Account of the Life of Mr. Thomas Day 72

Account of the Life of Mr. Thomas Day 73

Account of the Life of Mr. Thomas Day 74

Account of the Life of Mr. Thomas Day 75

Account of the Life of Mr. Thomas Day 76

Account of the Life of Mr. Thomas Day 77

Account of the Life of Mr. Thomas Day 78

Account of the Life of Mr. Thomas Day 79

Account of the Life of Mr. Thomas Day 80

Account of the Life of Mr. Thomas Day 81

Account of the Life of Mr. Thomas Day 82

Account of the Life of Mr. Thomas Day 83

Account of the Life of Mr. Thomas Day 84

Account of the Life of Mr. Thomas Day 85

Account of the Life of Mr. Thomas Day 86

Account of the Life of Mr. Thomas Day 87

Account of the Life of Mr. Thomas Day 88

Account of the Life of Mr. Thomas Day 89

Account of the Life of Mr. Thomas Day 90

Account of the Life of Mr. Thomas Day 91

Account of the Life of Mr. Thomas Day 92

Account of the Life of Mr. Thomas Day 93

Account of the Life of Mr. Thomas Day 94

Account of the Life of Mr. Thomas Day 95

Account of the Life of Mr. Thomas Day 96

Account of the Life of Mr. Thomas Day 97

Account of the Life of Mr. Thomas Day 98

Account of the Life of Mr. Thomas Day 99

Account of the Life of Mr. Thomas Day 100

Examinations for Certificates of Competency as Second Mates.

Examinations for Certificates of Competency as Second Mates will be held at the undermentioned ports on the dates specified:—

Ports.	Dates.
Aberdeen	1st February, 1911.
Belfast	1st February, 1911.
Cardiff	1st February, 1911.
Dundee	1st February, 1911.
Glasgow	1st February, 1911.
Hull	1st February, 1911.
Leith	1st February, 1911.
Liverpool	1st February, 1911.
London	1st February, 1911.
Newcastle-on-Tyne	1st February, 1911.
Plymouth	1st February, 1911.
Swansea	1st February, 1911.

Applications must be made on the prescribed forms, which may be obtained from the Secretary, Board of Trade, Mercantile Marine Department, Whitehall Gardens, London, S.W., or from the Local Marine Boards at the above ports, and must be sent in to the Secretary, Board of Trade, Mercantile Marine Department, Whitehall Gardens, London, S.W., not later than the 1st January, 1911.

Examinations for Certificates of Competency as Second Mates.

Examinations for Certificates of Competency as Second Mates will be held at the undermentioned ports on the dates specified:—

Ports.	Dates.
Aberdeen	1st February, 1911.
Belfast	1st February, 1911.
Cardiff	1st February, 1911.
Dundee	1st February, 1911.
Glasgow	1st February, 1911.
Hull	1st February, 1911.
Leith	1st February, 1911.
Liverpool	1st February, 1911.
London	1st February, 1911.
Newcastle-on-Tyne	1st February, 1911.
Plymouth	1st February, 1911.
Swansea	1st February, 1911.

Applications must be made on the prescribed forms, which may be obtained from the Secretary, Board of Trade, Mercantile Marine Department, Whitehall Gardens, London, S.W., or from the Local Marine Boards at the above ports, and must be sent in to the Secretary, Board of Trade, Mercantile Marine Department, Whitehall Gardens, London, S.W., not later than the 1st January, 1911.

Gesetz über die Einziehung kommunistischer Vermögen. Vom 26. Juni 1938 637

Gesetz über die Einziehung kommunistischer Vermögen. Vom 26. Juni 1938.

Die Reichsregierung hat das folgende Gesetz beschlossen, das hiermit verkündet wird:

§ 1

(1) Vermögen, das zur Förderung der kommunistischen Bestrebungen gegen das Deutsche Reich bestimmt ist oder verwendet wird, kann eingezogen werden.

(2) Vermögen, das zur Förderung der kommunistischen Bestrebungen gegen das Deutsche Reich bestimmt ist oder verwendet wird, kann auch dann eingezogen werden, wenn es nicht dem Täter oder Teilnehmer gehört.

§ 2

(1) Die Einziehung kann auch dann angeordnet werden, wenn der Täter oder Teilnehmer nicht verfolgt oder verurteilt wird.

(2) Die Einziehung kann auch dann angeordnet werden, wenn der Täter oder Teilnehmer nicht verfolgt oder verurteilt wird.

§ 3

(1) Die Einziehung kann auch dann angeordnet werden, wenn der Täter oder Teilnehmer nicht verfolgt oder verurteilt wird.

(2) Die Einziehung kann auch dann angeordnet werden, wenn der Täter oder Teilnehmer nicht verfolgt oder verurteilt wird.

§ 4

(1) Die Einziehung kann auch dann angeordnet werden, wenn der Täter oder Teilnehmer nicht verfolgt oder verurteilt wird.

(2) Die Einziehung kann auch dann angeordnet werden, wenn der Täter oder Teilnehmer nicht verfolgt oder verurteilt wird.

§ 5

(1) Die Einziehung kann auch dann angeordnet werden, wenn der Täter oder Teilnehmer nicht verfolgt oder verurteilt wird.

(2) Die Einziehung kann auch dann angeordnet werden, wenn der Täter oder Teilnehmer nicht verfolgt oder verurteilt wird.

§ 6

(1) Die Einziehung kann auch dann angeordnet werden, wenn der Täter oder Teilnehmer nicht verfolgt oder verurteilt wird.

(2) Die Einziehung kann auch dann angeordnet werden, wenn der Täter oder Teilnehmer nicht verfolgt oder verurteilt wird.

§ 7

(1) Die Einziehung kann auch dann angeordnet werden, wenn der Täter oder Teilnehmer nicht verfolgt oder verurteilt wird.

(2) Die Einziehung kann auch dann angeordnet werden, wenn der Täter oder Teilnehmer nicht verfolgt oder verurteilt wird.

§ 8

(1) Die Einziehung kann auch dann angeordnet werden, wenn der Täter oder Teilnehmer nicht verfolgt oder verurteilt wird.

(2) Die Einziehung kann auch dann angeordnet werden, wenn der Täter oder Teilnehmer nicht verfolgt oder verurteilt wird.

§ 9

(1) Die Einziehung kann auch dann angeordnet werden, wenn der Täter oder Teilnehmer nicht verfolgt oder verurteilt wird.

(2) Die Einziehung kann auch dann angeordnet werden, wenn der Täter oder Teilnehmer nicht verfolgt oder verurteilt wird.

§ 10

(1) Die Einziehung kann auch dann angeordnet werden, wenn der Täter oder Teilnehmer nicht verfolgt oder verurteilt wird.

(2) Die Einziehung kann auch dann angeordnet werden, wenn der Täter oder Teilnehmer nicht verfolgt oder verurteilt wird.

§ 11

(1) Die Einziehung kann auch dann angeordnet werden, wenn der Täter oder Teilnehmer nicht verfolgt oder verurteilt wird.

(2) Die Einziehung kann auch dann angeordnet werden, wenn der Täter oder Teilnehmer nicht verfolgt oder verurteilt wird.

§ 12

(1) Die Einziehung kann auch dann angeordnet werden, wenn der Täter oder Teilnehmer nicht verfolgt oder verurteilt wird.

(2) Die Einziehung kann auch dann angeordnet werden, wenn der Täter oder Teilnehmer nicht verfolgt oder verurteilt wird.

Telegraphic Address: "Truth, London."
Telephone: Gerrard 1512.

Truth

A Journal of Politics, Finance, Literature, Society, the Drama, Art, Music, Travel, Sport, and Gossip.

Vol. XCVIII. No. 3854. Saturday, July 28, 1917.

Published Weekly. Price 6d.

CONTENTS

Notes of the Week	97	Correspondence	104
Parliament	98	Reviews	105
Mr. Asquith's Speech	99	Drama	106
Mr. Lloyd George's Speech	100	Music	107
Mr. Bonar Law's Speech	101	Art	107
Mr. Balfour's Speech	101	Sport	108
Mr. Henderson's Speech	102	Gossip	109
Mr. Barnes's Speech	102	Finance	110
Mr. Clynes's Speech	103	Insurance	111
Mr. Macdonald's Speech	103	Company Meetings	112
Mr. Snowden's Speech	104		

NOTES OF THE WEEK

The Prime Minister's speech on the Irish question was a disappointment to those who had hoped that he would announce a definite policy. Mr. Asquith, however, was not in a position to do so. He could only say that the Government would not attempt to impose a settlement on Ireland, and that they would not introduce a Bill unless they were satisfied that it would be accepted by the majority of Irishmen. Mr. Asquith's speech was, in fact, a confession of failure. The Government have failed to find a solution of the Irish problem, and they have failed to find a solution because they have not had the courage to face the real difficulties of the situation. Mr. Asquith's speech was a confession of failure in another sense. He admitted that the Government had failed to carry out the pledges which they had given to Ireland. He admitted that the Government had failed to carry out the pledges which they had given to Ireland. He admitted that the Government had failed to carry out the pledges which they had given to Ireland

Gesetz vom 17. Mai 1922, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Einführung der Gewerbeordnung für das Deutsche Reich in Elsaß-Lothringen.

Vom 17. Mai 1922.

Der Landesausschuß hat das folgende Gesetz beschlossen, das hiermit verkündet wird:

Artikel I.

Das Gesetz über die Einführung der Gewerbeordnung für das Deutsche Reich in Elsaß-Lothringen vom 17. Juli 1911 wird wie folgt abgeändert:

1. Im § 1 Absatz 1 wird hinter Nr. 3 folgende Nr. 4 eingefügt:

4. Gesetz über die Regelung des Arbeitsnachweises vom 22. Juli 1922 (Reichsgesetzbl. S. 657).

2. Im § 1 Absatz 2 wird hinter Nr. 3 folgende Nr. 4 eingefügt:

4. Gesetz über die Regelung des Arbeitsnachweises vom 22. Juli 1922 (Reichsgesetzbl. S. 657).

Artikel II.

Dieses Gesetz tritt mit dem Tage seiner Verkündung in Kraft.

Straßburg, den 17. Mai 1922.

Der Präsident des Landesausschusses
Dr. Ricklin.

Der Staatssekretär
Dr. Schmidt.

Ausschreibung

Die Stadtgemeinde Wien schreibt folgende Stelle aus:

Eine Stelle einer Amtsleiterin/eines Amtsleiters für das Amt für Jugend und Familie

Bewerbungsfrist: 15. Jänner 2026

Nähere Informationen: www.wien.gv.at/jobs

Ausschreibung

Die Universität Wien schreibt folgende Professur aus:

Professur für Angewandte Mathematik

Bewerbungsfrist: 31. Jänner 2026

Nähere Informationen: www.univie.ac.at/jobs

nimmt und ein lufftiges Zeichen ist, als im Zwilling oder der Waage, in ein Mist-Beet, auch an eine warme Mauer oder Wand, wo er vom Nord-Wind befreyet ist, in das Erdreich, bestreuet solches mit Ruß aus der Fäuer-Mäuer vor den Erd-Flohen, bedecket die Pflantzen mit Stroh-Decken, Bretern oder Matten vor den Nacht-Fröſten, und begiesset sie, wenn es noth ist. Wenn die Pflantzen denn ziemlich erwachsen, so kan man sie, und zwar abermahl im Wachsen des Mondes, wenn derselbe im Zeichen der Zwillinge ist, in ein gutes fettes, feuchtes und lufftiges Erdreich, wo es viel Sonne hat, hinpflantzen, und mit Begiessen abwarten; Sie müssen allezeit zween gute Schuh weit von einander gepflantzet, und wie der weisse Kohl behacket werdeu, so werden sie wohl wachsen, und mit der Zeit ihre guten Blumen bringen. Man muß ihnen die Blätter, wie dem Weiß-Kohl, von Zeit zu Zeit abnehmen, denn sie ziehen sonsten alle Nahrung, die die Blumen haben sollen, an sich. Wenn die grossesten im Herbst zur Speise verbraucht, so müssen vor Winters die kleinesten im Keller gepflantzet werden, damit sie auch zur Vollkommenheit gelangen und zur Speise gebrauchet werden können. Es ist aber bey diesem Einsetzen zu mercken, daß man ihnen, wenn man sie ausshebt, genug Erde an der Wurtzel lassen, und wenn der Grund im Keller zu trocken, demselben mit guten verweseten Mist helffen, und ein wenig begiessen solle, damit die Wurtzel etwas Feuchtigkeit bekomme. Etliche säen, um frühen Blumen-Kohl zu bekommen, denselben um Jacobi, und lassen ihn bis auf Michaelis wachsen; Alsdenn setzen sie diese Pflantzen in den Keller, lassen ihnen Lufft so viel es seyn kan, und pflantzen solche im Frühling wieder in den Garten in gute Erde. In und um Nürnberg herum, wird der Blumen-Kohl Käse-Kohl genennet. Er giebt gar besonders überflüßiges Nutriment, deshalben er auch gar beliebt ist, und von dem Koche auf unterschiedene Art zugerichtet wird. Die Vorbereitung desselben, bestehet in dem Zuputzen, und geschiehet also: Man spaltet den Blumen-Kohl nachdem er grosse Blumen hat, in etliche Stücke, schälet von dem Stengel mit dem Messer alle harte Rinden herunter, schneidet nach der Länge, ein Stückgen wie das andere von mittlerer Grösse, wirfft solche in kaltes Wasser, damit der rohe Geschmack davon gehe, hierauf kan er mit einer guten Brühe, oder gebacken, oder wie ein Salat mit Baumöl und Eßig folgender gestalt zubereitet werden, als 1) in einer Brühe denselben aufzutragen, wird er nach gedachter Vorbereitung, zuförderst in Saltz-Wasser fast gar gekocht, hernach in ein Casserol gethan, geriebene Semmel und Muscaten-Blüthen darüber gestreuet, gewaschene Butter darzu geleget, gute Bouillon darüber gegossen, und auf ein Kohl-Feuer gesetzet, solches lässet man so lange durch einander kochen, bis die Brühe fein dicke wird; Andere lassen die Semmel weg, und thun an stat der gewaschenen Butter Krebs-Butter darzu, und lassen ihn auf dem Feuer passiren, alsdenn werffen sie Muscaten-Blüthen darein, gieſſen Rahm, der vorhero abgesotten worden, darauf, und lassen alles unter einander wohl kochen. Wenn es nun bald genug gekocht, klopffen sie ohngefehr drey Eyer-Dottern in einem Töpffgen klar, gieſſen etwas Rahm von Blumen-Kohl hinein und quirlen es fleißig, endlich schütten sie es völlig an den Blumen-Kohl, rütteln es durch einander, daß es sich fein darein ziehet, richten dieses Essen an, besprengen dieses mit etwas Krebs-Butter und gebens auf den Tisch; Noch andere nehmen eine gute Coulis und gieſſen es auf den vorbereiteten und abgekochten Carfiol, dürffen aber keine geriebene Semel darzu thun, oder sie machen ihn mit einer Spargel-Brühe. 2) Zu gebackenen Blumen-Kohl wird, nachdem er vorhero mit Saltz-Wasser gar gekochet, und alsdenn aus selbigem zum verkühlen und abtrocknen ausgeleget worden, folgende Klare gemachet: Man schüttet in ein Casserol etwas Mehl, ein wenig schlechte Milch, Wasser, Wein und Weiß-Bier, rühret es wohl unter einander, schlägt zwey gantze Eyer und noch zwey Dottern hinein, saltzet es, schneidet Muscaten-Blüthen darunter, und rühret es nochmals wohl durch einander, thut noch einen Löffel voll hartes Schmaltz hinzu, und wirfft den Blumen-Kohl hinein, daß sich derselbe ein wenig anlege. Zuletzt thut man den Blumen-Kohl Stück-weise in eine Pfanne heisses Schmaltz, backet ihn fein goldgelb heraus, und richtet selbigen ordentlich an. 3) Als Salat, kalt mit Baumöl und Eßig wird er vorhero in heissem Wasser gar gekocht, aus diesem in kaltes Wasser geleget, wenn er nun recht starr, richtet man ihn fein zierlich auf eine Schüssel an, streuet ein wenig Saltz darüber, gieſſet Baumöl und Eßig darauf, und setzet auf den Rand einige Häufflein Pfeffer, so ist das Essen fertig.

Blumen-Monat, siehe April, und im Haushaltungs-Calender am Ende.

Blumen-Töpffe, siehe Blumen-Geschirre.

Blut, ist derjenige rothe Safft, welcher in den Adern eines lebendigen Cörpers umläufft, und in welchen das Leben seinen Sitz hat. Es bestehet dieses aus allerhand Partickeln von Saltz, Galle und Fettigkeit; Was aber dessen Zubereitung, Circulation, Transfusion und dergleichen betrifft, wie auch was vom Blut-Essen zu halten, findet man im Philosophischen Lexico erkläret. Der Natur nach ist es warm, iedoch immer eines mehr als das andere. Ob es nun schon der Dauung, und daher den schwachen Magen sehr zuwider; so pfleget man dennoch von einigen Thieren dasselbe zur Speise zu gebrauchen, dergleichen des Hasen und Rehe Schweiß, welches beydes die besondere Eigenschafft hat, daß keines gerinnet; ingleichen das Gänse- und Schweine-Blut, welches erste insgemein zum Gänse-Schwartz genommen, das letzte aber allezeit zu Würsten gefüllet wird, wiewohl hierzu einige auch Rinds-Blut nehmen, welches aber höchst schädlich, ja gar tödtlich. Hergegen dienet

THE TIMES.

Published every Saturday morning, price 1d.

Subscription, 4s. per quarter, payable in advance.

Office, 11, Bouverie-street, Fleet-street, E.C.

...ſtrong Garriſons, and ſo to ſecure the Peace of the Nation, and the Liberties of the People, and to prevent the Diſturbances that may ariſe from the Diſbanding of ſo great an Army, and the Diſcontents of the Officers and Soldiers, who have ſo long and faithfully ſerved the Commonwealth, and have ſo much merited from it, and to ſecure the Publick Faith for the Payment of the Arrears due to the Army, and for the Indemnity of the Officers and Soldiers, and for the Payment of the Publick Debts, and for the Eaſe of the People, and for the Encouragement of Trade, and for the Advancement of Learning, and for the Propagation of the Goſpel, and for the Liberty of Conſcience, and for the Reformation of Religion, and for the Eſtabliſhment of Juſtice, and for the Redreſſing of Grievances, and for the Eſtabliſhment of the Government of the Commonwealth, in a Way of Freedom, without a Perſon, or Single Power, and without Kingſhip, or Lordſhip, and for the Eſtabliſhment of the Government of Ireland, and Scotland, in Relation to the Commonwealth, in a Way of Freedom, without a Perſon, or Single Power, and without Kingſhip, or Lordſhip, and for the Eſtabliſhment of the Government of the Commonwealth, in Relation to Ireland, and Scotland, in a Way of Freedom, without a Perſon, or Single Power, and without Kingſhip, or Lordſhip, and for the Eſtabliſhment of the Government of the Commonwealth, in Relation to the Dominions, and Territories belonging to the Commonwealth

Bock, ist der Nahme, so bey einigen Thieren dem männlichen Geschlechte beygeleget wird, als der Rehe-**Bock**, Schaaf-**Bock**, siehe **Widder**, und Ziegen-**Bock**, wiewohl insgemein unter diesem Wort, wenn es ohne Zusatz gefunden, der Mann von der Ziege verstanden wird, und dieser ist entweder ein gantzer oder Ziegen-**Bock**, oder ein verschnittener **Bock**. Ein Ziegen-**Bock**, welcher zur Zucht gehalten wird, soll einen schönen grossen Leib, vollkommenen feisten und dicken Hals, grosse zottichte Ohren, grosse dicke Schenckel, einen kleinen Kopff, einen ansehnlichen Bart, schwartze, lange, zottichte, doch gelinde Haare, und kleine Hörner haben: Denn die schwartz-färbigen sind von weit bessern Kräfften als die weiß-färbigen. Zur Zucht taugt er vom Anfang des andern Jahrs an, bis auf das sechste Jahr, nach welcher Zeit er, wegen allzusehr erschöpffter Kräffte, wenig ersprießliche Dienste mehr leisten kan. Zu einem Bock pfleget man funffzehen Ziegen zu halten. Einige wollen die kolbigten Böcke für besser halten, als die gehornten, weil jene nicht so stoßig und ungestüm seyn, als diese. Man hält sie auch um eben dieser Ursache willen so wohl, als weil sie mit ihrem unleidlichen Gestanck die Ratzen und Mäuse vertreiben sollen, gerne in denen Pferde-Ställen. Ein verschnittener Bock ist derjenige, welcher entweder als ein junges Böcklein noch an der Milch verschnitten, und wenn er ein bis anderthalb Jahr alt worden, geschlachtet werden kan; oder den man, wenn er die Ziegen nicht mehr tüchtig zu versehen oder zu bestreiten mächtig ist, von der Zucht hinweg genommen wird, und sodenn erst schneidet. Das Fleisch der ungeschnittenen Böcke ist nicht viel werth, wer aber ja dergleichen schlachten will, der thue solches zur Zeit der Erndte, da sie nicht so starck als sonsten zu riechen pflegen, doch sind die Häute der ungeschnittenen Böcke in grösserm Werth, als der verschnittenen, und werden solche entweder roh verkaufft, oder zum Weißgerber gethan, gar gemacht, und zur Kleidung, als Hosen, Wammes, Colleten, Handschuhen und andern gebrauchet. Aus den Haaren werden Seile und Stricke gemachet. Was die Weide und Fütterung der Böcke anbelanget, haben sie solche mit denen Ziegen gemeine, als worauf man sich dieserwegen beziehet.

Bock oder **Bock-Pfeiffe**, heisset man auch ein gewisses Musicalisches Instrument.

Bock, wird ebenfalls ein und das andere Instrument genennet, welches in einer Haushaltung hier und da vorkommet, und den Bocks-Hörnern gleichet, als da ist der **Eiß-Bock**, **Feuer-Bock**, **Holtz-Bock**.

Böckel, ist das Saltz-Wasser und Lacke, oder auch eine besonders zubereitete Wässerung, vermittelst welcher allerley rohes Fleisch sich frisch und wohlschmeckend eine geraume Zeit beybehalten lässet. Diese entstehet entweder, wenn das Fleisch bey dem Einlegen wohl eingesaltzen, und mit starcken Gewichte beschweret wird, daß es feste presse und das Saltz desto eher zerfliesse; oder sie wird, wenn der Lake wegen Sparsamkeit des Saltzes an dem Fleische so wenig seyn wolte, von Saltz, etwas Salpeter und fliessenden, wie auch klaren Brunnen-Wasser zubereitet, und weil das meiste auf gnugsames Maaß des Saltzes und Salpeters ankommet, so pfleget man aus folgenden zu erkennen, ob die Lake starck genug sey, wenn in selbiger ein frisches Hüner-Ey oben schwimmet, auch streuet man etwas Thymian, Salbey oder Lorbeer-Blätter darein, um das Fleisch dadurch schmackhaffter zu machen. Wenn die Böckel, so eine lange Zeit über dem Fleisch gestanden, zuweilen was roth und blutig werden will, kan man sie kochen und abschäumen, und wenn solche kalt, wieder auf das Fleisch giessen.

Böckel-Fleisch, heisset überhaupt alles in Saltz und etwas Salpeter eingelegte rohe Fleisch von Rindvieh, Schweinen und auch Wildpret, welches entweder nach und nach aus der Beitze verspeiset, oder nach weniger Zeit da heraus genommen und in Rauch aufgehangen wird, von welchem letzten siehe **Räuchern**: insonderheit aber wird darunter, weil zwischen dem eingesaltzenen und dem Böckel-Fleisch ein mercklicher Unterscheid, das nach erster Absicht eingelegte Rind- oder Ochsen-Fleisch verstanden, dessen Zubereitung folgender Gestalt geschichet: Nachdem man ein gutes Wein-Faß oder ein anderes eichenes Faß, darein ein halber bis gantzer Centner Fleisch gehet, zur Hand geschaffet, und sonderlich das letzte mit Wein- oder Nuß-Laub und heissem Wasser wohl ausgebrühet, den Boden, wie auch die Seiten um und um mit Saltz und Salpeter bestreuet, wird schönes fettes Rindfleisch, das keine Knochen haben muß, auch nicht von Hals genommen seyn darff, zu feinen und nach eines ieden Gefallen eingerichteten Stücken gehacket, und ein iedes davon ins besondere starck mit Saltz eingerieben, auch dergestalt ordentlich neben und über einander geleget, daß die grösten und besten Stücken unten, diejenigen aber, so etwa noch Knochen haben, und bald verspeiset werden müssen, oben zu liegen kommen; hierbey pfleget man gemeiniglich auf einen Centner Fleisch zwey grosse Meß-Kannen Saltz und zwey Loth kleingestossenen Salpeter zu rechnen. Oder man leget, wenn Gefässe und Fleisch, wie erst beschrieben, mit Saltz also bereitet, unten auf den Boden Wachholder-Beeren, Lorbeer-Blätter, und in Scheiben geschnittene rothe Rüben, auf diese eine Lage eingesaltzen Fleisch, auf solches wiederum gedachte Species, denn ferner eine Lage Fleisch, und also wechsels-weise continuiret, bis das Faß voll, und die Species den Beschluß gemacht; alsdenn wird das Faß 1) zugespündet, und auch wohl die Böden mit Pech an allen Seiten vergossen, daß keine Brühe davon lauffen könne, 2) an einen kühlen Ort gesetzet, und 3) alle Tage umgewältzet, und iedes mal abwechselnd das unterste zu oberst gestellet;

Ausstellung, Schloß Neuhaus, Paderborn, 1966. Katalog. Hrsg. Westfälisches Landesmuseum für Kunst und Kulturgeschichte. Münster 1966. 96 S. 8°. Kart. DM 5,—.

an dem Ende zu beyden Seiten, wie Hörner eines Widders gekrümmet sind, davon oben bereits unter dem Worte **Bänder** ein Entwurff gemachet worden.

Boden, nennet man zuweilen das Erdreich, wenn man dessen Beschaffenheit und Eigenschafft mit anzeigen will, da man z. E. spricht: Ein kalter Boden; ein sandiger Boden; ein thonigter Boden. Siehe **Erdboden**.

Boden, wird der obere Theil oder Raum eines Hauses oder andern Gebäudes genennet, welcher zunächst unter dem Dache ist, oder aber, welcher von dem Sparrwercke und Giebeln oder Walmen eingeschlossen wird. Man heisset auch also denjenigen Raum eines Gebäudes, welcher zwischen zweyen gestreckten Gebälcken bleibet, und eben sowohl, als der zuerst beschriebene von einem Landmann und Hausvater zu Beschliessung seines Vorraths an Getraide, Maltz, Heu, Grummet, und dergleichen gebrauchet wird. Sie bekommen ihre Beynahmen von denen darauf verwahrten Feld- und andern Früchten, als: **Korn-Boden**, **Haber-Boden**, **Gersten-Boden**, **Maltz-Boden**, **Heu-Boden**, **Grummet-Boden**, **Heckerlings-Boden** ꝛc. von deren Anlegung und bequemer Einrichtung unter iedem Worte behörige Nachricht zu finden.

Boden, heisset auch das unterste Theil eines Dinges, z. E. der Boden eines Fasses, eines Korbes, eines Sackes ꝛc. der Grund eines Flusses, ingleichen die von Steinen verfertigte, oder mit Bretern belegte Unterfläche eines Gemaches, worauf man gehet, wird auch **Boden** genennet.

Boden-Bret, ist ein starckes Bret, so lang als ein Rüst- oder Bauer-Wagen, welches auf der Vörder- und Hinter-Schale aufliegt, und den Zwischen-Raum zwischen denen **Unter-Leiter-Bäumen** ausfüllet. Heißt an manchen Orten auch eine **Unterlage**.

Boden-Riß, Schrimpff, Fruchtschrumpff, Einmaaß, wird derjenige Abgang genennet, welcher sich an dem aufgeschütteten Getraide, als Korn, Gerste, Haber und dergleichen, sowohl durch desselben Eintrocknung als Wegmessung, ereignet, und von denen Wirtschaffts-Beamten jährlich in ihren Rechnungen verschrieben wird, wofür ihnen denn von vernünfftigen Herrschafften gemeiniglich ein gewisses, und zwar Land-üblicher Gewohnheit nach an hartem Getraide, als Korn und Weizen, ein oder anderthalber, von rauhem Getraide aber 4 bis 5 Scheffel beydes auf das hundert paßiret wird.

Boden-Schicht, wird bey einer Sache, die man Stückweise über einander zu legen pfleget, diejenige Lage genennet, welche zu allernechst auf den Boden zu liegen kommt. In Scheuren, wo die Pansen einen feuchten Boden haben, wie auch in denen frey aufgestellten Feimen wird die Boden-Schicht mit Stroh angefangen, und denn erst das Getraide darüber gepanset, damit die Körner, ehe sie ausgedroschen werden, nicht wegen der Feuchtigkeit des Bodens auswachsen können.

Boden-Stein, wird der untere Mühlstein genennet, welcher fest und unbeweglich lieget. Siehe **Mühlstein**.

Bofist, Posist, Bubenfist, ingl. **Wolffsfurtz**, ist ein runder Schwamm, welcher einen gantz kleinen Stiel hat, und anfänglich weiß, nachgehends aber bleich-farbig, und gleichsam als beräuchert anzusehen ist. Das Marck oder Fleisch siehet erstlich ebenfalls weiß, taugt aber nicht zu essen, und wird zuletzt, wenn der Schwamm dürre ist, zu einem ungemein subtilen, stinckenden braunen Pulver, welches eine gute Blutstillung nicht nur für die Menschen, sondern auch für das Vieh ist, und pfleget man es insonderheit denen Pferden, wenn sie gedruckt oder an Ohren und Schwantz gestutzt werden, aufzulegen. Er wächset gerne auf trockenen Wiesen, und giebt, wenn man ihn abbricht, oder mit dem Fusse umstößt, einen flüchtigen Staub von sich, welcher zwar denen Augen höchst schädlich ist, hingegen aber alten fliessenden Schäden desto heilsamer fället, indem er dieselben austrocknet, und zur Heilung vorbereitet.

Bogen, wird alles dasjenige genennet, das nach keiner geraden Linie in seinen Theilen fortgehet, sondern iedesmahl ein ausgeschnittenes Stück eines Circkels vorstellet. Es bekommt dieser nach den Umständen, darinnen er sich befindet, und nach Beschaffenheit der Sachen, darbey er gebraucht wird, unterschiedene Beynahmen, als **Regen-Bogen**, **Schwibbogen**, **Bogen-Lauben**, **Bogenstellungen**, **Bogen-Zirckel**: so heißt er auch ein voller, gedruckter und **Creutz-Bogen**, von welchen an seinem Orte in dem **Mathematischen Lexico** weitläufftiger gehandelt wird: so pfleget man auch iezuweilen nach gewissen Bogen-Mustern Krausen, Manchetten, Halstücher, Schürtzen, mancherley Bordirungen u. s. f. zu nehen oder gar an den Seiten auszuschneiden, und nach Gefallen einzufassen. Insonderheit führet diesen Nahmen derjenige krumgespannete Theil an den Instrumenten und Machinen, dadurch ein Pfeil, Poltzen, und dergleichen weit in die Ferne nach einem gewissen Ziel hinaus getrieben wird, daher auch diejenigen, welche in dieser Wissenschafft geübet, und mit dergleichen Rüstungen wohl umzugehen wissen, **Bogen-Schützen** genennet werden. Weil auch ein Blat Papier sich eher nach Gefallen biegen lässet, als ein fest auf einander gepreßtes Buch, so hat man vermuthlich daher Gelegenheit genommen, die 24 Theile eines gemeinen Buch Papieres eben also zu nennen.

Bohlen-Holtz, heisset eine Art Bauholtz, aus welchem allerley Bohlen, das sind drey bis vier und wohl noch mehr, ja 6 Zoll dicke, und von 12 bis 24 Zoll und darüber breite Stücken Holtz, Pfosten, Dielen und Breter geschnitten werden. Bohlen sind demnach

ſtarcke einige mahl getrennete Stämme Holtz, womit in den vergangenen Zeiten die Wände der höltzernen Gebäude inwendig verkleidet oder gedobelt, ja wohl gar gantze Wohnungen in den Holtz-reichen Orten davon zuſammen geſetzet worden. Die ſchwachen Sorten gebrauchet man zu allerley Böden, nicht weniger zu Treppen-Stuffen, Treppen-Bäumen und dergleichen. Siehe Pfoſten.

Bohnen, ſind eine Art Hülſen-Früchte, deren es vielerley Arten giebt, die an Geſtalt, Farbe, Groſſe und Geſchmack, mithin auch dem Nahmen nach von einander unterſchieden ſind. Insgemein werden ſie in Garten- und Feld- oder Feig-Bohnen eingetheilet. Die Garten-Bohnen ſind wieder vielerley Gattungen, deren theils den Nahmen Bohnen behalten, theils Faſelen, Phaſelen oder Phaſeolen genennet werden. Unter denen eigentlich ſo genannten Garten-Bohnen werden die groſſen iederzeit denen kleinen vorgezogen. Sie wachſen auf einem langen Stengel in groſſen langen Hülſen oder Schoten, welche nach denen zum Theil weiſſen, zum Theil Purpur-braunen mit ſchwartzen Mähleren beſprengten, und wie ein Hühner-Kam formirten Blumen folgen. Die Wurtzeln ſind ſchlecht, holtzicht und faſericht. So bald die Erde im Frühling ſich öffnet, kan man die groſſen Bohnen in wachſendem Lichte und lufftigen Zeichen in ein mittelmäßiges lockeres Erdreich pflantzen, wo ſie die Sonne und Lufft haben können, ſie müſſen allemahl einer Spanne weit von einander gepflantzet werden, worzu man denn gemeiniglich einen eigenen Bohnen-Pflantzer nimmt, mit dem man nach der Schnur die Löcher machet, ſo werden die Stengel fein groß, und haben beſſere Lufft zu wachſen, ſie tragen auch deſto groſſere und vollkommenere Früchte. Man kan auch ihrer zu unterſchiedenen mahlen pflantzen, ſo wird man den gantzen Sommer durch grüne Bohnen haben. Wenn ſie noch gantz jung und ohne Körner ſind, ſo ſchneidet man ſie, nachdem ihnen auf beyden Seiten die Faſen erſt abgezogen, mit den Schalen in kleine Stücklein, wie man den Spargel zu brechen pfleget, kochet ſie in Waſſer ab, und gieſſet daſſelbe hernach davon, thut alsdenn Fleiſch-Brühe, geſaltzene Butter, Pfeffer und Peterſilien-Kraut daran, läßt es durchkochen, ſo iſt es ein gar gutes und geſundes Eſſen. Wolte man ſie ſäuerlich machen, werden ſie, wie nur beſchrieben, zugerichtet, hierauf ein wenig gewaſchene Butter daran gethan, nebſt Muſcaten-Blüten und ein wenig gantzer Jngber. Endlich ſchläget man 3 Eyer-Dottern in etwas Eſſig, quirlt es wohl durch einander, thut ein wenig Butter hinzu, gieſſet etwas Brühe von den gekochten Bohnen mit darunter, und quirlt es beſtändig, daß es nicht zuſammen lauffe, richtet es über die Bohnen an, und beſprenget das Gerichte, wie das vorige, mit ein wenig zerlaſſener Butter. Man kan ſie auch mit Eßig, Fenchel, langem Pfeffer und Saltz einmachen, und hernach zu Salat gebrauchen, ſie werden aber auf folgende Weiſe eingeleget: Man nimmt hierzu junge Bohnen, die noch keine Kernen angeſetzet, ziehet die Aedrigen von einer Spitze bis zur andern auf beyden Seiten ab, leget ſie hierauf eine kleine Zeit in ſiedend Waſſer, daß ſie eine feine grüne Farbe bekommen, nimmt ſolche bald wieder heraus, und wenn ſie trocken, werden ſie ordentlich im Fäßgen über einander geſchlichtet, und Fenchel, langer Pfeffer mit Saltz darunter geſtreuet; wenn nun das Fäßgen dergeſtalt gefüllet, wird es zugeſchlagen, und durch das Loch, ſo oben in dem Boden ſeyn muß, vermittelſt eines Trichters Eßig hinein gefüllet, das Loch mit einem Zapffen wiederum verwahret, und das Fäßgen alle Tage gerüttelt und umgeſtürtzet: Oder es laſſen ſich Brühen, gleichwie von Capern, an Ragouts von Schöps-Kalbs-Lamm- oder andern Fleiſch, auch Schweinen-Wildpret davon machen, welches aber von den Kernen und Bohnen ſelbſt ohne die Schalen zu verſtehen, da ſie wie groſſe Erbſen ausgehülſet im Waſſer einen kleinen Sud thun, damit ſie ſchön grün ſeyn, und die weiſſe Haut leicht fahren laſſen mögen, und endlich, wie kurtz vorhero beſchrieben, in Eßig und Gewürtz eingeleget werden müſſen. So können auch gedachte Bohnen, indem man ſie weich kochet, wie Erbſen durch einen Durchſchlag geſtrichen, und mit ihnen wie mit jenen in der Zubereitung verfahren werden: Oder man ſchälet nur, wenn ſie einen Sud gethan, die Haut davon, wirfft ſie alsdenn nebſt einem Stücke Butter in einen Tiegel, und läſſet ſie ein wenig röſten. Endlich wird gute Fleiſch-Brühe, etwas geriebene Semmel und Muſcaten-Blüthen hinzu gethan, und wenn ſolche Brühe etwas dicke eingekochet, das Eſſen aufgetragen. Der Saamen, welcher allerdings einer Nieren ähnlich ſiehet, kan wohl zwey Jahr gut zu Pflantzen bleiben. Die Faſelen oder Faſeolen, Phaſeoli, ſind eine kleine Bohnen-Art, deren man vielerley Gattungen hat, als Egyptiſche, kleine Welſche, kleine und groſſe Garten-Faſeolen. Dieſe letzten, ſo man auch Türckiſche, ingleichen Steig- oder Schminck-Bohnen nennet, ſind bey uns die bekannteſten, und ſehr angenehm zu eſſen. Sie werden, wie bereits ausführlich beſchrieben, entweder friſch weg verſpeiſet, oder aufgetrocknet, worzu aber nicht die weiſſen, ſondern die zärteſten, und welche nur ein Häutlein, oder noch den grünen Uiberzug haben, genommen werden ſollen, oder auch wie Gurcken eingemacht; und ſind wieder dreyerley Art, nemlich die groſſen, kleinen, runden und niedrigen. Sie wachſen alle bis auf dieſe letzte Art hoch über ſich, haben zarte Stengel, und winden ſich rings um die Stangen, ſo darzu geſteckt ſind, wie der Hopfen. Die Blätter ſind den Epheu-Blättern ähnlich, doch zärter und breiter, gemeiniglich drey Blätter creutzweis, als ein Kleeblatt, auf einem Stiel. Aus den Blumen, deren etliche weiß, etliche roth ſind, und zarte Stiele haben, wachſen lange Schoten, in welchen

die

Lehrer, Johann Nepomuk, Komponist, geb. 1. Mai 1765 zu Wien, gest. 1. Juli 1812 daselbst, war Schüler Albrechtsbergers und Salieris, wurde 1793 Kapellmeister an der Stephanskirche in Wien und 1795 Vizekapellmeister an der Hofkapelle. Er komponierte Messen, Offertorien, Graduale, Vespern, Litaneien, Kantaten, Symphonien, Quartette, Trios, Sonaten, Lieder und Gesänge.

Lehrer, Karl, Philolog, geb. 27. Okt. 1792 zu Königsberg, gest. 31. Mai 1878 daselbst, studierte daselbst, wurde 1814 Lehrer am Friedrichskollegium, 1817 Professor am Gymnasium, 1826 Professor an der Universität, 1864 Geheimer Regierungsrat und 1868 Ehrendoktor der Universität Bonn. Er schrieb: »Quaestionum Homericarum ab Aristarcho tractatarum specimen« (1833; 2. Aufl. 1865); »Aristarchus Homericus« (1833–63; 2. Aufl. 1865); »De Aristarchi studiis Homericis« (1833; 3. Aufl. 1882); »Herodiani scripta tria emendatiora et reliquiae« (1848); »Populäre Aufsätze aus dem Altertum« (1857; 3. Aufl. 1875); »Die Sagen von Tarpeja« (1859); »Horaz und die Kritik« (1868); »Die Lieder der Griechen« (1869); »Die Lieder der Römer« (1871); »Kleine Schriften« (1856–75, 3 Bde.); »Ennianae poesis reliquiae« (1876); »Quintus Ennius« (1877); »Aristarchi regulae« (1883–84, 2 Bde.).

Lehrer, Tobias Gottfried, Komponist, geb. 1719 zu Leipzig, gest. 1774 daselbst, war Kantor an der Thomasschule und Musikdirektor an der Universität daselbst. Er komponierte Kirchenmusiken, Kantaten, Oratorien, Motetten, Lieder und Gesänge.

Lehrer, Theodor Friedrich, Komponist, geb. 1. Mai 1765 zu Wien, gest. 1. Juli 1812 daselbst, war Schüler Albrechtsbergers und Salieris, wurde 1793 Kapellmeister an der Stephanskirche in Wien und 1795 Vizekapellmeister an der Hofkapelle. Er komponierte Messen, Offertorien, Graduale, Vespern, Litaneien, Kantaten, Symphonien, Quartette, Trios, Sonaten, Lieder und Gesänge.

Lehrer, Karl, Philolog, geb. 27. Okt. 1792 zu Königsberg, gest. 31. Mai 1878 daselbst, studierte daselbst, wurde 1814 Lehrer am Friedrichskollegium, 1817 Professor am Gymnasium, 1826 Professor an der Universität, 1864 Geheimer Regierungsrat und 1868 Ehrendoktor der Universität Bonn. Er schrieb: »Quaestionum Homericarum ab Aristarcho tractatarum specimen« (1833; 2. Aufl. 1865); »Aristarchus Homericus« (1833–63; 2. Aufl. 1865); »De Aristarchi studiis Homericis« (1833; 3. Aufl. 1882); »Herodiani scripta tria emendatiora et reliquiae« (1848); »Populäre Aufsätze aus dem Altertum« (1857; 3. Aufl. 1875); »Die Sagen von Tarpeja« (1859); »Horaz und die Kritik« (1868); »Die Lieder der Griechen« (1869); »Die Lieder der Römer« (1871); »Kleine Schriften« (1856–75, 3 Bde.); »Ennianae poesis reliquiae« (1876); »Quintus Ennius« (1877); »Aristarchi regulae« (1883–84, 2 Bde.).

Lehrer, Tobias Gottfried, Komponist, geb. 1719 zu Leipzig, gest. 1774 daselbst, war Kantor an der Thomasschule und Musikdirektor an der Universität daselbst. Er komponierte Kirchenmusiken, Kantaten, Oratorien, Motetten, Lieder und Gesänge.

Mr. Ellis Griffith. Mr. Ellis Griffith. Mr. Ellis Griffith.

Hamm, Hammerbrook, Horn, Rothenburgsort, Tonndorf, Wandsbek, Wilhelmsburg, Winterhude und Uhlenhorst.

Hamm, Dorf, Kirchspiel Hamm, Amt Bergedorf, 1 Stunde von Bergedorf, 1 Stunde von Hamburg, 1 Stunde von Rothenburgsort, 1 Stunde von Horn, 1 Stunde von Hammerbrook, 1 Stunde von Tonndorf, 1 Stunde von Wandsbek, 1 Stunde von Wilhelmsburg, 1 Stunde von Winterhude und 1 Stunde von Uhlenhorst.

Hammerbrook, Dorf, Kirchspiel Hamm, Amt Bergedorf, 1 Stunde von Bergedorf, 1 Stunde von Hamburg, 1 Stunde von Rothenburgsort, 1 Stunde von Horn, 1 Stunde von Hamm

Er giebt denen Metallen den Fluß und wird zum Löthen wie auch zur Reinigung der Wunden gebraucht.

Borsten, sind die auf dem Rücken der Schweine vom Kopff bis zum Schwantz über sich in die Höhe stehende harte Haare, welche von denen Bürsten-Bindern verarbeitet werden. Sie geben, weil sie noch auf denen lebendigen Schweinen stehen, ein gewisses Merckzeichen ihrer Gesundheit oder auch ihrer Kranckheit: Denn, wenn man einem lebendigen Schweine die Borsten auf dem Rücken ausrauffet, und unten daran ein wenig Blut oder Feuchtigkeit hänget, so ist dasselbe Schwein nicht gesund: Im Gegentheil aber wo die Borsten unten an der Wurtzel nicht blutig noch befleckt, sondern weiß und sauber sind, so ist das Schwein gewiß frisch und gesund. Die Borsten, die man einem Schweine zwischen den Ohren oder hinten an den Hüfften ausräuffet, wenn sie unten an den Wurtzeln, mit denen sie in der Haut stecken, blutig oder gelb-röthlich sind, geben ein unbetrügliches Merckmahl, daß das Schwein die Finnen habe. Zu geschweigen, daß diese Borsten denen Schustern zu ihrem Drate statt der Neh-Nadeln dienen, so werden insonderheit aus selbigen verschiedene in gemeinem Leben gantz unentbehrliche Dinge verfertiget, dergleichen die mancherley Arten der Bürsten auch Borstwische und Kehrwische. Vor einigen Jahren gab man einem gewissen Printzen in einem gewissen Lande den Anschlag, eine besondere Revenue durch das Monopolium des Handels mit denen Schweins-Borsten zu erlangen. Weil es aber unter die ausschweiffenden Mittel, Cammer-Revenues zu machen, deren Erfindung so wenig schwer als ihren Erfindern rühmlich ist, gehörete, so wurde solches gar bald wieder aufgehoben.

Börst-Schilff, ist eine Art eines sehr schädlichen Schilffes, welches in Wäldern und Wiesen auf sumpfigten Plätzen manchmahl wächset, und der äusserlichen Gestalt nach, wie eine Hohl-Klinge dreyeckigt ist, auch, wenn man ein Blat von einander reisset, einen staubigten Rauch von sich giebet. Wenn ein Stücke Rind-Vieh dergleichen Schilff frißt, so treibt er solchem den Leib auf, daß es, weilen man nicht so geschwinde helffen kan, zerbörsten und crepiren muß.

Borstwisch, ist ein aus Borsten bestehend nützlich Instrument in einer Haushaltung, womit so wohl die Wände und Decken von den Spinne-weben und anderen daran hangendem Unrat zu reinigen, als auch der Staub von den ausgestellten Mobilien gar bequem abgekehret werden kan. Man hat von diesen insonderheit zweyerley Arten, nemlich kleine und lange, die man in der Wirtschafft brauchet.

Borten, ist ein hohl in einander geflochtenes Gewebe von Zwirn, Garn, Seide, Silber, Gold und dergleichen, welches ein- oder zweyfarbig, schmal oder breit, am Rande scharff ausgebogen oder gezäcket, und bekommet nach Beschaffenheit der Sorte und Gattung allerley Beynahmen, als Sammet-Spiegel-Schlangen-Büschel-Pfennig-Borten u. a. m.

Bottel-Bier oder **Bouteillen-Bier**, ist eine Art gut vergohrnes Weiß-Biers, wenn selbiges auf steinerne Flaschen oder gläserne Bouteillen gezogen, und ihm ein angenehmer Würtz-Geschmack gemachet worden. Es bestehen aber die hierzu gebräuchlichen Ingredientien in folgenden, als in länglicht geschnittenen Citronen-Schalen, klein geschnittenem Canel oder Zimmet, Würtznelcken, einigen Cardemomen, und auch wohl etlichen Rosinen. Man thut in iede Bouteille nur etwas weniges von ieder Sorte, verwahret selbige sodenn sehr genau vor der Lufft und Wärme, muß sich aber bey dem Ausmachen wohl vorsehen, daß es nicht einem in das Gesicht oder auf die Kleider spritze.

Bottich, Boding, Bodding, Podding, ist ein grosses von starcken eichenen Tauben zusammengesetztes, und mit starcken eisern- oder höltzernen Reiffen gebundenes rundes Gefässe, welches am Boden weiter, als oben, und nach Bedürffniß grösser oder kleiner ist, auch seinen Beynahmen davon bekommt, worzu es gebraucht wird, dahero hat man **Bier-Bottich, Gähr-Bottich, Mösch-Bottich, Stell-Bottich**: deren Erklärung unter Bierbrauen gesucht werden kan.

Böttticher-Gefäß, hierunter wird verstanden alle diejenige Hausgeräthschafft von Holtz, welche aus Tauben, Böden und Reiffen zusammen gesetzet ist, und zu vielerley Gebrauch nützet. Es bestehet aber dasselbe allermeist in groß und kleinen Wannen, Fässern, Kannen, Gelten u. s. f. die nach ihrem Gebrauch wiederum verschiedene Benennungen bekommen, davon in Abhandlung dieser Stücke iedes Orts die gewöhnliche Erklärung zu finden.

Böttticher-Holtz, so die Böttticher, (Büttner oder Faßbinder) so wohl zu Reiffen als zu den Tauben und Böden derer Böttticher-Gefässe brauchen, und soll bey Aus- oder Abholtzung eines Gehauigs, vor Schlagung der Scheite ausgezogen, und darzu kein Eißklüfftig-faulfleckig- oder knotiges, und von starcken Aesten unreines Holtz, auch von keinen verdorrten Stamm oder Windbruch genommen werden. Siehe ferner **Reiff**.

Bottichs-Hefen, siehe **Hefen**.

Bottichs-Reiffen, siehe **Reiff**.

Boxen oder **Büchsen**, nennet man diejenigen von Eisen-Blech meist 6 Zoll breite und wohlzusammen geschweiste Rincken, die an den Enden etwas scharff, in der Mitte aber starck und mit einem Ansatz versehen seyn müssen. Sie werden gebrauchet bey denen höltzernen Röhren zu Wasserleitungen, da man selbige vor die gebohrte Oeffnung schlägt, und alsdenn der andern Röhre ihre Oeffnung an das aussenstehende Theil dieser Boxen

Dr. Wm. Hall's
Celebrated Cough Syrup
Is the best remedy for Coughs, Colds, Hoarseness, Sore Throat, Bronchitis, Whooping Cough, Asthma, Croup, Influenza, Pneumonia, Consumption, and all Throat and Lung Troubles. Price 25 cents, 50 cents and $1.00 per bottle. Sold by druggists and dealers generally. Manufactured by
Dr. Wm. Hall Medicine Co.
Sharon, Pa.

Dr. Wm. Hall's
Celebrated Cough Syrup
Is the best remedy for Coughs, Colds, Hoarseness, Sore Throat, Bronchitis, Whooping Cough, Asthma, Croup, Influenza, Pneumonia, Consumption, and all Throat and Lung Troubles. Price 25 cents, 50 cents and $1.00 per bottle. Sold by druggists and dealers generally. Manufactured by
Dr. Wm. Hall Medicine Co.
Sharon, Pa.

Dr. Wm. Hall's
Celebrated Cough Syrup
Is the best remedy for Coughs, Colds, Hoarseness, Sore Throat, Bronchitis, Whooping Cough, Asthma, Croup, Influenza, Pneumonia, Consumption, and all Throat and Lung Troubles. Price 25 cents, 50 cents and $1.00 per bottle. Sold by druggists and dealers generally. Manufactured by
Dr. Wm. Hall Medicine Co.
Sharon, Pa.

Dr. Wm. Hall's
Celebrated Cough Syrup
Is the best remedy for Coughs, Colds, Hoarseness, Sore Throat, Bronchitis, Whooping Cough, Asthma, Croup, Influenza, Pneumonia, Consumption, and all Throat and Lung Troubles. Price 25 cents, 50 cents and $1.00 per bottle. Sold by druggists and dealers generally. Manufactured by
Dr. Wm. Hall Medicine Co.
Sharon, Pa.

Dr. Wm. Hall's
Celebrated Cough Syrup
Is the best remedy for Coughs, Colds, Hoarseness, Sore Throat, Bronchitis, Whooping Cough, Asthma, Croup, Influenza, Pneumonia, Consumption, and all Throat and Lung Troubles. Price 25 cents, 50 cents and $1.00 per bottle. Sold by druggists and dealers generally. Manufactured by
Dr. Wm. Hall Medicine Co.
Sharon, Pa.

Dr. Wm. Hall's
Celebrated Cough Syrup
Is the best remedy for Coughs, Colds, Hoarseness, Sore Throat, Bronchitis, Whooping Cough, Asthma, Croup, Influenza, Pneumonia, Consumption, and all Throat and Lung Troubles. Price 25 cents, 50 cents and $1.00 per bottle. Sold by druggists and dealers generally. Manufactured by
Dr. Wm. Hall Medicine Co.
Sharon, Pa.

Dr. Wm. Hall's
Celebrated Cough Syrup
Is the best remedy for Coughs, Colds, Hoarseness, Sore Throat, Bronchitis, Whooping Cough, Asthma, Croup, Influenza, Pneumonia, Consumption, and all Throat and Lung Troubles. Price 25 cents, 50 cents and $1.00 per bottle. Sold by druggists and dealers generally. Manufactured by
Dr. Wm. Hall Medicine Co.
Sharon, Pa.

Dr. Wm. Hall's
Celebrated Cough Syrup
Is the best remedy for Coughs, Colds, Hoarseness, Sore Throat, Bronchitis, Whooping Cough, Asthma, Croup, Influenza, Pneumonia, Consumption, and all Throat and Lung Troubles. Price 25 cents, 50 cents and $1.00 per bottle. Sold by druggists and dealers generally. Manufactured by
Dr. Wm. Hall Medicine Co.
Sharon, Pa.

Dr. Wm. Hall's
Celebrated Cough Syrup
Is the best remedy for Coughs, Colds, Hoarseness, Sore Throat, Bronchitis, Whooping Cough, Asthma, Croup, Influenza, Pneumonia, Consumption, and all Throat and Lung Troubles. Price 25 cents, 50 cents and $1.00 per bottle. Sold by druggists and dealers generally. Manufactured by
Dr. Wm. Hall Medicine Co.
Sharon, Pa.

Dr. Wm. Hall's
Celebrated Cough Syrup
Is the best remedy for Coughs, Colds, Hoarseness, Sore Throat, Bronchitis, Whooping Cough, Asthma, Croup, Influenza, Pneumonia, Consumption, and all Throat and Lung Troubles. Price 25 cents, 50 cents and $1.00 per bottle. Sold by druggists and dealers generally. Manufactured by
Dr. Wm. Hall Medicine Co.
Sharon, Pa.

Meßkirch—Pfullendorf—Aach (Hegaubahn). Meßkirch—Pfullendorf 29,5 km, Pfullendorf—Aach 29,5 km. Spurweite 1 m. Betriebsmittel: 3 Lokomotiven, 3 Personenwagen, 1 Gepäckwagen, 1 Postwagen, 1 Güterwagen, 1 Packwagen, 1 Dienstwagen, 1 Schneepflug. Betriebsleitung: Meßkirch—Pfullendorf—Aach. Betriebsbeginn: 1. Juli 1901. Betriebsart: Nebenbahn. Betriebsform: Eisenbahnbetrieb. Betriebsmittel: Dampf. Betriebsdauer: ganzjährig. Betriebsstunden: 6—22 Uhr. Betriebsgeschwindigkeit: 30 km/h. Betriebsleitung: Meßkirch—Pfullendorf—Aach. Betriebsbeginn: 1. Juli 1901. Betriebsart: Nebenbahn. Betriebsform: Eisenbahnbetrieb. Betriebsmittel: Dampf. Betriebsdauer: ganzjährig. Betriebsstunden: 6—22 Uhr. Betriebsgeschwindigkeit: 30 km/h.

Kreuzes Christi, das Kreuz als Symbol des Leidens, der Trübsal, der Verfolgung, der Buße, der Selbstverleugnung, der Nachfolge Christi, der Hoffnung auf Auferstehung und Verherrlichung. Das Kreuz ist ferner Symbol des Sieges über Sünde, Tod und Teufel, Symbol der Kirche, Symbol der Gnade und Barmherzigkeit Gottes, Symbol der Erlösung und Versöhnung, Symbol der Taufe, Symbol der Wiedergeburt, Symbol der Rechtfertigung, Symbol der Heiligung, Symbol der Gemeinschaft mit Christus, Symbol der Auferstehung, Symbol der Verherrlichung, Symbol der Vollendung, Symbol der Ewigkeit, Symbol der Herrlichkeit, Symbol der Freude, Symbol der Liebe, Symbol der Gerechtigkeit, Symbol der Wahrheit, Symbol der Weisheit, Symbol der Macht, Symbol der Stärke, Symbol der Ehre, Symbol der Anbetung, Symbol der Dankbarkeit, Symbol der Lobpreis, Symbol der Verkündigung, Symbol der Mission, Symbol der Evangelisation, Symbol der Nachfolge, Symbol der Jüngerschaft, Symbol der Gemeinschaft, Symbol der Einheit, Symbol der Liebe, Symbol der Barmherzigkeit, Symbol der Gnade, Symbol der Vergebung, Symbol der Versöhnung, Symbol der Erlösung

Mexiko (Bevölkerung, Religion, Unterricht).

Bevölkerung. Die Bevölkerung M.s ist ein Gemisch von Indianern, Europäern und Mischlingen. Die Indianer, die Ureinwohner des Landes, sind in ihrer Kultur auf sehr verschiedenen Stufen stehen geblieben. Die Europäer sind meist Spanier, die sich seit der Eroberung des Landes durch Cortez hier niedergelassen haben. Die Mischlinge sind Nachkommen von Indianern und Europäern. Die Zahl der Indianer ist nicht genau bekannt, sie wird auf 4 Millionen geschätzt. Die Zahl der Europäer beträgt etwa 1 Million. Die Mischlinge sind etwa 7 Millionen. Die Gesamtbevölkerung beträgt also etwa 12 Millionen. Die Bevölkerung ist sehr ungleich verteilt. Die dichtesten Bevölkerungen finden sich in den Tälern und auf den Hochebenen, während die Küstengebiete und die Wüsten nur dünn bevölkert sind. Die Hauptstadt Mexiko hat etwa 1 Million Einwohner. Andere große Städte sind Guadalajara, Puebla, Monterrey und Veracruz.

Religion. Die Religion der Indianer ist eine Mischung aus alten heidnischen Vorstellungen und dem Christentum. Die Europäer und Mischlinge sind fast alle katholisch. Es gibt auch einige Protestanten, aber ihre Zahl ist gering. Die katholische Kirche hat in M. großen Einfluß. Sie besitzt viele Ländereien und Schulen. Die Geistlichkeit ist zahlreich. Es gibt etwa 4000 Priester. Die Kirche hat auch viele Klöster und Nonnenklöster. Die Religionsfreiheit ist gesetzlich gewährleistet, aber in der Praxis wird sie oft eingeschränkt.

Unterricht. Der Unterricht ist in M. sehr mangelhaft. Es gibt nur wenige Schulen. Die meisten Kinder können weder lesen noch schreiben. Die Regierung hat in den letzten Jahren einige Anstrengungen gemacht, um den Unterricht zu verbessern. Es wurden neue Schulen gebaut und neue Lehrer angestellt. Aber der Erfolg ist bisher gering gewesen. Es fehlt an Geld und an geeigneten Lehrern. Die Universität in der Hauptstadt ist die einzige Hochschule des Landes. Sie hat etwa 10000 Studenten. Es gibt auch einige technische Schulen und Fachschulen.

Mexiko (Geschichte).

Geschichte. Die Geschichte M.s ist sehr alt. Die ältesten Kulturen des Landes sind die der Olmeken, der Maya und der Azteken. Die Olmeken lebten an der Küste des Golfs von Mexiko. Sie waren die ersten, die eine Schrift und einen Kalender hatten. Die Maya lebten in Yucatán und in Guatemala. Sie bauten große Städte und Tempel. Die Azteken kamen im 13. Jahrhundert ins Land. Sie gründeten die Stadt Tenochtitlán, das heutige Mexiko. Sie waren ein kriegerisches Volk und unterwarfen viele andere Völker.

Im Jahre 1519 landete Hernán Cortez mit einer kleinen Schar Spanier an der Küste. Er eroberte das Land der Azteken und zerstörte ihre Hauptstadt. Er gründete an ihrer Stelle die Stadt Mexiko. Das Land wurde eine spanische Kolonie. Es hieß Neuspanien. Die Spanier beuteten das Land aus. Sie nahmen den Indianern ihre Ländereien und zwangen sie zur Arbeit. Sie führten das Christentum ein und zerstörten viele alte Kulturdenkmäler.

Im Jahre 1810 begann der Unabhängigkeitskrieg. Er dauerte elf Jahre. Im Jahre 1821 wurde M. unabhängig. Es wurde eine Republik. Die ersten Jahre waren unruhig. Es gab viele Bürgerkriege und Revolutionen. Im Jahre 1846 führte M. Krieg mit den Vereinigten Staaten. Es verlor Texas, Neumexiko und Kalifornien. Im Jahre 1861 kam Benito Juárez an die Macht. Er war ein Indianer. Er führte viele Reformen durch. Er trennte Kirche und Staat. Er enteignete die Ländereien der Kirche.

Im Jahre 1864 kam Maximilian von Habsburg ins Land. Er wurde von Napoleon III. eingesetzt. Er war ein Bruder des Kaisers Franz Joseph von Österreich. Er regierte drei Jahre. Im Jahre 1867 wurde er von Juárez besiegt und erschossen. Juárez regierte bis 1872. Er war der größte Präsident M.s. Er führte das Land in eine neue Zeit.

Im Jahre 1876 kam Porfirio Díaz an die Macht. Er regierte bis 1911. Er war ein Diktator. Er förderte die Wirtschaft des Landes. Er baute Eisenbahnen und Straßen. Er zog ausländisches Kapital ins Land. Er unterdrückte die Freiheit. Im Jahre 1910 begann die Revolution. Sie dauerte zehn Jahre. Im Jahre 1917 wurde eine neue Verfassung angenommen. Sie ist noch heute in Kraft.

Mexiko (Wirtschaft, Verkehr).

Wirtschaft. Die Wirtschaft M.s ist vielseitig. Die Landwirtschaft ist wichtig. Es werden Mais, Weizen, Bohnen, Reis, Baumwolle, Kaffee, Zuckerrohr und Obst angebaut. Die Viehzucht ist auch wichtig. Es gibt Rinder, Schafe, Ziegen und Schweine. Die Bodenschätze sind reich. Es gibt Silber, Gold, Kupfer, Blei, Zink, Eisen, Erdöl und Erdgas. Die Industrie ist in den letzten Jahren stark gewachsen. Es gibt Textilfabriken, Nahrungsmittelfabriken, Chemiefabriken, Stahlwerke und Autofabriken.

Verkehr. Der Verkehr ist in M. gut entwickelt. Es gibt viele Eisenbahnen und Straßen. Die Eisenbahnen sind meist in staatlicher Hand. Die Straßen sind meist asphaltiert. Es gibt auch viele Flugplätze. Die Hauptstadt Mexiko hat einen großen Flughafen. Es gibt auch viele Häfen. Die wichtigsten Häfen sind Veracruz, Tampico, Manzanillo und Acapulco. Der Handel ist lebhaft. Die Ausfuhr besteht aus Erdöl, Silber, Kaffee, Baumwolle, Obst und Gemüse. Die Einfuhr besteht aus Maschinen, Fahrzeugen, Chemikalien und Nahrungsmitteln.

Mexiko (Verfassung, Verwaltung).

Verfassung. Die Verfassung M.s ist eine Republik. Sie ist in einer Verfassung von 1917 festgelegt. Sie ist eine Bundesrepublik. Es gibt 31 Bundesstaaten und einen Bundesdistrikt. Die Hauptstadt ist Mexiko. Die Verfassung garantiert die Grundrechte. Sie garantiert die Freiheit der Person, die Freiheit der Meinung, die Freiheit der Religion und die Freiheit der Versammlung. Sie garantiert auch das Recht auf Arbeit und das Recht auf Bildung.

Verwaltung. Die Verwaltung ist in drei Gewalten geteilt. Es gibt die gesetzgebende Gewalt, die vollziehende Gewalt und die richterliche Gewalt. Die gesetzgebende Gewalt liegt beim Kongreß. Der Kongreß besteht aus zwei Kammern. Es gibt den Senat und die Abgeordnetenkammer. Der Senat hat 128 Mitglieder. Die Abgeordnetenkammer hat 500 Mitglieder. Die vollziehende Gewalt liegt beim Präsidenten. Der Präsident wird für sechs Jahre gewählt. Er darf nicht wiedergewählt werden. Er ist Oberbefehlshaber der Armee. Er ernennt die Minister.

Die richterliche Gewalt liegt beim Obersten Gerichtshof. Der Oberste Gerichtshof hat 21 Richter. Es gibt auch Bundesgerichte und Staatsgerichte. Die Verwaltung ist in Bundesstaaten und Gemeinden gegliedert. Jeder Bundesstaat hat eine eigene Regierung und ein eigenes Parlament. Die Gemeinden haben eine eigene Verwaltung. Die Verwaltung ist oft korrupt. Es gibt viele Beamte. Die Bezahlung ist schlecht. Die Beamten nehmen oft Bestechungsgelder an.

Handel, Friedrich Wilhelm, Sohn des Vorigen, geb. 1. Juli 1833 zu Berlin, studierte daselbst Medizin, wurde 1858 Assistenzarzt an der Charité, 1860 Dr. med., 1861 Assistenzarzt an der Irrenanstalt zu Dalldorf, 1862 Arzt an der Irrenanstalt zu Sonnenstein, 1864 Direktor der Irrenanstalt zu Pforta, 1868 Direktor der Irrenanstalt zu Leubus, 1870 Direktor der Irrenanstalt zu Dalldorf, 1875 Direktor der Irrenanstalt zu Sonnenstein, 1878 Direktor der Irrenanstalt zu Leubus, 1880 Direktor der Irrenanstalt zu Dalldorf, 1882 Direktor der Irrenanstalt zu Sonnenstein, 1884 Direktor der Irrenanstalt zu Leubus, 1886 Direktor der Irrenanstalt zu Dalldorf, 1888 Direktor der Irrenanstalt zu Sonnenstein, 1890 Direktor der Irrenanstalt zu Leubus, 1892 Direktor der Irrenanstalt zu Dalldorf, 1894 Direktor der Irrenanstalt zu Sonnenstein,

Gewerbe, das Verfahren bei der Anmeldung, Prüfung und Eintragung der Lehrlinge, die Lehrzeit, die Lehrlingsrolle, die Lehrlingsprüfung, die Freisprechung, das Lehrzeugnis, die Lehrlingsprüfungsordnung, die Lehrlingsprüfungsgebühren, die Lehrlingsprüfungsausschüsse, die Lehrlingsprüfungsausschußmitglieder, die Lehrlingsprüfungsausschußvorsitzenden, die Lehrlingsprüfungsausschußstellvertreter, die Lehrlingsprüfungsausschußsitzungen, die Lehrlingsprüfungsausschußbeschlüsse, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsordnung, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführung, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführer, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführerstellvertreter, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführersitzungen, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführerbeschlüsse, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsordnung, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführung, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführer, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführerstellvertreter, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführersitzungen, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführerbeschlüsse, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsordnung, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführung, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführer, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführerstellvertreter, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführersitzungen, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführerbeschlüsse, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsordnung, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführung, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführer, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführerstellvertreter, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführersitzungen, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführerbeschlüsse, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsordnung, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführung, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführer, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführerstellvertreter, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführersitzungen, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführerbeschlüsse, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsordnung, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführung, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführer, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführerstellvertreter, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführersitzungen, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführerbeschlüsse, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsordnung, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführung, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführer, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführerstellvertreter, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführersitzungen, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführerbeschlüsse, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsordnung, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführung, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführer, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführerstellvertreter, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführersitzungen, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführerbeschlüsse, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsordnung, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführung, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführer, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführerstellvertreter, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführersitzungen, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführerbeschlüsse, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsordnung, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführung, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführer, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführerstellvertreter, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführersitzungen, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführerbeschlüsse, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsordnung, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführung, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführer, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführerstellvertreter, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführersitzungen, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführerbeschlüsse, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsordnung, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführung, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführer, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführerstellvertreter, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführersitzungen, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführerbeschlüsse, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsordnung, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführung, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführer, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführerstellvertreter, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführersitzungen, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführerbeschlüsse, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsordnung, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführung, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführer, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführerstellvertreter, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführersitzungen, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführerbeschlüsse, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsordnung, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführung, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführer, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführerstellvertreter, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführersitzungen, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführerbeschlüsse, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsordnung, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführung, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführer, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführerstellvertreter, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführersitzungen, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführerbeschlüsse, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsordnung, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführung, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführer, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführerstellvertreter, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführersitzungen, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführerbeschlüsse, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsordnung, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführung, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführer, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführerstellvertreter, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführersitzungen, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführerbeschlüsse, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsordnung, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführung, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführer, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführerstellvertreter, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführersitzungen, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführerbeschlüsse, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsordnung, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführung, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführer, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführerstellvertreter, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführersitzungen, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführerbeschlüsse, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsordnung, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführung, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführer, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführerstellvertreter, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführersitzungen, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführerbeschlüsse, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsführergeschäftsordnung, die Lehrlingsprüfungsausschußgeschäftsführerg

Ausgabe der Patentschrift.

Die Patentschrift wird nach Zahlung der Gebühr für die Ausfertigung und Lieferung der Patentschrift (§ 30 Abs. 2 des Patentgesetzes) ausgegeben.

Einspruch.

Gegen die Erteilung des Patents kann binnen zwei Monaten nach der Bekanntmachung der Erteilung Einspruch erhoben werden. Der Einspruch ist schriftlich zu erheben und zu begründen. Er kann nur darauf gestützt werden, daß der Gegenstand des Patents nach § 1 nicht patentfähig sei, daß die Beschreibung nicht ausreichend sei, oder daß das Patent weiter gehe, als die ursprüngliche Anmeldung. Der Einspruch ist nur zulässig, wenn der Einsprechende Inhaber eines deutschen Patents ist, dessen Anmeldung vor der Anmeldung des angegriffenen Patents eingereicht oder dessen Priorität früher als die des angegriffenen Patents in Anspruch genommen ist.

Wiedereinsetzung in den vorigen Stand.

Wiedereinsetzung in den vorigen Stand wegen Versäumung einer Frist ist nicht zulässig.

Nichtigkeitsklage.

Die Nichtigkeitsklage kann nur darauf gestützt werden, daß der Gegenstand des Patents nach § 1 nicht patentfähig sei, daß die Beschreibung nicht ausreichend sei, oder daß das Patent weiter gehe, als die ursprüngliche Anmeldung. Sie kann nur von demjenigen erhoben werden, welcher Inhaber eines deutschen Patents ist, dessen Anmeldung vor der Anmeldung des angegriffenen Patents eingereicht oder dessen Priorität früher als die des angegriffenen Patents in Anspruch genommen ist.

Zurücknahme der Anmeldung.

Die Anmeldung kann bis zur Ausgabe der Patentschrift zurückgenommen werden.

Gebühren.

Die Gebühren betragen:

1. für die Anmeldung 20 Mark,
2. für die Ausfertigung und Lieferung der Patentschrift 20 Mark,
3. für die Erhebung des Einspruchs 50 Mark,
4. für die Erhebung der Nichtigkeitsklage 100 Mark.

Die Gebühren sind im voraus zu entrichten.

Vertretung.

Wer im Inlande weder seinen Wohnsitz noch eine Niederlassung hat, muß einen Vertreter bestellen.

Der Vertreter ist befugt, alle das Patent betreffenden Erklärungen entgegenzunehmen und alle das Patent betreffenden Handlungen vorzunehmen.

Die Vollmacht ist schriftlich einzureichen.

Zustellungen.

Zustellungen erfolgen durch die Post nach den Vorschriften der Zivilprozeßordnung.

Veröffentlichungen.

Veröffentlichungen erfolgen durch den Reichsanzeiger.

Akteneinsicht.

Die Akten sind während der Dienststunden des Kaiserlichen Patentamts jedermann zugänglich.

Auskunft.

Auskunft wird nur schriftlich erteilt.

Berlin, den 1. Januar 1900.

Kaiserliches Patentamt.

Delbrück.

Die Nachrichten für Seefahrer erscheinen wöchentlich und werden durch Buchhandlungen, Postanstalten und die Expedition der Seewarte zum Preise von 1 Mark vierteljährlich vertrieben. Einzelne Nummern kosten 10 Pfennig. Anzeigen werden mit 30 Pfennig für die Zeile berechnet.

Die Nachrichten für Seefahrer enthalten Mitteilungen über Veränderungen an Leuchtfeuern, Tonnen und Baken, über neue Untiefen, Wracks und Hindernisse, über Sperrungen von Fahrwassern und Häfen, über Ankerplätze, Lotsenwesen, Quarantäne, Signalwesen, Funkentelegraphie, Wetterdienst, Eisverhältnisse, Strömungen, Gezeiten, Magnetismus, Vermessungen, Seekarten und Bücher, Schiffahrtsabgaben, Schiffahrtsverkehr und sonstige Angelegenheiten, die für die Schiffahrt von Bedeutung sind.

Die Nachrichten für Seefahrer werden herausgegeben von der Deutschen Seewarte.

Alle Zuschriften, die Nachrichten für Seefahrer betreffend, sind an die Deutsche Seewarte, Hamburg, Stubbenhuk 10, zu richten.

Nachdruck ist nur mit Genehmigung der Deutschen Seewarte gestattet.

Inhaltsverzeichnis

		Seite
1.	Leuchtfeuer, Tonnen und Baken	1
2.	Untiefen, Wracks und Hindernisse	1
3.	Sperrungen von Fahrwassern und Häfen	1
4.	Ankerplätze	1
5.	Lotsenwesen	1
6.	Quarantäne	1
7.	Signalwesen	1
8.	Funkentelegraphie	1
9.	Wetterdienst	1
10.	Eisverhältnisse	1
11.	Strömungen	1
12.	Gezeiten	1
13.	Magnetismus	1
14.	Vermessungen	1
15.	Seekarten und Bücher	1
16.	Schiffahrtsabgaben	1
17.	Schiffahrtsverkehr	1
18.	Sonstige Angelegenheiten	1

1. Leuchtfeuer, Tonnen und Baken

Ostsee. Kleine Belt. Fünenscher Belt. Veränderung. Das Feuerschiff Middelgrund ist am 1. Januar 1921 durch ein Feuerschiff mit Leuchtturm ersetzt worden. Das Feuer ist ein Blinkfeuer, Gruppe 2 + 1, weiß, rot, weiß, mit einer Sichtweite von 12 Seemeilen. Die Gruppe wiederholt sich alle 30 Sekunden. Die Lage des Feuerschiffes ist unverändert.

einen mit einem breiten Blech belegten Rost dahinein, und auf solchen sodenn erst die Brat-Pfanne mit dem Fleisch. In dem Ofen-Thürlein wird ein Lufft-Loch gelassen, dadurch dem Braten nach den Umständen die Hitze gegeben, und auch temperiret werden kan.

Brat-Pfanne, ist ein ablanges und am Boden platt ausgewölbtes Gefässe von Thon oder Töpffer-Zeug, verschiedener Grösse, worinnen die Braten in den Back- oder Brat-Ofen eingesetzet und gebraten werden. Man hat sie auch von Eisen-Bleche mit zweyen Handgriffen, oder auch nur mit einem, und am Boden gleich aus, welche gemeiniglich unter den am Spiesse steckenden Braten gesetzet werden, damit sich das davon abtrieffende Fett darinnen auffangen und sammlen möge.

Brat-Rost, siehe Rost.

Brat-Spieß, ist theils ein grosser an einem Ende zugespitzter eiserner Spieß zu den starcken und offt sehr schweren Braten, der entweder mit dem spitzigen Ende auf den Brat-Bock geleget, und dessen anderes Ende mit dem Braten-Wender verbunden ist, oder der vermittelst einer am anderen Ende daran gemachten Kurbel von einem Menschen herum getrieben und dahero auch ein Hand-Spieß genennet wird, theils aber sind mittler Grösse, und auch wohl gantz kleine von Holtz, die man am allerliebsten zu mancherley Vogelwerck gebrauchet, und schreibet man nebst dem Weinreben-Holtz und dem Eschen- auch dem Hasel-Holtz die Eigenschafft zu, daß wenn zum Exempel einige Lerchen an dergleichen Holtz gestecket, an das Feuer gestellet würden, ein solcher Spieß, wenn er von Feuer warm werde, sich von selbsten zusamt den Vögeln herum drehe, und dieses so lange treibe, bis er gantz schwartz, und gleichsam zur Kohle geworden. In denen grossen Hoff- und Gar-Küchen werden gemeiniglich auf aus einander gespreitzte Brat-Böcke drey bis vier über einander gehende Spiesse gefunden, so, daß die untersten zum theil von den oberen Braten zugleich mit begossen werden.

Brat-Teller oder Schüssel, ist ein grosser am besten oval gemachter zinnerner Teller, oder eine flache Schüssel mit einem schmahlen Rande, darinnen das Gebratens aufgetragen, und bequem zerleget werden kan.

Brat-Würste, werden unter den so vielen und mancherley anderen Arten diejenigen genennet, deren Fülle aus Schweinen-Fleisch folgender Gestalt zubereitet wird: Man hacket von dem kurtzen Hals-Fleisch und Lenden-Braten der Schweine alles unter einander recht klar, menget würflich klein geschnittenen Speck darunter, würtzet dieses mit halb gar gestossenen Pfeffer, geriebenen Citronen-Scheler, und etwas Saltz, so viel als recht ist. Hierauf stosset man, wenn zum Uiberfluß ein wenig Wein hinzu gegossen worden, diese Fülle durch einen Wurst-Biegel in saubere und fein rein gemachte Schweine-Därme: Oder man füllet auch mit eben dieser, aber nur etwas klärer gehackten Materie sehr rein geputzte Schaaf-Därme an, welches eben die sogenannten Citronen-Würstlein sind, welche zusamt den erst beschriebenen nach diesem entweder auf dem Rost gebraten, und so trocken verspeiset, oder mit folgenden Sossen zugerichtet werden können, wenn sie vorhero fein safftig und nicht so gar sehr gebraten; nemlich man machet braune Butter, giesset Senff und sodenn Wein hinzu, würtzet es mit Jngber, Pfeffer und Zucker, thut noch ein wenig Bouillon samt Citronen-Scheler hinein, und lässet es ein wenig durch einander kochen; oder man leget die halb gar gebratene Würste in einen Tiegel, giesset etwas Wein und Fleisch-Brühe darauf, schneidet Citronen-Scheler und Citronen-Scheiben hinein, thut auch eine gantze Zwiebel darzu, und lässets also mit einander kochen. Wenn sie bald gar, brennet man ein wenig Butter in Mehl daran, thut dieses nebst Jngber, Pfeffer und ein wenig Zucker hinzu: Oder wenn man Mehl in Butter braun gemacht, Fleisch-Brühe mit wenigem Eßig hinzu gegossen, Lorbeer-Blätter, Roßmarien, Pfeffer und Jngber darzu gethan, und alles zusammen kochen lassen, giesset man ferner ein Nösel guten Wein hinzu, leget die Brat-Würste in diese Brühe, wie auch geschnittene Citronen-Scheler und eine Hand voll Capern, und lässets wohl durch einander dämpffen, so giebt dieses ein Essen von einem besonders annehmlichen Geschmack.

Brauen, suche Bierbrauen.

Brauer, siehe Bierbrauer.

Brau-Gefässe, wird alles zum Brauen gehörige und benöthigte Geschirre genennet, als: Ein tieffer runder küpfferner Kessel, oder dergleichen gevierte länglichte Pfanne, die am Boden gantz glatt ist; zwey grosse starcke höltzerne Bottiche, nemlich den Stell-Bottich oder Mösch-Bottich mit seiner Zugehörung, und den Bier-Bottich. Ein Würtz-Trog oder Grand. Ein grosser Gähr-Bottich, oder wo er klein, deren mehrere; zwey oder drey Kühlen; (Kühl-Schiffe oder Kühl-Stöcke) etliche lange Rinnen, auf welchen man das kalte Wasser von und aus der Pumpe in den Brau-Kessel, oder, die Brau-Pfanne, und das heisse aus dem Kessel oder Pfanne in den Mösch-Bottich, und den Mosch wiederum in den Kessel, hernach das gesottene gute Bier auf die Kühl-Schiffe, und also von einem Geschirre ins andere führet, und lauffen läßt. Ein Hopffen-Korb, Schier- oder Zug-Stöcke. Etliche starcke Rührstecken, zu Abmöschung des Malzes, oder zu dem weissen Biere zwey Schauffeln, die an der Seiten Räuffte haben; ferner ein paar Schöpffen oder Schöpff-Gelten mit langen Stielen, mit welchen man das heisse Wasser aus der Pfanne in den Mosch-Bottich, denn den Mösch wieder in den Kessel, auch das Bier aus demselben auf die Kühl-Schiffe schopffet ꝛc. Einen oder mehr Trag-Eimer, Zuber oder Kübel, dadurch man einen ziemlich dicken Stecken oder Stangen stecket, daß ihrer zween einen solchen Eimer oder Zuber auf der Achsel, und das Bier darinnen an behörigen Ort tragen mögen; werden gemeiniglich nur an denjenigen Orten gebraucht

gebraucht, wo das Brau-Haus von dem Keller entfernet ist. Endlich müssen auch vorhanden seyn Füll-Lager, die Bier-Fässer beym Füllen oder Bierfassen darauf zu legen; Krücken und Besen, das Bier und was sich gesetzt hat, auf der Kühlung zusammen zu kehren. Auf dem Maltz-Tenne der Weich-Bottich, das zum Brauen bestimmte Getraide darinnen einzuweichen; Schauffeln, das Maltz mit zu arbeiten ꝛc.

Brau-Haus, ist ein Gebäude, worinnen Bier gebrauet, und alles, was zum völligen Biersieden oder Brauen vom Anfang bis zum Ende gehörig, angetroffen und aufbehalten wird. Es soll dasselbe fein groß, raumig und weit, (damit man sich wohl darinnen regen könne) auch von Steinen und zwar also aufgebauet seyn, daß die Sonne nicht viel hinein scheinen könne, und es im Sommer fein kühl darinnen sey, sonst werden die Biere leichtlich sauer und verderben. Der Platz soll etwas erhaben, und in keiner sumpffigten und morastigen Gegend, sondern rein und sowohl mit gesunder Lufft, als mit gutem Wasser versehen seyn. Wo keine Steine vorhanden, oder die Kosten nicht hinlangen, kan man nur Holtz nehmen, und bey dessen Anrichtung dahin sehen, daß die Pfanne oder Kessel mit ihrem Camin oder Rauchfang, so weit von den Wänden abgesetzet und aufgebauet werde, daß das Gebäude vom Feuer keine Gefahr und Schaden zu befürchten habe. Oder, so man ja die Brau-Pfanne oder Kessel, wie in Wohn-Häusern oder in kleinen privat-Brau-Häusern öffters erfordert wird, an die Wand setzen muß, darff man nur an selbiger Seite eine steinerne Wand oder Brand-Mauer halten, daß vom Feuer dem Gebäude kein Schade zugefüget werden möge. Die vornehmsten Requisita und Gelegenheiten bey einem Brau-Hause sind: 1) Ein fester, sauberer und geräumer Maltz-Tenne mit dem dazu gehörigen Weich-Bottich. 2) Eine wohl angebrachte Maltz-Darre. 3) Eine genugsam weite Brau-Stäte, worinnen der Brau-Kessel oder Brau-Pfanne, der Stell-Bottich, Bier-Bottich, und (wo keine Gähr-Kammer vorhanden) der Gähr-Bottich, die Kühlen, Kühl-Stöcke und Kühl-Schiffe, die Füll-Lager, und das zu einem Gebäude nöthige Gefässe stehen können. 4) Eine Netz-Kammer. 5) Eine oder mehr Hopffen-Kammern. 6) Verraths-Böden zu Gersten, Weitzen, und gedörrtem Maltze. 7) Etliche Böden zu einiger Treugung des Maltzes an der Lufft, oder zu purem Lufft-Maltze. 8) Eine Gähr-Kammer, dergleichen aber nicht aller Orten bekannt oder gebräuchlich ist. 9) Gute und nicht an die Sommer-Seite oder gegen Mittag gebauete Keller. 10) Eine Holtz-Lege, nicht weit von der Unterfeurung des Kessels und der Darre entfernet. 11) Eine Schirr- und Gefässe-Kammer, oder vermachter Schuppen hierzu, und 12) eine wohl angelegte Pumpe oder Plumpe, wordurch man das Wasser in das Brau- und Maltz-Haus, auch anderer nöthiger Orten bequem hinbringen kan, damit nicht solches mit grosser Mühe und Unkosten darzu erst beygetragen werden müsse.

Brau-Kessel, ist ein von Kupffer verfertigter Kessel, oben etwas weiter als unten, welcher rings herum eingemauert, und unten her mit einem Ofen versehen ist, damit Feuer darunter gemacht, und das Bier in solchem Kessel gekocht werden könne. Ein Kessel, welcher fünfftehalb Ellen Leipziger Maaß weit, und dritthalb Elle tieff ist, hält geraumig vier und zwantzig Viertel Bier, zu drey Schock oder hundert und achtzig Kannen das Viertel gerechnet.

Es wäre sonderlich zu wünschen, daß man sich insonderheit bey denen Brau-Kesseln und Pfannen derer verschiedenen guten Arten von Oefen bedienete, die das immer rarer werdende Holtz sparen helffen; dazu insonderheit Prof. Lehmann, noch besser aber Herr Leutmann im Vulcano famulante Anleitung gegeben. Allein man bleibt noch an vielen Orten bey seiner alten verschwenderischen Art so sehr, daß man auch öffters nicht einmahl das Feuer in besondere Oeffen, sondern frey unter die Brau-Kessel machet. Uibrigens giebt an vielen Orten auch die Gerechtigkeit, solchen Brau-Kessel zu halten und denen Brauenden gegen einen Pfannen-Zins zu leihen, dem gemeinen Wesen oder auch gewissen Gütern und Herrschafften eine feine revenue. Und überdieß hat es auch seinen Nutzen in der Policey und den Impostien.

Brau-Knechte, sind Leute, die das Bierbrauen ordentlich gelernet, und bey grossen Brauwesen dem Bierbrauer oder Brau-Meister brauen helffen, auch im Fall der Noth deren Stelle vertreten können: Man nennet aber auch diejenigen Brau-Knechte, welche zwar das Brauen nicht gelernet, iedoch dem Brauer mit Plumpen oder Wasser- und Holtz-Tragen, Möschen, Schöpffen, und dergleichen Arbeiten bey einem ieden Gebräude an die Hand gehen, und entweder, als andere Arbeiter, ihr Tage-Lohn, oder aber, welches gebräuchlicher, von iedem Gebräude etwas gewisses zu Lohne bekommen.

Brau-Meister, siehe Bierbrauer.

Braun, ein Braun wird insgemein ein Pferd brauner Farbe genennet, als welche eine von den vier Haupt-Farben der Pferde ist, und in die dunckel-braune und licht-braune überhaupt eingetheilet wird. Unter allen Braunen werden die Castanien-Braunen, ingleichen die Dunckel-Braunen, wenn sie gespiegelt, so, daß die Spiegel, ein ieder von dem andern abgesondert, können gezehlet werden, vor die besten gehalten. Siehe Pferd.

Braun-Bier, siehe Bier.

Braunelle, Brunelle, Antoni-Kraut, Gottheil, ist ein wildes Heilkraut, welches einen viereckigten, braunen und rauhen Stengel in der Höhe einer Spanne, auch zu Zeiten noch höher treibet. An desselben Gleichen oder Absätzen stehen allezeit zwey rauhe Blätter gegen einander über, zu oberst aber kommen blau und Purpur-farbene Blümlein, welche mit kleinen Blätlein unterwachsen sind.

Die

Die Wurtzel ist klein und zasericht. Dieses Kraut wächset auf Feld-Rainen, Wiesen und in Wäldern, in kühlem Grunde, und blühet fürnemlich im Junio und Julio, wiewohl man auch bis in den Herbst hinein noch dergleichen Blüthen findet. Die jungen Braunellen-Blätlein isset man an etlichen Orten, wie einen Salat; sonsten aber ist es ein treffliches Wund-Kraut, indem es alle äusserliche und innerliche Verletzungen heilet, das geronnene Geblüt zertheilet, auch unter die Gurgel-Wasser mit genommen wird. Der Safft widerstehet der Mundfäule, und weil er auch ein auserlesenes Mittel wider die Bräune ist, so mag das Kraut daher den Nahmen Braunelle bekommen haben.

Braunellein, ist ein gemeiner Vogel, der zu Herbst-Zeit auf denen Fincken-Herden offt gefangen wird, und den Nahmen mit der That führet: Denn er ist am gantzen Leibe braun, ausser daß er an der Brust fast eine Farbe hat, wie die Rebhüner an der Brust haben, doch etwas dunckler, die braune Farbe am Rücken ist fast wie die Hänfflinge am Rücken sind. Seine Leibes-Gestalt ist länglich, wie eine Nachtigall, wiewohl das Braunellein viel kleiner, und nicht so hochbeinigt ist, so daß, ob es schon gröſſer, als ein Rothkehligen, es iedoch, wenn es neben demselben sitzet oder hüpffet, viel niedriger aussiehet als dasselbe, dem es sonst sowohl, als der Nachtigall, in vielen Stücken gleichet, absonderlich aber dieser letztern dem Schnabel nach. Es bringet seine Jungen, und zwar mehrentheils fünff bis sechs, an bergigten Orten aus, und pfleget seinen Strich im Herbst, wiewohl nur einzeln, mit den Fincken zu halten, bleibet auch einzeln mit dem Rothkehligen zurücke, und wird in Zimmern so kirre als dieses, da es denn mit gemahlenen Hanff-Körnern und untermischter Semmel gespeiset und erhalten werden kan. Das Weiblein ist in der Brut-Zeit so frech, daß, wenn es in einem Gemach eingesperret ist, (ob es gleich kein Männlein bey sich hat) dennoch alle Haare, Flachs, Werck und was es erhaschen kan, hinweg nimmt, ein Nest davon machet, und sich darüber setzet, folglich dadurch ihre Begierde zur willigen Brut zu verstehen giebet. Dieser Vogel hat darinnen etwas besonders, daß er seines gleichen locket, und der Lock begierig folget, auch dahero mit auf den Fincken-Herd zur Lock getragen wird. Man fängt ihn auch in den Stauden, sowohl Frühlings- als Herbst-Zeit, mit einem Meisenschlag, wie die Rothkehligen.

Braune Mägdlein oder Feuer-Röslein, sind annehmliche Blumen, davon man dreyerley Gattungen hat. 1) Die gemeinsten sind die schönen Mennig-farbenen Röslein, inwendig ein schwartzes Sternlein habend, welches nicht anders aussiehet, als wenn eine schwartze Kohle zwischen glüenden läge. Ihr Kraut ist schier dem Fenchel-Kräutig gleich; ihre Blüth-Zeit aber fällt im Majo und Junio ein. Nach den Blumen folgen kleine längichte, dreyfache und spitzige Knöpfflein, in welchen der kleine schwartz-grüne Saamen verborgen lieget. 2) Die andere Art hat Pomerantzen-farbene Blumen, und ist schon etwas seltener, als die erste, ausser der Farbe aber derselben in allen Stücken gleich. 3) Die dritte Gattung hat Schnee-weisse Blumen, und ist die rareste; wird nebst der andern im April oder Majo gesäet, und blühet ziemlich lang. Das Kraut wird sehr nützlich zu Schweiß-Bädern gebraucht, indem es die böse kalte Feuchtigkeit ausführet, und den Schweiß gewaltig treibet.

Braun-Kohl, siehe Kohl.

Braun-Wurtz, sonst auch Sau-Wurtz und groß Feigwartzen-Kraut genannt, ist ein Kraut, welches gerne an Hecken und Zäunen, hinter alten Mauren, auch an feuchten und wässerigten Orten wächset, und im Majo und Junio blühet. Man hat derselben zweyerley Art, die kleine oder das Männlein, so auch die stinckende Braun-Wurtz genennet wird, hat eine weisse, grosse und knollichte Wurtzel, aus welcher viele eckigte, röthlichte oder braune, anderthalb Ellen hohe Stengel hervor kommen. Diese sind mit starcken schwärtzlichten und ein wenig zerkerbten Blättern besetzt, welche etwas glätter als die Nessel-Blätter, ausser diesem aber denenselben in allen gleich sind, und, so man sie zerreibet, einen starcken Geruch von sich geben. Auf dem Gipffel der Stengel und Neben-Zweige erscheinen braun-rothe Blümlein, wie ein Helm oder holes Schnecken-Häuslein, so zu runden ausgespitzten Knöpflein voller Saamen werden. Die grosse oder das Braun-Wurtz-Weiblein, ist dem Männlein an Blumen, Saamen, Blättern und Stengeln, wie auch am Geruch allerdings gleich, und beruhet der Unterschied allein in der Farbe und an der Gröſſe, denn das Weiblein wird mehrentheils Manns hoch, die Stengel und Blätter aber sind Saat-grüner Farbe. Die Wurtzel hat wenig Knollen, hingegen desto mehr Zasern. Wer dieses Kraut in seinem Garten haben will, kan es im Frühling vom Saamen, und im Herbst von den Schößlingen fortbringen, es muß aber in einen guten und feuchten Grund gesäet und gepflanzet werden. Das Kraut mit samt der Wurtzel im Majo ausgegraben, gewaschen und gesäubert, giebt, wenn es gestossen und ausgepresset wird, einen Safft, welchen man bis übers Jahr in einem wohl vermachten engen Glas aufhebet, und denn mit Wachs und Baumöl, iedes gleich viel, vermischet, folglich alles mit einander auf einem Kohlfeuer aufwallen lässet, und also zu einer Salbe machet, welche allerley böse Geschwüre, Grind und Räude heilet. Der Saame soll auch dem Gifft einiger massen widerstehen, wenn er mit Weine getruncken wird.

Brau-Pfanne, siehe Brau-Kessel.

Braunstein ist ein Stein, der fast dem Magnet gleich kommt, nur aber etwas ins Braune fällt. Er ist der Glasmacher ihre Seiffe, indem sie ihn zum hell und klar machen des Glases brauchen. Aus Piemont hat man

man bisher den besten bekommen. Allein er wird auch nunmehro schon im Ertzt-Gebirge und auf dem Hartz gegraben.

Breche, ist die Eilffte von denen Arbeiten, so jährlich in einem Weinberge zu verrichten nöthig sind, und welche folgender massen ins Werck gesetzet wird: Nemlich, wenn man befunden, daß der Stock auf allen Augen, so zum wachsen geneigt, wohl ausgegangen, so sollen nach Gelegenheit eines jeden Stocks, darnach derselbe starck und kräfftig ist, vier oder zum meisten fünff gantze Ende oder Ruthen gelassen, die andern aber, so nicht Wein haben, abgebrochen, und diejenigen, worauf Wein stehet, zwey Blätter hoch über dem Weine verknipyen werden; wäre aber der Stock noch schwach und matt, demselben soll man über zwey Enden nicht lassen, und sollen sonderlich die Wintzer diese Vorsichtigkeit gebrauchen, daß, so viel möglich, der Stock zurücke gebrochen, und demselben wohl an der Erden zum wenigsten ein Ende gelassen, damit der Stock erhalten, und nicht so hoch auf die Schenckel (wodurch dieselbe leichtlich vergehen) getrieben, und nach verrichteter Breche der Weinstock bald möglichst an die Pfäle gehefftet werde. Das übrige Holtz, wo nicht Wein daran zu befinden, muß bis auf zwey der stärcksten, und zwey oder drey der Mittel-Enden, und also aufs meiste vier oder fünff Enden oder gut getriebene Ruthen, nebst einem oder zwey Enden, wenn es guter Boden, auf der Boge gelassen werden; welche gedachte vier bis fünff Enden, theils an der Wurtzel, als etwan ein oder zwey starcke: Theils aber an den Knöten, deren zwey oder drey, und theils auf Schenckeln, etwan ein oder zwey, zu befinden, daß man also dem Stocke nicht mehr, als seine fünff Enden, in gutem Boden, und wenn der Stock bey Kräfften ist, lasse; hingegen, wenn er schwach, dieselben benehme. Diese Arbeit wird gemeiniglich zu Ende des Mayens, oder nachdem der Stock fein getrieben hat, auch etwas eher verrichtet.

Breche, ist ein höltzernes Instrument, Tab. II fig. 1, worauf der Flachs und Hanff gebrechet wird. Es bestehet solche oben aus zweyen Stücken Holtz, wovon das eine, so beym Brechen unbeweglich stehen bleibet, nehmlich A ohngefehr neun Viertel Ellen lang, viertehalben Zoll breit, und dritthalben Zoll starck, auch, ausser denen an beyden Enden gelassenen Köpffen, mit zweyen durchaus gehenden Ruthen, oder Falltzen versehen ist, also, daß in der Mitte ein dünner Steg bleibet, welcher sowohl, als die beyden äussern Seiten, oben scharff ist: Zwischen diesen Ruthen gehet das bewegliche Theil B, welches zwey Schärffen und eine Ruthe hat, auch bey c mit einem eingeschobenen holtzernen Nagel fest gemacht, und so hoch, oder in seiner Ruthe so tieff ist, daß seine Schärffen durch die untern Ruthen völlig durchgehen. Dieses heißt nun eigentlich die Breche, welche auf einem mit zweyen von Stangen-Holze gemachten Seulgen d d, versehenem Fusse E, so der Steg genennet wird, stehet.

Brechen heißt, wenn man den Hanff oder Flachs, nachdem er geröstet, und in der Flachs-Darre, oder an der Sonne dürre gemacht worden, Büssen- oder Posen-weis, quer über das unbewegliche Theil A der kurtz vorher beschriebenen Breche leget, und durch öfteres Aufheben und Niederdrucken des beweglichen Theils B durchaus dergestalt zerquetschet, daß der Stengel mürbe und geschlacht wird, und das Bast nebst dem andern unreinen Zeug sich von der guten und tauglichen Materie absondert.

Brechen, pfleget man auch von wilden Schweinen zu sagen, an stat wühlen: z. E. das Schwein hat im Holtze oder auf der Wiese sehr gebrochen, das ist, gewühlet.

Brechen, wird endlich auch vom Schroten des Getraides und Maltzes gesagt. Siehe Schroten.

Brechen, heist auch sich entweder auf eingenommene Brech-Mittel oder Vomitiva, oder von selbst vermöge des Natur-Triebes durch den Mund über- und allerhand Unrath oder Speise von sich geben, solchergestalt aber den Magen reinigen. Schwache und alte Leute müssen nicht leicht zu Brech-Mitteln ohne den Rath eines verständigen Arztes schreiten, wie öffters unter dem Schein des Gebrauchs der Haus-Mittel sonderlich auf dem Lande in der Wirtschaft zu geschehen pfleget. Sonst aber ist rad. Ipecacuana das beste Brech-Mittel. Siehe des armen Landmanns Arzt ed. Leipz. 3 Bogen, wo von denen besten Haus-Mitteln und Curen der meisten Kranckheiten kurtz gehandelt ist.

Brech-Stange, ist ein runder oder eckichter Stab Eisen, der an dem untersten Ende etwas gekrümmet, breit geschlagen, in der Mitte auch wohl gespaltet und bey alle dem scharff zu lauffend gemachet ist, um eine Sache damit bequem unterfahren zu können, und hat man derer von gar verschiedener Grösse.

Breite, wird im Ackerbau ein ebenes und in einer Fläche, ohne Rain oder andern Unterschied, hinliegendes Stücke Feld genennet, welches viele Aecker, Jucharte oder Morgen, oder auch wohl gantze Hufen oder Hüben in sich hält. Es ist vor den Acker-Bau sehr dienlich, wenn man seine Aecker fein in gantzen Breiten zusammen liegen und nicht mit andern sich zu meliren hat.

Breme, ist eine Art grosser graulichter Fliegen, welche bey warmen Sommer-Wetter dem Pferd und Rindvieh mit Stechen und Beissen sehr beschwerlich fallen; solches aber zu verhindern, darff man das Vieh nur mit dem Safft aus Kürbis-Blättern, oder mit Wasser, darinne gestossene Lorbeeren gesotten worden, bestreichen. Die Fuhrleute ziehen Hanff samt dem Kraut aus, wenn sie es haben können, und bestreichen ihre Pferde damit. Wenn man Attich-Kraut und Knoblauch durch einander nimmet, den Safft daraus presset, Schmeer dazu thut, und alles in einer Pfanne unter einander pregeln läßt,

so hat man eine Salbe, darein man einen wöllenen Hader werffen, und die Pferde an denen Orten, wo die Bremen gerne hinsitzen, als an dem Schlauch, hinter dem Schweiff, neben den Augen, und an andern Orten damit abstreichen darff, so kommt keine Breme noch Fliege darauf: Oder man kan auch Tann-Zapffen im Wasser sieden, ein Wisch-Tuch darein tuncken, und die Pferde oder das Rindvieh damit abwischen.

Bremse, ist ein Instrument von Eisen, welches gleich einer Feuer-Zange ist, und aus zweyen langen und eingekerbten Theilen bestehet, so oben mit einer Charniere an einander hängen; mit diesen klemmen die Schmidte denen Pferden die Nasen ein, daß sie stille stehen müssen, wenn man eine gewaltsame Operation mit ihnen vorhat. Man hat auch höltzerne Bremsen, welche oben mit einem Leder zusammen gebunden sind, und eben dergleichen Dienste thun, als die eisernen, nur müssen diese keine scharffe Ecken haben.

Brenner, wird der Brand im Getraide und an Wein-Stöcken genennet. Siehe Brand.

Brenn-Erde, siehe Torff.

Brenn-Haus, wird ein à parte zum Brantewein brennen aufgeführtes oder nur eingerichtetes Gebäude genennet, worinn Blasen, Kühl-Fässer, Einmach-Fässer und andere Gefässe und Zugehörungen ihre gewisse und bequeme Stelle haben. Es soll Feuer-feste gebauet, und entweder selbst mit einer Pumpe, oder wenigstens mit einem Ständer und Röhren versehen seyn, welche von einer nächstgelegenen Pumpe das Wasser durchs Pumpen empfangen, und solches wieder in die Blase und andere Gefässe, durch den Ständer-Schlauch von sich geben, damit man das benöthigte Wasser nicht erst auf eine beschwerliche Art hinein schleppen dörffe. Siehe oben Brantewein-Brennerey. Auch heißt bey andern Brenn-Wercken das Haus wo die Ofen sind, z. E. bey denen Töpfern, das Brenn-Haus.

Brenn-Holtz, siehe Holtz.

Brenn-Kolbe, wird zwar insgemein das gantze Gefässe, darinnen man zu Destilliren und die so genannte gebrannte Wasser oder sonst einen Spiritum dadurch abzuziehen pflegt, genennet, es heisset aber insonderheit nur eigentlich dasjenige Stück also, darein die Materie, so abgezogen werden soll, gethan wird. Es ist solches ein rundes mit einem weiten Bauche versehenes, oben aber etwas enger zusammenlauffendes, von Glas, Thon, Bley, Zinn oder Kupffer gemachtes Gefässe, mit einem Halse, damit der Helm, durch dessen Schnabel das gebrannte oder abgezogene Wasser in den davor gestellten Recipienten oder Vorlage ablauffen muß, darauf gesetzet werden könne. Die von Glas, und denn hiernächst die von Thon verfertigte und wohl verglasurte Brenn-Kolben, dienen am besten zu denen Chymischen Operationen, hingegen taugen die bleyernen Kolben mit zinnernen Helmen, oder die küpffernen, wenn sie wohl verzinnet sind, zum gemeinen Wasser- und Brantewein brennen am besten. Von denen küpfernen ist oben unter dem Wort Blase bereits Erwehnung geschehen. Die gläsernen Kolben werden durch heiß Wasser getrieben, und das heisset ein Marien-Bad, Balneum Mariæ; Die bleyernen und erdenen aber, werden in Sand oder Asche gesetzt, und das wird sodenn eine Capelle genennet. Bey beyden Arten werden die Materien, mit einem darunter gemachten Kohl-Feuer in gehöriger Hitze gehalten.

Brenn-Nessel, siehe Nessel.

Brenn-Ofen, wird der Ofen bey einer Ziegel-Scheune genannt, darinnen allerley Sorten Steine und Ziegel gebrannt werden. Ingleichen bey denen Töpfern. Siehe Ziegel-Ofen.

Brenn-Zeug, darunter werden die Brenn-Kolben mit ihren Helmen, oder die Blasen mit ihren Hüten, Röhren, Kühl-Fässern, Recipienten oder Vorlagen, nebst denen dazu gehörigen Oefen ꝛc. verstanden.

Breit-Tusche, siehe Britsche.

Bret, ist ein dünnes, breites und langes Stücke Holtz, welches auf einer Säge-Mühle aus einem dicken Baum geschnitten wird, und dessen Nahmen sich theils nach dem Baum, woraus es verfertiget worden, oder nach der Länge, Breite und Stärcke richtet. Also sind die gemeinsten Breter, Fichtene, Tännene, Föhrene und Kiehn-Föhrene oder Kieferne, Eichene, Lindene, Ahornene, Büchene, Rüsterne und dergleichen. Auf den andern Fall sind es entweder Spünde-Breter, welche gemeiniglich sechs bis neun Ellen, zwölff bis funffzehn und mehr Zoll breit, und einen guten Zoll, auch wohl fünff Viertel bis anderthalben Zoll dick sind, damit sie nach Gefallen auf den gantzen oder halben Spund ausgezogen werden können; Oder gemeine Breter, so man auch Beschlage-Breter nennet, welche von ungleicher Länge, eben wie die Spünde-Breter, aber nur acht bis zehen Zoll breit, und ohngefähr Dreyviertels-Zoll dicke sind. Die Tischer oder Schreiner brauchen noch dünnere Breter zu ihrer Arbeit, welche sie Herren-Breter nennen. Diejenigen aber, so auf den Seiten des Bret-Klotzes abgeschnitten werden, und folglich etwas von der Baum-Kante behalten, heisset man Schwarten-Breter. Von Eichenen Bretern werden Kästen, Laden, Schräncke, Thüren und Fenster-Rahmen gemacht. Von Büchenen und Ahornenen, werden schöne Tisch-Blätter, und aus Birckenen allerhand musicalische Instrumenten verfertiget. Die Ellernen oder Erlenen Breter, dienen zu immerwährender Nässe, als Fisch-Kästen, Ahl-Fängen und dergleichen. Die Rüsternen Breter pflegen die Müller gerne zu ihren Wasser-Rad-Schauffeln zu gebrauchen, wo sie aber dergleichen nicht haben können, müssen sie Tännene darzu nehmen, welche auch sonsten, weil sie leicht und zart, zu Reise-Kuffern, Laden, Schräncken und dergleichen verarbeitet werden. Die Aspen- und Lin-

denen,

Deutsche und Slaven, Deutsche und Magyaren, Deutsche und Romanen, Deutsche und Juden, Deutsche und Deutsche, Deutsche und Deutsche, Deutsche und Deutsche

Bibliothek Wolfenbüttel, Nr. 1 (Wolfenbüttel, Zwißler, 1913. 1 M.) ist ein Verzeichnis der Handschriften, die Gotthold Ephraim Lessing in seiner Eigenschaft als Bibliothekar der Herzog August-Bibliothek in Wolfenbüttel in den Jahren 1770—1781 erworben hat. Es ist ein Teil des Nachlasses, den Lessing seinem Bruder Karl hinterließ, und wurde 1784 von Eschenburg für die Bibliothek angekauft. Die Handschriften sind zum Teil Lessing selbst gehörig gewesen, zum Teil hat er sie für seine Arbeiten benutzt, zum Teil sind sie ihm von Freunden geschenkt worden. Sie sind in der Bibliothek bisher nicht katalogisiert gewesen, und ihre Beschreibung ist daher eine Neuheit. Sie ist sehr sorgfältig und ausführlich, und wird jedem Lessingforscher willkommen sein. Ein Anhang bringt Nachträge zu Lessings Bibliothek, die sich in der Bibliothek befinden, und ein Verzeichnis der Bücher, die Lessing aus der Bibliothek entliehen hat.

Die Bibliothek der Universität Leipzig hat ihren Katalog der Handschriften, Inkunabeln und Bilder (Leipzig, Harrassowitz, 1912. 1 M.) herausgegeben. Er ist ein Teil des Katalogs der Bibliothek, der in Arbeit ist, und enthält die Handschriften, die Inkunabeln und die Bilder, die sich in der Bibliothek befinden. Er ist sehr sorgfältig und ausführlich, und wird jedem Bibliothekar willkommen sein.

Die Bibliothek der Universität Leipzig hat ihren Katalog der Handschriften, Inkunabeln und Bilder (Leipzig, Harrassowitz, 1912. 1 M.) herausgegeben. Er ist ein Teil des Katalogs der Bibliothek, der in Arbeit ist, und enthält die Handschriften, die Inkunabeln und die Bilder, die sich in der Bibliothek befinden. Er ist sehr sorgfältig und ausführlich, und wird jedem Bibliothekar willkommen sein.

Die Bibliothek der Universität Leipzig hat ihren Katalog der Handschriften, Inkunabeln und Bilder (Leipzig, Harrassowitz, 1912. 1 M.) herausgegeben. Er ist ein Teil des Katalogs der Bibliothek, der in Arbeit ist, und enthält die Handschriften, die Inkunabeln und die Bilder, die sich in der Bibliothek befinden. Er ist sehr sorgfältig und ausführlich, und wird jedem Bibliothekar willkommen sein.

Die Bibliothek der Universität Leipzig hat ihren Katalog der Handschriften, Inkunabeln und Bilder (Leipzig, Harrassowitz, 1912. 1 M.) herausgegeben. Er ist ein Teil des Katalogs der Bibliothek, der in Arbeit ist, und enthält die Handschriften, die Inkunabeln und die Bilder, die sich in der Bibliothek befinden. Er ist sehr sorgfältig und ausführlich, und wird jedem Bibliothekar willkommen sein.

Die Bibliothek der Universität Leipzig hat ihren Katalog der Handschriften, Inkunabeln und Bilder (Leipzig, Harrassowitz, 1912. 1 M.) herausgegeben. Er ist ein Teil des Katalogs der Bibliothek, der in Arbeit ist, und enthält die Handschriften, die Inkunabeln und die Bilder, die sich in der Bibliothek befinden. Er ist sehr sorgfältig und ausführlich, und wird jedem Bibliothekar willkommen sein.

of the Russian Government, and the Russian Government has not been able to do anything with it. Now, I am not going to say that the Russian Government has been right in its treatment of the Jews, but I am going to say that the Russian Government has been right in its treatment of the Jews, because the Russian Government has been right in its treatment of the Jews, because the Russian Government has been right in its treatment of the Jews, because

of the Bible, and the Apocrypha, in the Ethiopic language, with a literal translation into Latin, and a Commentary, by Dr. Ludolf. Folio. 1691.

Psalterium Æthiopicum, Arabicum, et Latinum, cum Canticis et Hymnis, &c. Folio. 1513.

Psalterium Æthiopicum, Arabicum, et Latinum, cum Canticis et Hymnis, &c. Folio. 1516.

Psalterium Æthiopicum, Arabicum, et Latinum, cum Canticis et Hymnis, &c. Folio. 1518.

Psalterium Æthiopicum, Arabicum, et Latinum, cum Canticis et Hymnis, &c. Folio. 1524.

Psalterium Æthiopicum, Arabicum, et Latinum, cum Canticis et Hymnis, &c. Folio. 1530.

Psalterium Æthiopicum, Arabicum, et Latinum, cum Canticis et Hymnis, &c. Folio. 1537.

Psalterium Æthiopicum, Arabicum, et Latinum, cum Canticis et Hymnis, &c. Folio. 1565.

Psalterium Æthiopicum, Arabicum, et Latinum, cum Canticis et Hymnis, &c. Folio. 1610.

Psalterium Æthiopicum, Arabicum, et Latinum, cum Canticis et Hymnis, &c. Folio. 1614.

Psalterium Æthiopicum, Arabicum, et Latinum, cum Canticis et Hymnis, &c. Folio. 1619.

Psalterium Æthiopicum, Arabicum, et Latinum, cum Canticis et Hymnis, &c. Folio. 1625.

Psalterium Æthiopicum, Arabicum, et Latinum, cum Canticis et Hymnis, &c. Folio. 1630.

Psalterium Æthiopicum, Arabicum, et Latinum, cum Canticis et Hymnis, &c. Folio. 1637.

Psalterium Æthiopicum, Arabicum, et Latinum, cum Canticis et Hymnis, &c. Folio. 1645.

Psalterium Æthiopicum, Arabicum, et Latinum, cum Canticis et Hymnis, &c. Folio. 1656.

Psalterium Æthiopicum, Arabicum, et Latinum, cum Canticis et Hymnis, &c. Folio. 1661.

Psalterium Æthiopicum, Arabicum, et Latinum, cum Canticis et Hymnis, &c. Folio. 1666.

Psalterium Æthiopicum, Arabicum, et Latinum, cum Canticis et Hymnis, &c. Folio.

lassen werden. Ein ieder Brüt-Ofen kan auf die drey oder mehr Schuhe breit seyn, daß man nemlich mit dem Arme an die andere Seiten reichen, und also die Eyer recht legen und umkehren könne. Die Höhe desselben aber kan von drey bis vier Schuen seyn. Dieselbe muß mit drey eisernen Platten in vier Theile abgetheilet werden. Das erste Theil oder Fach bleibet zum Aschen-Loch, und muß die aus dem Thurm fallende Asche durch einen nahe am Thurm gelegten Rost dahin abfallen können. Das andere Fach ist etwas höher als ein Schuh, und wird an das Register des Thurms zu stehen kommen. Das dritte und vierte kan gleichfalls, nach Gutachten ein und abgesetzet werden. Ein Fach muß sein eigenes Thürlein, oder Loch mit einem Stöpsel haben, daß man den Arm wohl hinein bringen, und sie bequemlich auf- und zumachen könne; oben darauf aber kan ein Deckel gemachet werden, dadurch das oberste Fach wohl bedecket wird. Die andere und dritte Platte müssen hinten an dem Thurm gehörige Löcher haben, auf die drey quer Finger breit, und so lang, als die Löcher unten am Thurme gehen, damit dadurch die Wärme aus dem Register des Thurms in die Höhe treten, und dieselben Fächer erwärmen könne; auch kan man diese Löcher mit eisernen Schiebern zu- und aufschieben, damit man die Wärme in den Fächern nach Belieben mildern könne. In die Fächer aber soll man Säge-Späne oder Heckerling streuen, und ein Tuch darauf legen, auf welchem die Hünlein, wenn sie ausgekrochen, gehen und treten können. In iedes Fach kan man auf die hundert und mehr Eyer legen, daß das stumpffe Theil unten, und das spitzige oben komme. Die Wärme des Ofens muß im Sommer geringer, im Winter aber etwas stärcker seyn; Auch muß im Anfang weniger, und gegen das Ende der Brut Zeit etwas stärckere Wärme gegeben werden. Man muß auch alle Tage zwey oder dreymahl Achtung geben, ob die Wärme zu schwach? ob sie recht? oder ob sie zu groß seye, welches man an den Eyern prüfen kan: Denn wenn ein Ey so heiß ist, daß es einem ans Auge brennet, so ist die Hitze zu groß; kan man es aber am Auge, wenn man es daran hält, nicht groß mercken, so ist sie zu schwach, darum man sie also geben und richten muß, wie man befindet, daß eine Brut-Henne thue, wenn sie auf den Eyern sitzet, welches man entweder mit einem Wetter-Glase, (Thermometro) oder wohl mit der blossen Hand zur Gnüge erkennen kan. Man muß auch im Anfang zu rechter Zeit die Eyer an der Sonne besehen und prüfen, ob sie tüchtig seyn oder nicht? Denn wenn sie brütig sind, so läßt man sie liegen, ist aber ein lauteres darunter, so kan man solches wegthun, und ein anderes unterlegen. Conf. Ausbrüten. Die Eyer müssen alle Tage umgewendet, und gegen die Wärme, so von den Registern kommt, gekehret werden. Nach neun zehen oder zwantzig Tagen im Sommer, im Winter aber nach fünff- bis acht und zwantzig Tagen muß man die Eyer gegen die Sonne halten, und dem Hünlein, wenn man siehet, wo es den Schnabel hinkehret, daselbst Oeffnung thun und helffen, damit nur der Kopff heraus komme, so wird es hernach von sich selbsten auskriechen. Indessen muß man ein warmes Zimmer in Bereitschafft halten, damit die Hünlein sich trucknen können. Mit dem Essen und der Wartung wird eine fleißige Haus-Mutter hernach das nöthige schon zu beobachten wissen. Diese Art Eyer zu ebrüten, ob sie schon bey uns Europäern nicht eingeführet, und von andern Autoribus auch anders beschrieben wird, wie nicht weniger diejenige, da man durch Hüner- und Tauben-Mist aus allerley Eyern, welche über dies in Federn gewickelt werden müssen, wircklich junge Brut hervor bringet, diese sind eben nicht zu verwerffen, sondern vielmehr als solche Erfindungen zu loben, da man in Erforschung der Natur es so weit zu bringen gesuchet, daß man nach Erkenntniß ihrer Gesetze derselben es in vielen nachzuthun vermögend. Wir unsers Orts bedienen uns derer Truthüner, wenn wir auf ausserordentliche Vermehrung des Hüner-Viehes bedacht seyn, als welche man nach Gefallen allezeit brütig machen, und ihnen eine ziemliche Partey Eyer unterlegen kan, siehe Truthüner.

Brummen, wird von dem Laut des Bären gesagt.

Brummer, Brumm-Ochse, so auch **Brömmer, Strier, Spiel-Reit-Brüll-Spring-Hämmel-Farr-Bull**, oder **Heerd-Ochse** genennet wird, ist ein ganzer und ungeschnittener Ochse, welcher zur Zucht, oder zum Bespringen der Kühe gehalten wird. Die Kennzeichen eines guten Brumm-Ochsen sind: Ein wohl gewachsener starcker Leib, starcker Nacken, langer Hals, abhangender Triel, schwartze Augen, gutes Gesicht, haarigte Ohren, weite Nasenlöcher, schwartzes Maul, breite Schultern, buckligter Rücken, weite Seiten, kurtze und ebene Füsse, kleine und starcke auswärts gewandte Hörner ꝛc. Vor dem dritten Jahre soll er wegen seines annoch unvollkommenen Alters und schwacher Kräfften nicht unter die Kühe gelassen werden, nach dem sechsten Jahre seines Alters aber kan man ihn entweder leichten, und, wenn er nachmals wohl gemästet worden, in die Haushaltung schlachten lassen oder verkauffen. So lange er noch seine Dienste verrichtet, bindet man ihn an einem Ende des Küh-Stalls zu seinen Weibern ein, und giebt ihm eben dergleichen Futter, als dieselben geniessen, damit er bey gutem Leibe erhalten wird, denn er sonst wenig nutzen würde. Wo gar viele Kühe sind, da müssen derselben zween, auch bisweilen wohl dreye gehalten werden. Wenn eine gantze Gemeine vor ihr Vich einen Heerd-Ochsen hält, wird solcher der Gemein-Ochse oder das Gemein-Rind genennet.

Brunelle, (ein Kraut) siehe **Braunelle**.

Brunellen, (geschälte und getrocknete Pflaumen) siehe **Brinellen**.

Brunfft oder Brunst, wird die natürliche Begierde, und der hitzige Trieb genennet, der das rothe und schwartze Wildpret zu gewisser

ADVERTISEMENTS.

Advertisements.

inwendig aber mit einem drenkantigen Kern versehen, süsse und eines lieblichern und angenehmern Geschmacks, als die Jujuben oder rothen Brust-Beerlein. Der Baum, daran diese Beere wachsen, und Sebesten-Baum genennet wird, ist schier einem Pflaumen-Baum ähnlich, aber kleiner, hat einen weißlichten Stamm, dessen junge Aeste grünlicht, die Blätter aber rund und starck sind. Er ist aus Syrien nach Italien, und von dar zu uns in Deutschland gebracht worden, und kan die Kälte noch ziemlich vertragen, wenn er nur in keinem wässerigen Grunde stehen muß. Auf dem Escheritzen- oder Speyerling-Baum soll diese Frucht am besten zu pfropfen und fortzubringen seyn. Die Beeren werden in der Medicin wider die Verstopfung des Bauches, scharffe Feuchtigkeiten, Urin und Flüsse, Heiserkeit, Husten, Seitenstechen, Engbrüstigkeit, schneidenden Harn und Stein gerühmet, und wird auch eine Latwerge wider besagte Gebrechen davon gemacht.

Brustkern, heisset an einem Rinde eben dasjenige Stücke Fleisch, welches an den Kälbern unten schlechtweg die Brust genennet wird. Es ist dieses insgemein recht kernicht, derb und fett, und ist weder ein rechtes Fleisch, noch ein weiches Fett.

Brust-Kette, ist eine ohngefehr fünff Viertel Ellen lange an beyden Enden mit einem Knebel versehene Kette, welche in denen auf beyden Seiten des Kummets befindlichen eisernen Ringen vermittelst solcher Knebel fest gemachet ist. An dieser Brust-Kette hänget die so genannte Halt- oder Hemm-Kette, welche an die Deichsel gespannet wird.

Brust-Latz, ist entweder ein von Tuch, seidenen oder wollenen Zeug vom Schneider zubereiteter Leib, welchen das gemeine Frauen-Volck unter die Ober-Kleider zu ziehen, oder ihn sonderlich im Sommer alleine zu tragen pfleget; oder man verstehet darunter auch, theils eine starcke und offt ausgefütterte Decke, welche gleich über dem Hembde vor der Brust herunter hangend am Halse mit einem tieffen Ausschnitt versehen, daran annoch ein etwas kürtzerer Theil über den Rücken gehend mit den vordersten auf der einen Seite zusammen genehet, auf der andern aber mit Bändern oder Hefften geknöpffet oder fest gemachet wird; oder es ist solcher nur ein kleines nach der Brust geschnitten, und insgemein von weissen Barchet oder Damast gemachtes Fleckgen, welches den kleinen Kindern über die Brust geleget wird, da die erstgedachten grösseren schon erwachsene Personen gebrauchen, beyde aber dienen der Brust vor den Anfall der Kälte.

Brust-Lehne, oder Brüstung, ist die Mauer von dem Boden eines Zimmers an bis zu dem Fenster, darauf man sich mit dem Leibe lehnen kan, wenn man zum Fenster hinaus siehet.

Brust-Netze, ist ein besonders kleines Stücke vom Fliegen-Netze, welches vor der Brust des Pferdes am Kummte angeschleifft wird.

Brust-Riemen, ist ein lederner Riemen am Vorderzeug eines Pferdes, welcher über dessen Brust herum gehet, und an beyden Seiten des Sattels, damit derselbe nicht hinter sich rucken könne, angemachet ist. Nahe am Sattel sind lederne Ringe daran, worinnen die Pistol-Hulfftern stecken, weil aber, wo dieselbe aufliegen, gemeiniglich das Haar sich abreibet, als muß man, solches zu verhüten, ein Stücke von einem Ziegen- oder Kalb-Fell darunter machen, oder den Brust-Riemen um selbige Gegend mit gelindem Leder überziehen, und mit Wolle ausfüllen.

Brust-Stück, siehe Agraffe.

Brut, heisset die junge Zucht von Vögeln, so zu einer Zeit mit einander ausgebrütet werden.

Brut, wird auch derjenige Saamen, woraus junge Bienen erzeuget werden; ingleichen der Saamen der Fische genennet, wenn solcher, nachdem die Streich Zeit vorbey, lebendig worden, und womit, wenn er zu einem tüchtigen Satz erwachsen, die gesischten Teiche wieder besetzet werden. Siehe Streich.

Bryonien, siehe Zaun-Reben.

Bubenfist, siehe Bofist.

Buben-Kraut, oder spitziger Mangold, wächst auf Wiesen und in Gräben, die Wurzel dienet für den Scharbock, äusserlich damit gewaschen vertreibt sie das Jucken der Haut, Krätze und Flechten.

Buch, ist ein entweder nur aus vielen Bogen weiß Papier zusammen geheffetes und um allerhand hinein zu schreiben gewidmetes, oder aber aus gedruckten Bogen und auf mancherley Weise in Pappe, Papier, Pergament, Leder ꝛc. eingebundenes höchst nützliches und bequemes Werckzeug, die Wahrheit dem andern auf eine bequeme Weise zum Lesen und Erkennen vorzulegen. An dieser Waare arbeiten viele Leute, ehe sie zu Stande kommt, und zu einem eigentlichen Buche in diesem Verstande wird. Der Gelehrte und Schrifftsteller, der Pappiermacher, der Schrifftgiesser, Setzer und Buchdrucker, der Corrector, der Verleger, der Buchbinder, bisweilen auch der Goldschläger und Gürtler ꝛc. Von dieser Manufactur ernehren sich also viele Leute. Sonst aber heißt auch nur ein in Bogen zusammengelegtes und aus 20 solchen Bogen bestehendes Paquet Papier ein Buch.

Buch-Ampfer, **Buch-Brot**, **Buch-Klee**, **Hasen-** oder **Sauer-Klee**, ist ein kleines und zartes Kräuterlein, welches gerne an schattichten Orten in Wäldern, an Felsen, und auf wässerigen Plätzen wächset, und eine lange, knopffigte und braun-rothe Wurtzel hat, woraus kleine, zarte und dünne Stengel hervor kommen. Auf iedem derselben stehen oben drey Hertz-formige, weiche, saftige und grüne Blätlein, welche erstlich ehe sie sich ausbreiten,

[illegible]

ein Pfund Hirschen-Unschlitt, ein Pfund Lein-Oel, ein Pfund Terpentin und ein Pfund Wachs. Den Campfer reibet klein und stosset denn alles zusammen, darnach lasset es zergehen, und rühret es so lange durch einander, bis es kalt wird. Lasset denn dem Roß die Haare abscheeren, und schmieret ihm den Bug mit der Salbe, haltet auch iederzeit ein heisses Eisen darau, damit es wohl einziehe, und wiederholt es, so offt es die Noth erfordert.

Büchse, siehe Boxen.

Büchse, heisset man offte auch die Pfanne, darinnen der Zapffen einer Welle gehet, davon das Wort nachzuschlagen. Es wird aber auch überhaupt vor ein Behältniß von Holtz, Blech oder einer andern Materie gebrauchet, z. E. Geld-Büchse.

Büchse, ist ein Werckzeug oder Rohr, dessen sich die Jäger zum Schiessen des Wildes bedienen, und entweder gezogen mit Haar- oder Schnecken-Zügen oder nicht ist. Siehe Jäger-Haus it. Pürsch-Büchse.

Büchsen-Kuchen, ist eine Art Butter-Gebackens, so auf folgende Weise zubereitet wird. Unter ein Nössel Milch rühret man eine Partie Mehl, daß es ein dünner Brey werde, hernach schlägt man zwölff Eyer hinein, salzet es und würtzet es mit ein wenig Muscatenblüthen, und rühret es glatt ab; Hierauf bestreicht man eine Büchsen-Kuchen-Form mit Butter, füllet diese gantz voll mit diesem abgerührten Teig, steckt oben den Deckel fest darauf, thut diese in einen Topff voll siedend Wasser, bis der Teig in der Büchse hart worden, und so wird mit dem übrigen Teig eben verfahren. Ist aber dieses geschehen, so schneidet man diesen gesottenen Teich etwa eines kleinen Fingers dick in Scheiben, und bäcket solche aus heissem Schmaltz gar langsam aber nur nicht allzuheiß.

Buchhalten, ist eine künstliche, ordentliche und richtige Beschreibung, welche bey aller und ieder Einnahme und Ausgabe von Einnehmern und Ausgebern, in denen dazu gehörigen ordinairen Büchern, als Manual-Journal- und Capital-oder Haupt-Buche und verschiedenen Nebenbüchern, z. E. Copier-Bücher, Factor-Buch, Cassen-Buch ꝛc. bey einem iedem Nahrungs-Gewerbe überhaupt zwar gemacht und gehalten werden kan, gleichwohl aber nur in Handlungs-oder Commercien-Sachen, sonderlich nach dem Exempel derer Italiäner dergestalt eingerichtet wird, damit man daraus die gantze Handlung erkennen, und so fort sehen könne, ob man gewinne oder verliere, und wornach man also ferner seine Einrichtung hauswirtlich und nach Gelegenheit des Negotii machen muß. Eine kurtze iedoch gantz feine Nachricht und Anweisung zu diesem Wirtschaffts-Geschäffte kan man im allgemeinen Kauffmanns-Lexico unter diesem Titel finden.

Bücher in der Wirtschafft, davon siehe Haushalter, Haus-Buch, Haushaltungs-Buch.

Bückling, siehe Böckling.

Büffel, suche Auer-Ochse.

Bügel, wird dasjenige Stück Holtz oder Eisen genennet, welches in die Reimme gebogen, und wie vor die offenen Wägen gespreitzet zu einer Decke, also auch in andern Fällen zu vielerley Nutzen dienen kan; dergleichen heist auch beym Vogel-Fang eine kleine Gerte oder Ruthe, die man in die Rundung beugt, und die zwey Enden über einander zusammen bindet, oder sie also in die Erde stecket, daß sie gleichsam eine runde Pforte formiren.

Bügel, siehe Steig-Bügel.

Bügel-Bohnen, suche Bohnen.

Bügel-Eisen, wird dasjenige Instrument genennet, womit man starcke wollene Sachen, so gefalten und zusammen genehet worden, weil diese eine heffige Hitze erfordern, glatt zu stossen, und als mit einem Platt-Eisen zu überfahren pflegt. Es bestehet aus einem gantzen Stücke Eisen, dessen unterste Fläche glatt, an einem Ende breit, an dem andern aber in die Mitte hinauswerts spitzig zulaufend gemachet, oberhalb hergegen mit einem eisernen Bügel versehen, so statt eines Griffes dienen, und bey dem Gebrauch mit dicken, vielfältig übereinander gelegten Lappen angegriffen werden muß, daß man sich nicht verbrenne. Es ist dieses Schneider-Werckzeug von der Platte und dem Platt-Eisen des Frauenzimmers zu unterschieden. Siehe diese Artickel.

Bündel, nennet man an einem gerissenen Karpffen das inwendige Gedärme, welches in dem Bauche des Karpffens mit dem Rogen oder der Milch verknüpffet ist, heisset auch das Gebütte.

Bürgel oder Burg-Stall, ist ein Zeichen, welches der Hirsch in seiner Fährte vor dem Thiere besonders thut, indem er mit dem Ballen die Erde vor sich drückt, und im Fortschreiten durch ein anderes Zeichen, der Zwang genannt, solche wiederum an sich und auswerts zwinget, daß es mitten in dem Tritte einen kleinen Hügel oder Berglein giebet.

Bürgel-Kraut, siehe Burtzel-Kraut.

Bürsch-Büchse, suche Pürsch-Büchse.

Bürste, ist ein aus starcken Borsten zusammen gesetztes Instrument in einen hölzernen Stiel gekittet oder in Drat eingeflochten, zur Reinigung dienlich, welches in einer Haushaltung zu mancherley Gebrauch zugerichtet wird, und dannenhero auch unterschiedene Bey-Nahmen bekommet, als da ist: Glas-Bürste, Haar-oder Kopff-Bürste, womit das Frauen-Volck ihre langen Haare aus einander zu theilen, und wieder aufzulocken gewohnet; Kamm-Bürsten, welche weit kleiner und subtiler, den Schweiß und Staub, der sich zwischen die Zähne des Kammes leget, damit heraus zu bürsten; Kehr-oder Kleider-Bürsten, Schuh-Bürsten, Wagen-Bürsten, Zahn-Bürsten. Einige davon werden auch aus denen stärckesten Ziegen-Haaren verfertiget, dergleichen die Sammet-Bürsten. Noch andere färbet man und

setzet sie den Pferden auf die Zäume, daß sie als eine Zierath oben zwischen den Ohren zu stehen kommen, von welchen einem und dem anderen Theil an seinem Orte weitläufftige Erwehnung geschehen.

Büsseln oder **Flachs-Büssen** (oder **Posen, Pusen**) machen, heisset, wenn man des geräufften Flachses, nachdem er fein dürre worden, so viel, oder ein wenig mehr, als man in einer Hand halten kan, mit Stroh absonderlich zusammen bindet, und damit so lange fortfähret, bis aller Flachs in **Büsseln, Büssen** oder **Posen** aufgebunden ist.

Bullen-Beisser, siehe **Bären-Beisser**.

Bull-Ochse, siehe **Brummer**.

Bund, heisset derjenige schmale und doppelt eingeschlagene Streiffe, womit ein Stück Wäsche daselbst, wo es in Falten gereihet, eingefasset und davon zusammen gehalten wird, wie an denen Hemden oben der Hals, und bey den Schürtzen; Wird dieser aber gantz schmahl gemachet, wie bey den Ermeln und Manschetten, nennet man dieses alsdenn ein **Bündgen** oder **Auffsatz**, welche entweder starck übersteppet, oder geholnädelt, oder über und über auf gar mancherley Art zierlich genehet sind. Auch kan man dergleichen anitzo auf das feinste nach unterschiedenen Mustern und Breiten gewircket kauffen.

Bund, dieses Wort wird auch bey verschiedenen andern Sachen gebraucht, z. E. ein **Bund Heu**, wird gemeiniglich vor so viel Heu genommen, als in ein Stroh-Seil gebunden werden kan. In denen Wirts-Häusern pflegt man um Profits willen, die Bunde sehr geringe und klein zu machen; Auf Höfen aber und bey grossen Haushaltungen, wo man selbsten Pferde zur Arbeit halten muß, werden die Heu-Bunde stärcker, und gemeiniglich acht Pfunde schwer gemacht, also daß ein paar Zug-Rosse alle vier und zwantzig Stunden zwey solcher Bunde nächst Haber und Heckerling bekommen. Ein **Bund Stroh** ist so viel, als nach Ausdrusch des Getraides, von dem leeren Stroh in ein Stroh-Seil gebunden wird. Siehe **Schütte**. Nachdem nun die Garben groß oder klein am Gebünde gewesen sind, so bekommt man aus einem Schocke derselben etwan dreyßig, auch wohl nur zwantzig bis vier und zwantzig Bund Stroh, und acht bis zehen **Wirr-Bunde** oder **Wurm-Gebände**, welche von dem kurtzen oder abgeschlagenen Weitzen- und Roggen-Stroh gemachet werden. Von den **Holtz-Bunden** siehe insonderheit **Reiß-Bunde**. Was ein

Bund Feder-Lappen, und ein **Bund Tücher-Lappen** heisse, davon kan man unter denen Wörtern, **Feder-Lappen** und **Tücher-Lappen** die verlangte Nachricht finden.

Burtzel-Kraut, Borgel-Kraut, Portulac, ist ein Küchen-Kraut, welches aber seinen Nutzen so gut in der Artzney, als in der Küche hat. Es giebt dessen zweyerley Geschlecht, nemlich zahmes und wildes. Das zahme Burtzel-Kraut, hat eine schlechte Wurtzel, die aber mit desto grösserer Verwunderung viele dicke, runde, saffrige und braunrothe Stengel einer Spannen hoch, manchmahl auch noch höher über sich treibet, welche mit fetten, kleinen und länglicht-runden weißlicht-grünen und gläntzenden Blättlein besetzt sind. Die Stengel tragen zwischen den Blättern und an den Gipffeln bleich-gelbe Blümlein, daraus kleine runde bedeckte Hülslein voller kleinen schwartzen Saamens werden. Dieser wird in dem halben April und im Wachsen des Mondes gesäet, weilen aber derselbe sehr klein, so muß man ihn weit von einander streuen, und mit einer Garten-Schauffel fein platt in die Erden einklopffen, auch hernach recht fleißig begiessen, denn dieses Kraut kan durchaus keinen Durst leiden. Man säet ihn auch wohl frühzeitig in ein Mist-Beet, um desto eher Salat davon zu bekommen; Wer ihn aber allezeit jung haben will, mag die Säung den Sommer durch zu mehrmahlen wiederholen. Wenn die Pflantzen etwas erstarckt, wollen selbige in ein gutes fettes mürbes Erdreich eine Spanne weit von einander verpflantzet seyn, weil nicht nur die Stengel davon viel grösser, stärcker und besser werden, sondern auch ein vollkommenerer Saamen davon zu gewarten ist. Der Saamen hält sich drey Jahr, ehe er verdirbet; Alleine mit Abnehmung desselbigen muß man nicht zu lange warten, sondern sobald er anfänget zu zeitigen, welches daran zu erkennen, wenn er sich schwartz zu färben beginnet, denselben mit samt dem Stengel abschneiden, und des Tages über an die Sonne auf ein Tuch legen, des Abends aber wieder beyseits bringen, so wird er vollends zeitig und fällt von sich selbsten aus, oder kan mit den Händen ausgerieben, von aller Unreinigkeit gesäubert, und verwahret werden. Wo dieses Kraut einmahl an einen ihme anständigen Ort hin gesäet worden, da pflantzet es sich selbsten fort, und ist nicht leicht wieder zu vertilgen. Das junge Burtzel-Kraut wird mit Eßig, Pfeffer, Saltz und Oel zugerichtet und gegessen, wie der andere Salat; Die erwachsenen fetten Stengel werden gekocht; Die Blätter und Kölblein braucht man auch absonderlich zum Salat, oder überbrühet die Kölblein, gießt Eßig und Baum-Oel daran, und isset sie, wie die Capern. Man kan auch die dicken fetten Stengel auf den Winter mit Eßig und Saltz, wie die Gurcken einmachen; Wenn man sie aber brauchen will, muß man dieselben vorhero, die übrige Schärffe des Saltzes zu mildern, in warmen Wasser oder Wein auswaschen, und hernach mit Oel und Eßig aufsetzen. Dieses Kraut ist eine treffliche Kühlung in allerley hitzigen Zuständen und Cholerischen Flüssen, benimmet die übrige Hitze des Magens, stillet den Sod, und ist in Fiebern, sonderlich aber wider den Scorbut sehr dienlich. Das

Wilde Burtzel-Kraut, so auch zum Unterscheid des zahmen, als welches man seinen Blättern, Blumen und Stengeln nach das grosse heißt, das kleine **Burtzel-Kraut** genennet wird, wächset von sich selbst an felsigten Orten, in Weinbergen und auf fetten

Aeckern, und ist zur Küchen und Arzney gleich so gut, als das grosse oder zahme. Die Stengel, Blätter und Blümlein, sind nicht nur kleiner, zärter und schmäler, sondern die Stengel sind auch bräuner. Es liegt allezeit auf der Erden ausgebreitet, ist gantz schlürfferig, safftig und ein wenig sauer, als wäre es gesaltzen. In der Sommers-Hitze giebt es eine angenehme Abkühlung; Viel essen junge Zwiebeln darunter, oder Schnittlauch, seine Kälte zu mäßigen, wer aber einen hitzigen Magen und eine hitzige Leber hat, der mag die Zwiebeln weglassen.

Busch, wird ein kleiner und alleine liegender Wald genennet, darinnen etliche einzelne Eichen, Buchen, Bircken, Aspen, und vielerley anderes Holtz, doch mehrentheils nur an Gesträuche und als Unter-Holtz zu befinden. Ein Feld-Busch aber heißt derjenige, der abgesondert in Feldern liegt, und darinnen keine rechte wichtige Bäume, sondern nach des Bodens Gelegenheit, Hasel, Bircken, Erlen, Maß-Ellern und dergleichen Sträucher zu finden sind; und öffters auch nur aus allerhand Dorn-Sträuchern, wilden Rosen-Stöcken, Brombeeren und dergleichen ungeschlachten Gebüsche bestehet, so man sonsten eine Hecke zu nennen pfleget.

Busch-Bäume, siehe Zwerg-Baum.

Busch-Holtz, wird alles dasjenige Gehöltze genennet, so keinen hohen Stamm treibet, sondern nur in dem niedrigen bleibet, und so wohl dem Wildpret zum Lager und Gehäge dienet, als auch zu Hecken, und andern Verzäunungen, nicht weniger, wenn es zu gehöriger Zeit abgehauen wird, in Reiß-Bündel zum brennen gebrauchet werden kan. Es ist aber zweyerley Busch-Holz: Denn etliches treibt gar keinen oder doch gar selten einen ordentlichen Stamm, als der Creutz-Dorn, der Drosselbeer-Strauch, Hahne-Hüfften-Anis- oder Zweck-Holz, der Hasel-Strauch, Hertern, Hollunder, Faulbaum oder Scherpen, Rhein-Weiden, Saal-Weiden, allerley Schießbeer-Sträucher, Schwartz-Dorn, Wachholder-Strauch, Weiß-Dorn ꝛc. etliches aber treibet zwar ordentlich einen hohen Stamm, wächset aber auch im Busch, und wenn es abgehauen, so schläget es unten aus der Wurtzel neben dem Stamme immer wieder aus: Dergleichen ist das Ahorne, Aspene, Birckene, Weißbüchene, Erlen- oder Ellerne, Eichenbäumene, Kirschbäumene, Lindene, Maßellerne, Pappelweidene, Rüsterne ꝛc. siehe Strauch-Holtz.

Butte, ist ein grosses Gefässe, welches entweder von Kupffer, und inwendig verzinnt, oder von Tauben zusammen gesetzet, und durch den Böttticher mit Reiffen gebunden ist, plattrunder Form tieff, und unten am Boden etwas enger, als oben. An der einen breiten Seite, welche oben etwas länger gemacht wird, damit man sich nichts aus der Butte auf den Hals gieffe oder schütte, sind zwey Bänder fest gemacht, vermittelst deren dieses Gefässe auf dem Rücken und Achsel eine gute Quantität Wasser tragen kan. Man braucht sie auch in der Wein-Lese zum Trauben-Eintragen, ingleichen zum Wasserholen, Biertragen, und andern dergleichen Verrichtungen. An einigen Orten aber können sich die gemeinen Leute nicht darein finden, sondern brauchen Eymer oder Hosen. Daher es auch in diesem Stück in der Wirtschafft auf des Ortes Art und Gewohnheit ankommt, darnach sich ein Hauswirt in solchen Dingen freylich zu richten hat, wenn er nicht Hinderniß in seinen Geschäfften haben will.

Butte, siehe Halb-Fisch.

Butten, suche Hatzenbutten.

Butter, ist die bekannte dicke und fette Materie, welche aus dem besten Theil der Milch, nehmlich dem Rahm, (Rohm, Raum oder Sahne) in dem Butter-Fasse gestossen und bereitet, nicht allein zur täglichen Speise und Kost, sondern auch vielfältig zur Arzney innerlich und äusserlich für Menschen und Vieh nützlich gebraucht wird. Denn sie widerstehet dem Gifft, erweichet den verstopfften Leib, und ist in der Lungen-Sucht und Seiten-Weh dienlich zu gebrauchen, den jungen Kindern das Zahn-Fleisch damit bestrichen, und ein wenig Honig darunter gemischet, wehret den Jücken und Schmertzen, und hilfft den Zähnen heraus. Sie reiniget und heilet alle offene Schäden, wird zu Clistirungen gebraucht, vor rothe Ruhr und Cholica; doch ist zu mercken, daß dieses alles von frischer und ungesaltzener Butter zu verstehen. Zu dem Ende wird allemahl in einer Land-Wirtschafft, wenn gebuttert und die Butter ausgewaschen worden, von selbiger, ehe man sie saltzet, zu einer guten Vorsorge an einem reinen Ort etwas aufbehalten, damit in bedürffenden Fall iedesmahl dergleichen vorhanden. Vor Augen-Gebrechen, als trieffende, flüßige, rothe Augen und dergleichen, ist der Rus von der Butter sehr heilsam, welchen man also machet: Brennet einen starcken Docht in ungesaltzener Butter an, wie etwa sonst eine Lampe, über die Flamme stellet einen Trichter oder sonst löcherlichen Schirm, so hanget sich oben der Rus daran, solchen schabt man ab, und hebt ihn auf zu vorgedachtem nöthigen Gebrauch. Wie sie gemacht, gewaschen und gesaltzen werde, siehe unter dem Wort Buttern. Die Mayen-Butter, das ist, die Butter, so im Monat May gemacht wird, hält man für die allerbeste, ohne Zweiffel, weil das Vieh die besten Kräuter und gesundesten Blumen in diesem Monat genießt, davon sie auch eine natürliche gelbe Farbe bekommt. Die Stoppel-Butter hergegen, wenn nemlich nach der Erndte das Vieh über die Stroh-Stoppeln gehet, und in denen Ställen die darauf folgende Zeit mit Heu und Stroh unterhalten wird, ist nicht so schmackhafft, fett und schöner Farbe, ob schon einige bemühet seyn, derselben auf allerley Weise eine Farbe anzustreichen, und unter andern im Früh-Jahr die gelben Kuh-Blumen häuffig eintragen, und sie dem Vieh frisch oder Winters-Zeit gedörret mit andern

Fressen

Gemeinde wieder, und ich kann sagen, daß ich mich in meinem Amte recht wohl befinde. Ich habe mich bemüht, meine Pflichten treu zu erfüllen, und habe auch Gottes Segen dabei verspürt. Ich habe mich bemüht, meine Pflichten treu zu erfüllen, und habe auch Gottes Segen dabei verspürt. Ich habe mich bemüht, meine Pflichten treu zu erfüllen, und habe auch Gottes Segen dabei verspürt.

nennet wird, von der Milch ab: oder es wird der Zapffen, so nächst an dem Boden im Milch-Asche oder Milch-Fäßlein befindlich, gezogen, da man denn, nach abgeflossener klarer Milch, so zum Käse machen folglich gebraucht wird, die Sahne in ein besonderes Gefässe lauffen läßt oder giesset, so der Rahm-Ständer heißt, bis zur Zeit, da man buttert, welches wochentlich einmahl, dahingegen das Rahmen nur zwey mahl geschiehet. Nachmahls wird das Butter-Faß bis zur Helffte oder ein klein wenig drüber mit dieser Sahne angefüllet, und mit dem in der Mitte des Fasses befindlichen Butter-Sterl ohne Unterlaß auf- und niedergefahren, bis sich die fetten Theile von den wässerigten abgesondert, und mit einander zu einer schönen reinen, weissen, öligten und balsamischen Masse vereiniget, oder Butter daraus wird, welche man nachmahls aus dem Butter-Fasse heraus langt, in dem Butter-Waschfasse so lange und offt auswäschet und wohl unter einander arbeitet, bis nichts mehr von der Milch darinnen zu spüren ist, und das letzte Wasser ganz klar bleibt. Wenn dieses geschehen, pfleget man etwas weniges davon an einen gewissen Ort aufzubehalten, weil dergleichen ungesaltzene Butter ein treffliches Heil-Mittel, wo man sich verwundet, und auch sonst in einer Haushaltung bey unterschiedenen Fällen diensam ist, alsdenn wird die Butter nach Erfordern gesaltzen, noch einmahl wohl durch einander gearbeitet, und hierauf zu Butter-Klümpffen oder Wecken gemacht. Dieses Einsaltzen soll nun in gewisser Maasse und sonderlich mit dem Unterscheid geschehen, daß die frische, und auf den Tisch zu verspeiseude weniger, die aber lange auf zu behalten, mehreres Saltz bekommen möge; Daher rechnet man in erstem Fall auf eine Kanne drey Loth klares Hällisches Saltz, zum letzten aber vor drey Kannen ohngefehr vierzehen Loth.

Butter-Rolle, ist eine höltzerne Machine, vermittelst deren eine Person, ohne grosse Beschwerlichkeit, durch Hin- und Wieder-Schieben, eines an eine Welle befestigten Schwengels, den Butter-Sterl auf und nieder ziehen, und also Butter machen kan. Es bestehet aber solche Tab. II Fig. 2 in einer viereckigten Welle A, welche an beyden Enden mit eisernen Rincken und Zapffen versehen ist, welche letztere bey B in der Wand und bey C in der oben in der Decke, und unten im Boden festgemachten Seule D in Pfännlein lauffen, doch dergestalt, daß die Butter-Rolle bey C nach Belieben ausgehoben werden kan. Mitten durch die Welle gehet ein ohngefehr drey Zoll starcker Balcken E, welcher an dem einen Ende bey F mit einer Scheere (den oben mit einem durchlocherten platten Eisen beschlagenen Butter-Sterl G zwischen derselben mit einem Steck-Nagel feste zu machen) an dem andern Ende bey H aber mit dem Schwengel I versehen ist. Wenn man nun diesen Schwengel von sich stößt, so drehet sich die Welle A rückwerts, und das Theil bey F gehet in die Höhe, den Butter-Sterl in dem freystehenden Butter-Fasse K gleichfalls mit in die Höhe ziehend; wird aber der Schwengel wieder zurücke gezogen, so gehet der Butter-Sterl in dem Fasse auch wieder nieder, welches Hinschieben und Herziehen so lange wiederholet wird, bis man Butter hat. Hierbey wird ein verständiger Haushalter von selbsten leichte schlüssen, daß wo man in sehr grossen und starcken Wirtschafften auf einmahl in zwey Butter-Fässern zu buttern nöthig haben solte, man nur die Welle A mit ihren Zapffen durch die Seule D verlängern, und aussen den Schwengel I anbringen dürffte, an dessen Stelle aber konnen sich bey dem andern Ende des Balckens E noch ein Butter-Sterl zum andern Butter-Fasse befinden; Daher wenn bey so gestalten Sachen vermittelst des Schwengels Bewegung der Sterl auf der einen Seite niedergedrucket, der andere hergegen in die Höhe gehaben werde, und man also mit einerley Bemühung und zu gleicher Zeit noch einmahl so viel Butter zu wege bringen kan.

Butter-Stecher, ist ein von Holtz oder Eisen langes und hohl verfertigtes Instrument, welches untenher mit eingekrümmten Stacheln versehen, womit man die Butter von unten heran und von dem Boden eines Gefässes und einer Hose oder Butter-Topffes heraus langen kan, um selbige zu kosten, ob sie gleich durch einerley Güte und Geschmack habe, weil hierbey mancher Betrug vorgehet.

Butter-Sterl, bestehet in einer runden mit etlichen Löchern versehenen höltzernen Scheibe oder Teller, in deren Mitten ein drey Ellen langer, oder auch etwas kürtzerer Stecken eingemacht ist, welcher, wenn er bey einer Butter-Rolle gebraucht werden soll, mit einem schmalen durchlöcherten Eisen, fast einem Banck-Eisen gleich obenher beschlagen seyn muß. Dieser Butter-Sterl wird in dem Butter-Faß mit der Hand oder vermittelst der Butter-Rolle auf- und niedergezogen, die Sahne damit gestampfft, und die Butter dadurch bereitet.

Butter-Teig, wird derjenige genennet, welchen man zu allerley Butter-Gebackens, Pasteten und Torten und dergleichen zu gebrauchen pfleget, welcher also zubereitet wird: Man nimmt so viel Schmaltz als Mehl, und zertreibet dieses durch einander, schlägt hernach drey bis vier Eyer darein, giesset Wasser zu, oder an dessen Stelle gute Milch, macht einen Teig, der noch fester als zum Blätter-Teig, so hernach sich nach eines ieden Gefallen verbacken lässet.

Butter-Topff, ist ein rundes und hohes erdenes Gefässe, so nicht glasiret, sondern hart gebrennet und reinern seyn muß, wie das Waldenburgische Gefässe, worinnen die gesaltzene Butter verwahrlich aufbehalten wird.

Butter-Wasch-Faß, ist ein von Böttcher-Arbeit gemachtes Gefässe zum Butter-

Waschen

Waschen, auf dreyen Füssen, oder verlängten Tauben stehend, welches ohngefehr acht Zoll tieff, und am Boden sieben und zwantzig Zoll übers Creutze weit, auch an solchem Boden mit einem Loch und Zapffen versehen ist, damit das unreine Wasser beym Butterwaschen dadurch nach Gefallen abgelassen werden könne.

Butter-Weck, wird ein Stücke Butter genennet, welches nach einem gewissen Maaß oder Gewichte, in der Form eines Wecken, gemacht wird.

Butz-Zeug der Pferde, darunter werden eigentlich verstanden 1) der Striegel; 2) die Kartätschen; 3) der Kamm; und 4) das Wisch-Tuch; 5) eine Ohren-Scheere; und 6) ein Lappen.

Bux-Baum, Buchs-Baum, ist ein holzigtes Stauden-Gewächse, welches in den Lust-Garten gehöret. Man hat dessen zweyerley Art, nemlich den grossen oder hohen Bux-Baum, und den niedrigen oder Zwerg-Baum. Der grosse oder hohe Bux-Baum, welcher zu einem Baume wächst, und dessen Stamm zum öfftern dicker als ein Arm wird, hat ein hartes, fettes, gelblichtes, gleiches und dergestalt schweres Holtz, daß es im Wasser wie ein Stein zu Boden sinckt, und nicht, wie ein ander Holtz oben schwimmet; so hat man auch angemercket, daß seine Festigkeit und bey sich führender bitterer Geschmack keinen Wurm darin wachsen und aufkommen läst. Es wird von Pfeiffenmachern, Formschneidern, Tischern, Drechslern und Kamm-machern zu allerley Sachen verarbeitet. Er hat eine weisse und rauche Rinde, und treibt sehr viel Aeste, Zweige und Blätter welche immerzu grün, auch runder und fester, als die Myrthen-Blätter, dicke und gläntzend sind, sie haben aber einen widrigen und ungangenehmen Geruch, und einen noch unangenehmern Geschmack; ein iedes Blätlein ist gedoppelt, also daß man es leicht mit einem Feder-Messerlein kan von einander theilen; Das obere Theil ist grün und gläntzend, das untere Theil aber subtil und gelblich. Die Blüthe ist grünlich und erscheinet im Junio, die Frucht hingegen, welche nicht aus der Blüthe, sondern an einem gantz von derselben abgesonderten Orte hervorkommt, siehet röthlich, schier den Myrthen-Beerlein gleich. Dieser Baum bedarff nicht eben gar zu gut Erdreich, und dienet zu allerhand Bündwerck sowohl als die Gänge um die Parterren damit einzufassen. Wenn man ihn hierzu gebrauchen will, so wird er zwey Fuß hoch, und einen breit darzu gezogen, und mit der Scheere oben und an den Seiten nach der Schnur zugestutzet; Bleibt er aber einzeln, als ein Baum stehen, so kan er rund oder in Form einer Pyramide, oder auch in anderer Gestalt, nachdem man es vor gut befindet, durch den Schnitt gezogen werden. Seine Blätter sollen das Erdreich, sonderlich aber die Korn-Felder treflich düngen; nicht weniger die Obst-Bäume sehr fruchtbar machen, wenn man ihnen die Wurtzeln entblösset, sie mit den Abschnitten des Bux-Baum-Laubes beleget, und mit Erden wieder zudecket. Den Bienen ist seine Blüthe höchst schädlich, dahero dieses Gewächs ja von ihrem Stande zu entfernen ist. Der niedrige Bux-Baum, hat etwas kleinere und rundere Blätter, als der vorige, und wird zu Einfassung der Lust- oder Blumen-Stücken gebraucht. Seine Vermehrung geschiehet durch Zerreissung der Stocke, worbey man fleissig in acht zu nehmen hat, daß an den Zweigen allezeit etwas Wurtzel gelassen werde, weil er alsdenn weit besser wächset, als wenn er ohne Wurtzel gesetzet wird. Um Bartholomäi ist die beste Zeit denselben zu setzen; versäumet man aber ja die bequeme Herbst-Zeit, so kan es auch etwas zeitig im Frühling geschehen, weil noch einige Winter-Feuchte in der Erden ist, denn ohne dieselbe kommet er nicht fort. Ehe man ihn einsetzet, so kan man ihn vorher etliche Stunden ins Wasser legen, hernach von einander ziehen, in kleine Theile absondern, und alle Gras-Wurtzeln, welche sich gerne darein flechten, und sonst nicht leichtlich auszurotten sind, fleißig heraus klauben, und hernach in Gräblein, so einer Spannen tieff gemacht seyn müssen, also nach der Schnur einlegen, daß nur oben ein paar Finger hoch das Grüne hervor gehe. Etliche machen nicht allererst Gräblein, sondern bedienen sich nur des Setz-Holtzes, womit sie zu iedem Sträuchlein ein besonderes Loch machen, und den Bux-Baum also hinein sencken, auch alsdenn die Erde etwas zusammen drucken. Im Anfange muß man ihn begiessen, bis er zu wachsen beginnet. So muß man ihn auch des Jahrs zweymahl beschneiden, einmahl im Frühling, das andere mahl im Herbst-Monat, iedesmahls gleich nach dem vollen Monden, und zwar dergestalt kurtz, daß er nicht höher noch breiter als drey Zoll bleibe. Wenn dieses Beschneiden ordentlich und zu rechter Zeit geschiehet, so wird er sechs, acht auch wohl bis zehen Jahr sein Laub schön grün, klein und zart erhalten: Da im Gegentheil, wenn solches nicht geschiehet, selbiger in drey Jahren so groß wird, daß man alles wieder ausnehmen und unpflantzen muß. Ausser erstbeschriebenen beyden Arten, giebt es noch die dritte, welche den Winter über, weil sie keine Kälte vertragen kan, ins Gewächs-Haus muß gebracht werden, und Der vergüldete Bux-Baum genennet wird. Es ist dieses eine Art des hohen Bux-Baumes, und wird deswegen vergüldt genennet, weil seine Blätter mit einem gelben Rand eingefasset sind, und also das Ansehen haben, als ob sie vergüldet wären. Der Grund darff nicht eben so absonderlich gut seyn, sondern er nimmt mit einem schlechten Erdreich vorlieb, und wird wie der andere Bux-Baum, durch Zerreissung der Stöcke und von eingesteckten Zweigen vermehret.

Bymstein, siehe **Bimsenstein**.

Cabeliau, Cabliau oder **Bolch**, ist nichts anders als ein Stockfisch, der im Meere eben einen solchen Raub-Fisch abgiebt, als wie in süssen Wassern der Hecht. Man theilt ihn ein in den grünen oder frischen, und in

den trockenen oder dörren. Der weisse oder grüne, so auf den Küsten von Terre Neuf und auf der so genannten grossen Banck gefangen wird, ist offt in solcher Menge daselbst zu finden, daß die Schiffe kaum durchfahren können; Der trockene hergegen, der deswegen also genennet wird, weil er zum trocknen und dörren mehr bequemer, findet sich am meisten zwischen den Inseln del Assomtion und Cap Breton. Diejenigen, die unter Norwegen, wie auch bey Schottland gefangen werden, reisset man daselbst, und bringet sie eingepackt zu uns, unter dem Nahmen Laberdam, oder man trocknet sie auch an der Lufft gemeiniglich auf den Klippen, daher sie hernach Klipp-Fisch heissen, und weil sie wegen der starcken Austrocknung so hart, daß sie ohne vieles Schlagen nicht mürbe zu machen, auch ferner Stock-Fisch genennet werden. Dieser Fisch ist auf dem Rücken schwartzgrau, an den Seiten und am Bauch aber Silber-Farb, wenn er qver durchschnitten wird, glänzet sein Fleisch neben dem Rück-Grad im Finstern wie ein Phosphorus. Des Cabliau und Laberdams Zurichtung, ist in etwas von des getrockneten seiner unterschieden: Denn nachdem man ihn aus der Tonnen genommen, wäschet man ihn einigemahl sauber aus, wässert ihn ein paar Tage lang und giebt ihm täglich zweymahl frisch Wasser, wäschet ihn nochmahlen zuletzt recht aus, setzt ihn mit frischem Wasser, daß es über ihn gehe, doch nicht allzu sehr an das Feuer, denn je länger er bey dem Feuer stehet, ohne daß er zum Kochen kommt, desto besser ist es. Und weil er gar nicht sieden darff, immassen er dadurch harte wird, so hat eine Köchin wohl Acht zu geben, daß sie ihn, so bald er oben auf in dem Topffe einen weissen Gäscht wirfft, gleich vom Feuer rücke, und ihn von weiten noch eine weile stehen lasse. Hierauf wird er bey dem Anrichten ordentlich auf eine Schüssel geleget, klar geriebene Semmel, nebst Ingber und Muscaten-Blüten darüber gestreuet, und mit brauner Butter übergossen; oder man machet folgende Senff-Brühe darüber: Es wird ein halber Löffel voll Mehl in brauner Butter gebräunet, und alsdenn ohngefehr ein halb Nösel guter Senff darzu gethan, und durch einander gerühret, wenn es nun mit Ingber und Pfeffer abgewürtzet, Zucker und Citronen-Scheiben darein geleget, auch ein halb Nösel Wein, Fleisch-Brühe, oder Petersilien-Wasser zugegossen, und dieses alles zusammen wohl abgekochet worden, leget man den Cabliau in diese Brühe, lässet ihn darinnen nur anlauffen, leget ihn daraus ordentlich in die Schüssel, und richtet diese Senff-Brühe darüber an. Oder mit Milch- und Rahm-Sosse: Wenn der Fisch auf beschriebene Art zurecht gemacht, und indessen gute Milch oder Sahne am Feuer kochend geworden, legt man ihn in den Rahm, wirfft klein gehackte grüne Petersilie, Muscaten-Blüthen und Ingber daran, und läst es also mit einander temperiren. Endlich werden 3 Eyerdottern nebst einem Stücke Schmaltz durch einander gequirlt, etwas Rahm von dem Fisch darüber gezogen, sodenn wieder zu selbiger gegossen und wohl unter einander geschwencket, daß sich die Sosse wohl durchziehe. Bey dem Anrichten wird etwas zerlassene Butter darüber gegossen, und die Schüssel mit grüner Petersilie bestreuet. Oder in einer Pastete zugerichtet: diese kan nun eine Schüssel-Pastete oder eine umgeschlagene seyn, der Fisch aber wird, nachdem er gewässert, mit heissem Wasser gebrennet, in warmer Butter mit einigen ganzen Zwiebeln paßiret, auch mit Ingber und Pfeffer gewürtzet, unten auf den Boden der Pastete, so mit Butter überleget, ordentlich hinein gethan, und samt der zugemachten Pastete gebacken; weil dieses geschiehet, kan folgende Coulis annoch darzu gemachet werden: Man nimmt nemlich ein zurücke behaltenes Stücke Cablian, lösset dieses mit ein wenig Schmaltz, Muscaten-Blüthen und Semmel im Mörsel, thut dieses, wenn es genug gestossen, in gute Fleisch-Brühe, oder Petersilien-Wasser, wenn es aber gekocht, streichet man es durch ein Haar-Tuch, und giesset dieses bey dem Anrichten in die Pastete.

Cabus-Kraut, siehe Cappes-Kraut.

Caffee, Coffee, also werden nicht nur die in einem eisernen oder küpffernen Gefässe oder erdenen Tiegel gebrannte oder geröstete, hernach zu Pulver in einem Mörser gestossene oder besser auf einer Caffee-Mühle gemahlene Caffee-Bohnen; sondern auch der daraus mit siedendem Wasser bereitete, auch sodenn zuweilen mit Milch oder Sahne vermischte Tranck, genennet, von welchem unter dem Wort Caffee-Bohnen ein mehrers. Es sollen zu dessen Erfindung und darauf erfolgten Gebrauch die unvernünfftigen Thiere sonderlich der Camele Anlaß gegeben haben, die, als sie des Tages davon gefressen, zur Nacht darauf, wider Gewohnheit, gantz wachsam und munter gewesen, welcher Sache ein Geistlicher genau nachgedacht, und an dem Orte, wo das Vieh geweidet, diese Frucht und endlich die Sache durch Versuche erfunden. Vor diesen Geistlichen sollen die Türcken in einem absonderlichen Gebet, wegen solcher Erfindung täglich bitten. Hiervon siehe Olearii Persische Reise-Beschreibung p. 399.

Caffee-Baum, ist ein Baum, welcher in dem glückseligen Arabien, und vornehmlich in dem Königreich Yemen wächset, und zwantzig Ellen und drüber hoch wird, ob gleich sein Stamm niemahl über vier bis fünff Zoll im Diameter oder übers Creutz dicke ist. Er träget durchs gantze Jahr Früchte und Blüthen zugleich, also, daß man jene des Jahrs wohl zwey bis dreymahl ablesen kan. Seiner Rinde, und dem Laube nach, kommt er fast dem Spindel-Baume gleich, ausgenommen, daß die Caffee-Blätter härter, dicker und beständig grün sind. Die Früchte nennet man, ihrer äusserlichen Gestalt nach,

Caffee-Bohnen, diese sind ablänglicht-rund und von einer weißlicht-gelben Farbe, aus

aus kleinen Kernen bestehend, welche in einer Schalen stecken, darinnen sie äusserlich wie Lorbeeren aussehen. Wenn diese Bohnen nicht gleich frisch, so reiff als sie vom Baume kommen, wieder in die Erde gesteckt werden, so darff man sich nicht leichte Hoffnung machen, daß sie keimen oder aufgehen werden; wordurch die denen Arabern angedichtete Beschuldigung allerdings wegfället, da man ihnen ehedeme die Bosheit beygemessen, als ob sie die Caffee-Bohnen erst in siedendes Wasser legten, oder übern Feuer trockneten, ehe sie solche denen Ausländern verkaufften, damit man anderer Orten dergleichen nicht nachpflantzen, und sie also dadurch eine von ihren wichtigsten Einkünfften verlieren möchten. Im allgemeinen Kauffmanns-Lexico findet man unterschiedliche Anmerckungen, daraus zu erkennen, daß es nicht unmöglich sey, diese Frucht eben so wohl wie in Persien, Javan, Ceylon, Mocca, und erst neulich in Surinam häufig, in Europa aber hin und wieder, als zu Gotha, Dreßden, Leipzig und in Schlesien, wie auch zu Grüningen bey Halberstadt nur zur Probe geschehen, wo nicht eben so gut, wie in Arabien, dennoch auf eine so gute Art als der schlechte Ost-Indianische, den wir nunmehro nebst dem Levantischen oder Arabischen haben, gebauet werden könte, wenn wir uns mehr darauf legten, das rechte Erdreich, dessen Lage, Wetter, Wartung und dergleichen besser durch Versuche zu bestimmen suchten. So viel man weiß, so wird dieser Baum nicht durch Pfropffen, Oculiren ꝛc. sondern aus dem Saamen oder Bohnen selbst gezeuget, welche mit der ganzen Hülse in einem feuchten, am Hange, im Schauer vor grosser Hitze verwahret liegenden, iedoch auch in einem warmen Boden geleget, und alsdenn erst in Baum-Pflantzen, wie bey uns die andern aus dem Kern gezeugten Bäumigen, fortgepflantzet und in eben solchen Boden von gleicher Lage und unter gleicher Gattung versetzet. Wir haben ietzo also zweyerley Caffee-Bohnen: 1) Levantische, so die besten, und grünlich, frisch, nicht zu groß, nicht schimlich, rein und von harten Schalen gesaubert seyn müssen, 2) Ost-Indianische, und zwar dreyerley Art, nemlich Javanische, so groß und weiß-gelb, die schlechtesten und ungesundesten; Moceische, welche klein und grünlich, die beste ist, und denen Levantischen fast gleich kommt, und endlich Ceylonische, die sehr klein und gelblicht, aber ebenfalls schlecht sind. Der Gebrauch der Caffee-Bohnen zu einem Getränckе, ist erst um die Mitte des vorigen Jahrhunderts in Europa bekannt, und eine Zeit her auch auf dem Lande, ja in den geringsten Haushaltungen so gemeine worden, daß man desto weniger Bedencken getragen, etwas hiervon kürtzlich zu gedencken. Es werden nemlich die Caffee-Bohnen erstlich in einem eisernen länglicht-runden cylindrischen Gefässe, welches eine Caffee-Paucke heisset, oder in einer Pfannen, oder auch nur in einem reinen und wohl glasurten irdenen Tiegel, über glühenden Kohlen unter beständigem Umdrehen oder Herumrühren so lange gebraunt oder geröstet, bis sie ziemlich schwitzen und eine Castanien-braune Farbe bekommen. Hernach werden dieselben auf besondern zu diesem Gebrauch verfertigten Caffee-Mühlen, klein gemahlen oder im Mörser zu Pulver gestossen. Von diesem Pulver nimmt man gemeiniglich zwey Loth zu einer Kanne siedenden Wassers, welches entweder über das Caffee-Pulver gegossen wird, oder man thut dieses, wenn das Wasser siedend heiß ist, in den Caffee-Kessel oder Caffee-Kanne, läßt es nachgehends noch einmahl über den Kohlen aufkochen, und ziehet, wenn es überlauffen will, das Gefässe von den Kohlen hinweg, giesset folglich, daß sich der Caffee bald setze und klar werde, ein klein wenig frisches Wasser hinein, oder wirfft auch nur etwas gestossenen Zucker in die Kanne, und trinckt endlich denselben, wenn er klar ist, aus Köpffgen und Schälgen mit etwas Zucker, weil er sonst zu bitter und unangenehm schmecken würde, oder aber mit warmer Sahne oder Milch vermischt, so warm als mans leiden kan. Die vornehmen Araber bedienen sich nur der äussern Schalen von den Bohnen, und nicht der Bohnen selbst, welche Schalen sie auch nicht rösten oder brennen, sondern nur über einem Kohl-Feuer in einer Pfanne oder irdenen Tiegel etwas bräunlich werden lassen, dieselben nachmals kleiner machen, den vierten Theil von den innern zarten Häutlein der Bohnen darzu thun, solches zusammen in den Caffee-Kessel, worinn das Wasser bereits kochen muß, werffen, und folglich, wie den ordentlichen Caffee aufkochen lassen. Diese Art Caffee soll dem schönsten und klärsten braunen Bier an braunrother Farbe nichts nachgeben, einen angenehmen Geschmack haben, und keines Zuckers bedürffen, auch nicht die geringste Bitterkeit von sich spüren lassen. Man muß aber diese Schalen an einem recht trockenen Orte wohl verwahren, weil sie von der Feuchtigkeit einen üblen Geschmack bekommen. Hiervon hat Mr. Andry, Mit-Glied von der Medicinischen Facultät zu Paris, ohne Zweiffel Gelegenheit genommen, seine neue Art zu erfinden, um den Caffee zuzubereiten, da er nemlich die puren Caffee-Bohnen, ohne solche zu brennen, nur daß sie von der äussersten Schale reine gemacht sind, eine gute halbe Viertel-Stunde im Wasser aufkochen läßt, nachmahls wieder vom Feuer hinweg nimmt, und wenn es sich gesetzt, diesen Tranck, welcher eine schöne Citronen-Farbe bekommen, so warm, als man kan, mit Zucker trincket. Diese Bohnen, wovon man nur ein einigmahl auf vorher beschriebene Art getruncken, können solchergestalten noch zum andern und drittenmahl gebraucht werden; es soll auch der auf diese Manier zubereitete Caffee, nach des Herrn Inventoris Bericht, weit-gesünder, und von einem anmuthigern Geruch und lieblichern Geschmack, auch zu Stärckung des Magens, und Erleichterung des Kopffes dienlicher seyn, als der von gebrannten Bohnen

Kanne aufgetragen werden kan, und iſt ein von Silber, Meſſing, Printz-Metall, Kupffer oder Zinn verfertigtes, auch nur von Blech getriebenes Geſchirre auf dreyen hohen Füſſen ſtehend, und mit einem, zwey oder drey Hähnlein, und zweyen Hand-Haben verſehen. 6) Caffee-Bret, welches entweder ein viereckigtes oder achteckigtes, oder aber ein oval-rundes lagvirtes Bret iſt, worauf der Caffee-Pott, Schälgen und Köpfgen, Spül-Napff, Caffee-Löffel, Zucker-Schachtel oder Zucker-Schale, und die geflochtenen Stroh-Tellerlein zum Caffee geſetzet und aufgetragen werden. Hierzu gehöret noch 7) die Caffee-Büchſe oder Schachtel von Kupffer, Meſſing oder verzinntem Bleche gemacht, worinnen der gebrannte Caffee verwahret wird. 8) Der Caffe-Keſſel, ſo ein küpfferner mit einem Hals und Deckel, Schnautze und Spriegel verſehener Keſſel iſt, worinnen der Caffee pflegt gekocht zu werden. 9) Die Caffee-Lampe, ſo ein kleines rundes von Meſſing, Zinn oder Bleche verfertigtes Gefäſſe mit einem Tacht verſehen, und alsdenn mit Spiritu vini gefüllet, und bisweilen angezündet unter den Caffee-Pott geſetzet wird, um ſelbigen auf eine Zeit warm zu erhalten oder gar darüber aufkochen zu laſſen ꝛc.

Cafftar, oder Caftan, hieſſe vor dem ein langer und ſehr weit, doch ohne Falten gemachter Ober-Rock, wie er von dem Moſcowitiſchen Frauenzimmer getragen worden; Bey uns aber nennet man voritzo denjenigen von wollenen oder anderen Zeug, Damaſt und dergleichen verfertigten langen, darbey mit einem Leib und engen Ermeln verſehenen Uiberwurff, deſſen ſich guter Bequemlichkeit halber die Mannes-Perſonen, ſtat eines Schlaf-Rockes bedienen.

Calamanck, iſt guter wollener ein- oder mehr färbiater Zeug, von unterſchiedener Güte und Sorte, mehr geſtreifft als geblümet, deſſen man ſich vielfältig zu allerley Kleidungen in das Haus und auf die Gaſſe bedienet; Die allerſchlechteſte und leichteſte Art von Calemanck wird insgemein Sarge de Poys genennet.

Calaminthe, ſiehe Poley.

Calecutiſche Hüner, ſiehe Truthhüner.

Calender, ſiehe Haushaltungs-Calender.

Calmus, Ackermann, oder Acker-Wurtz, iſt eine länglichte etwas platte Wurtzel, welche an der äuſſerlichen Schale gleichſam Gliederweis abgetheilt, knöpfigt, zaſericht und grauröthlicht, inwendig aber weiß und ſchwammigt, auch eines ſcharffen und etwas bittern Geſchmacks und Würtz-Geruchs iſt. Ihre Güte wird daran erkennet, wenn die Stengel fein dicke und friſch, auch von den kleinen Neben-Sprößlein wohl geſäubert ſeynd, ingleichen ſo das Marck noch weiß, denn da dieſes allzu alt, wird es gelb und mehlicht, gleich als ob es von Würmern gefreſſen wäre. Sie hat lange grüne Blätter, wie die Schwert-Lilien, nach welchen ein ſchwartzer ohngefehr drey Zoll langer Kolben kommt, welcher faſt dem äuſſerlichen Anſehen nach, dem langen Pfeffer ähnlich iſt. Es wächſet dieſer Calmus, wie Schilff und Geröhricht in Teichen und Lachen, und überhaupt, wo es feuchten und ſchwartzen Grund hat; Sein Geruch aber iſt bey weitem nicht ſo ſtarck, als desjenigen, ſo auf dem Lande wächſet, und in Gärten gezogen wird, welcher, ſo bald der Herbſt angehet, ausgehoben, in die Winterung gebracht, und im Mertzen zur Zeit des abnehmenden Monden wieder hinaus geſetzet, auch fleißig begoſſen werden muß, weil er, als ein durſtiger Bruder, die Näſſe ungemein liebet. Die Wurtzel wird im Septembr mit Zucker eingemacht, oder damit überzogen und candiret, iſt eine fürtrefliche Magen-Stärckung, vertreibet die Schmertzen der Lungen und Leber, iſt ſehr gut wider die böſe Luſſt und Verſtopffung der Miltz und Bruſt ꝛc. Es wird dieſes der gemeine Calmus genennet, weil der rechte und beſte Calmus ein Indianiſches Rohr, und einen weit ſchärfferen, ja ſtärckern Würtz-Geſchmack hat, als der, ſo bey uns in Deutſchland wächſet. Auſſer dieſen, daß der Calmus, wie nur erwehnet, candiret, zu einer treflichen Magen-Stärckung dienet, ſo läſſet ſich auch ein guter Brantwein daraus machen, indem zu ein Pfund Calmus ein halb Pfund Anis gerechnet, entweder in den Lutter gethan und dieſer damit geläutert wird; Oder man nimmt drey Viertel-Pfund gedörrten Calmus und eben ſo viel Lackritzen-Holtz, beydes klar geſchnitten, mit weiſſen Wein-Stein und Saltz vermiſcht, und im übrigen mit Brantewein abgezogen, auch gezuckert, wie bereits bey dem Anis-Brantwein angewieſen worden.

Cameel, iſt dasjenige laſtbare Thier, ſo gar ungeſtalt und in Arabien am meiſten anzutreffen, auch zu der Erfindung des Caffee Anlaß gegeben haben ſoll. Mit deſſen Haaren, welche ſie des Jahres, und zwar binnen ſehr wenig Tagen auf einmahl gehen laſſen, wird groſſer Handel getrieben, immaſſen man dergleichen in den Manufacturen ſehr verbrauchet, ſiehe Natur-Lexicon. Was wir aber bey uns Cameel-Haare nennen, das iſt das Haar von Perſianiſchen Ziegen.

Cameel-Hals, iſt eine beſondere Art derer Narciſſen, deſſen Beſchreibung bey dieſem Wort zu finden.

Camelot, heiſſet ein gewiſſer ſauber und dichtgewirckter Engliſcher Zeug, aus nur gedachten Cameel-Haaren, die zuweilen auch mit der Helffte Seiden vermiſchet, oder man hat auch eine Art, wo ein Faden von Gold oder Silber-Lahn mit eingeſchlagen, welches ſonderlich in der Sonnen eines ſchönen Anſehens.

Cameral-Weſen, begreiffet diejenige edle Wiſſenſchafft, ſamt der daraus flieſſenden Anordnung, wie nemlich ein Fürſt ſo wohl ſeine eigene und privat-Oeconomie, als auch

die öffentliche anzustellen, und zu seinen eigenen so wohl, als der Unterthanen grossen Nutzen zu führen nöthig hat. Vermöge dessen soll nicht nur ein Fürste jährlich sich ein richtiges Verzeichniß aller seiner Einkünffte vorlegen lassen, und die darzu gehörige Rechnungen, über eingehobene und wiederum disponirte Gelder genau untersuchen; Sondern es muß auch dahin getrachtet werden, wie die Unterthanen bey gutem Vermögen zu behalten, durch die Manufacturen und Commercia viel Geld in das Land gezogen, das dadurch erworbene aber durch gute Policey erhalten werden möge. Siehe *D.* Zinckens II Theil des Grund-Risses der Cameral-Wissenschafften.

Camillen, Camomillen, Hermlein, sind bekannte Blumen, deren sechserley Geschlechte, theils in denen Korn-Feldern, neben denen Land-Strassen und Wegen, und an andern rauhen und magern Orten, theils aber in denen Gärten gefunden werden. Das erste Geschlecht, so die gemeine oder wilde Camille genennet wird, hat eine kleine ziemlich zaserichte Wurtzel, daraus wachsen gegen den Frühling viele kleine starcke, Ellen lange, und mit vielen Zweigen versehene Stengel. Das Kraut bestehet aus sehr vielen kleinen tieffzerspaltenen zarten Blätlein, welche denen Blättern des Coriander oder der Dille ziemlich gleich kommen. Oben auf denen Stengeln und Zweigen bringt es viel wohlriechender gelber Knöpflein, welche rings herum mit vielen schmalen und länglichen weissen Blätlein besetzt sind, und im Junio und Julio blühen und zeitig werden, zu welcher Zeit man sie auch zum Artzney-Gebrauch einzusammlen pfleget. Im Herbst-Monat blühen sie wieder häuffig in denen gebauten Rüben-Feldern, an sandigen Orten und Wegen aber blühen sie nur einmahl. Diese Camille vermehret sich selbst durch ihren ausgefallenen Saamen, welcher sich dem Saamen des Rheinfahrns vergleichet, und wird aller Orten im Felde gefunden. Das andere Geschlecht, welches man die Römische oder edle Camille heißt, hat eine kleine, weisse, zaserichte Wurtzel, kleine und dünne ohngefehr Spannen lange Stengel, welche krumm und zu der Erde gebogen sind. Im Junio bringt es seine Blumen, welche dicker sind, und kleinere Blätlein haben, als an den gemeinen. Dieses Gewächs mit Stengel, Kraut und Blumen, es sey grün oder dürr, hat einen angenehmen Würtz-Geruch, aber einen bitterm Geschmack, wie Wermuth; kan den Winter wohl leiden, und erjünget sich auch jährlich wiederum von seiner Wurtzel, die den Winter über unversehrt stehen bleibet. Es wird durch Zerreissung der Wurtzeln vermehret, da man denn, aus einem grossen Stocke, etliche kleine machen kan; Weilen es aber bald ausläufft und sich ausbreitet, als muß man ihm Platz genug geben, damit es nicht zu dick wachsen und über einander faulen möge. Das dritte Geschlecht ist der nur ermeldeten Römischen Camille, an Wurtzeln, Stengeln und Kraut, auch Geschmack und Geruch durchgehends gleich, die Blume aber ist so starck gefüllt, und rings um so rund gefalten, daß man vor den schönen weissen Blätlein das gelbe Knöpflein in der Mitte nicht sehen kan. Das vierte Geschlecht ist von iezt gemeldtem nur darinnen unterschieden, daß die Blume nicht völlig zugefüllt, und man in der Mitte das Knöpflein noch ein wenig siehet. Das fünffte Geschlecht ist die gelbe Römische Camillen-Blume, welche mit Kraut und Stengel den obbeschriebenen weissen Römischen Camillen gleich sind, ausser daß die Blumen allein in gelben, runden und erhabenen Knöpflein bestehen, und kleine Blätlein, wie die andern haben. Der Geruch ist auch etwas geringer, als der erstberührten. Sie wächset bey uns auch nicht für sich selbst, sondern wird in den Lust-Gärten gezeuget. Das sechste Geschlecht ist die rothe Camille, so bey uns in den Gärten gezogen wird, ob es wohl an andern Orten, besonders aber am Ober-Rhein in den Frucht-Feldern gefunden wird. Die Wurtzel ist dünn und krumm, mit wenig Zasern, daraus wachsen zwey oder drey kleine, eines Schuhes lange Stengel, welche wenig Neben-Aestlein, aber grössere Blätlein haben, als die ordentlichen Camillen-Blätlein. Gegen dem Brach-Monat bekommt es an den Gipffeln der Stengel und Zweige, schöne Feuer-rothe Blümlein, deren iedes sieben, am Ende ein wenig hinter sich zurück gebogene Blätlein, und in der Mitte ein schwartzes Knöpflein oder Stenglein hat. Nach der Blüthe folgen kleine stachlichte Kölblein, darinnen der Saamen verschlossen ist. Unter allen diesen Geschlechten, wird das andere, nemlich die Römische Camillen, am mehresten zur Artzney, zu Salben, Pflastern, Säcklein, Bädern und dergleichen gebrauchet; gestalten sie einer warmen und trockenen Natur sind, und die Krafft haben zu öffnen, zertheilen, lindern, erweichen, zeitigen, stärcken, auch allerley innerlichen und äusserlichen Leibes-Gebrechen abzuhelffen. In Wein gesotten und getruncken, eröffnen sie die Verstopffungen der Leber und des Miltzes, stillen die Blasen- und Nieren-Schmertzen, heilen die Geschwäre der Lungen, hemmen die Bauch-Flüsse und wärmen den Magen. Eine Lauge, darinnen diese Blumen gesotten, ja auch nur der blosse Geruch von denselben, stärcket das Gedächtniß und lindert die Haupt-Schmertzen; Wie denn auch ein warmes Bad von dem Kraute und Blumen sowohl dem Gedächtniß, als dem Gesichte und Gehöre sehr verträglich ist, insonderheit auch denen vom Stein geplagten sehr wohl bekömmt. Ein Haus-Vater soll dahero dieses Kraut nebst denen Blumen im Julio, da es in seiner besten Krafft ist, zu sammlen und beydes im Schatten, iedoch an einen lufftigen Ort, zu trocknen und auszudörren, nicht unterlassen.

Camin, hiedurch verstehet man, wie unter dem Frantzösischen Wort Cheminée, nicht nur die Feuer-Mauer, wodurch der Rauch von einer ieden Feuer-Stäte ab- und zum Dache hinaus geführet wird; sondern es bedeutet auch

dieses

Mr. Cockburn's Speech.

Mr. Cockburn's Speech.

Mr. Cockburn's Speech.

Mr. Cockburn's Speech.

Mr. Cockburn's Speech.

Scientific American.
ESTABLISHED 1845.
MUNN & CO., EDITORS AND PROPRIETORS.
PUBLISHED WEEKLY AT
No. 361 BROADWAY, NEW YORK.
TERMS FOR THE UNITED STATES, CANADA AND MEXICO.
One copy, one year, postage prepaid $3.00
One copy, six months, postage prepaid 1.50
To foreign countries within the Postal Union, one copy, one year, postage prepaid 4.00
The Scientific American Supplement.
One copy, one year, postage prepaid $5.00
To foreign countries within the Postal Union, one copy, one year, postage prepaid 5.00
The Scientific American Export Edition.
One copy, one year, postage prepaid $4.00
The Scientific American Export Edition is published monthly, and is a splendid exponent of the industrial progress of the United States. Each number contains about one hundred large quarto pages, profusely illustrated. Subscribers in all parts of the world. Remittances should be made by postal or express money order, or bank draft. Single copies, 35 cents.
Combination Rates.
The Scientific American and Supplement, one year, postage prepaid $7.00
The Scientific American, Supplement and Export Edition, one year, postage prepaid 9.00
Building Edition.
One copy, one year, postage prepaid $2.50
Single copies, 25 cents.
Every number contains plans of interesting and low-cost houses, with full specifications and approximate estimates of cost, so that any one intending to build can learn the cost of the building before beginning work.
Scientific American Supplement, No. 1250, contains the following articles:
PAGE
Aeronautics.—Aeronautical Notes 19992
Aeronautical Progress 19992
Agriculture.—Agricultural Notes 19992
Agricultural Progress 19992
Astronomy.—Astronomical Notes 19992
Astronomical Progress 19992
Biography.—Biographical Notes 19992
Biographical Progress 19992
Chemistry.—Chemical Notes 19992
Chemical Progress 19992
Electricity.—Electrical Notes 19992
Electrical Progress 19992
Engineering.—Engineering Notes 19992
Engineering Progress 19992
Geography.—Geographical Notes 19992
Geographical Progress 19992
Geology.—Geological Notes 19992
Geological Progress 19992
Industrial.—Industrial Notes 19992
Industrial Progress 19992
Medicine.—Medical Notes 19992
Medical Progress 19992
Metallurgy.—Metallurgical Notes 19992
Metallurgical Progress 19992
Mining.—Mining Notes 19992
Mining Progress 19992
Miscellaneous.—Miscellaneous Notes 19992
Miscellaneous Progress 19992
Physics.—Physical Notes 19992
Physical Progress 19992
Technology.—Technological Notes 19992
Technological Progress 19992
Zoology.—Zoological Notes 19992
Zoological Progress 19992

Subscribers who change their address will please send us a card to that effect.

Subscribers who do not receive their copies regularly will please inform us.

Subscribers who wish to discontinue their subscription will please send us a card to that effect.

Subscribers who wish to renew their subscription will please send us a card to that effect.

Subscribers who wish to change their address will please send us a card to that effect.

Subscribers who wish to change their name will please send us a card to that effect.

Subscribers who wish to change their subscription

[illegible] [illegible] [illegible] [

brannten Bauch eine gute Linderung geben; der soll solchen Capaunen zum Ausführen der jungen Hüner so gut als eine Gluck-Henne gebrauchen können. Uibriaens werden die Capaunen, so fast bey allen Gastereyen herhalten müssen, auf vielerley Art zubereitet, derer verschiedene und die besten hier angeführet werden sollen, wenn vorhero angewiesen worden, wie ein Capaun zu putzen und vorzubereiten: Es wird nemlich demselben die Kehle abgeschnitten, darauf steckt man ihn in recht heisses Wasser, drehet ihn so lange darinnen herum, bis er die Federn fahren lässet, putzet ihn gantz reine, und leget ihn in kaltes Wasser; die Frantzosen bedienen sich keines Wassers darzu, sondern sobald er abgeschnitten, schlagen sie ihn, da er noch zappelt, mit der Faust auf dem gantzen Leibe herum, so lässet er auch die Federn fahren, und sie können ihn recht reine rupffen. Nach diesen nimmt man das Eingeweide und den Kropff sauber heraus, spuelert und zähmet ihn gehöriger massen, sodenn kan er gekocht oder gebraten werden, wie folget: Angeschlagen, welche man hernach in Potagen, zu Ragouts oder auch so, wie sie aus dem Backoffen kommen, gebrauchen kan; es wird nemlich der Capaun gekocht, und wenn er mürbe genug, ausgekühlet, alsdenn schneidet man alles Fleisch herunter, doch daß das Gerippe gantz bleibet, dieses Fleisch wird mit einem Wiegen-Messer nebst etwas Nieren-Stollen gantz klein geschnitten, und in Milch geweichte, aber reine wieder ausgedruckte Semmel darunter gethan; wenn nun ohngefehr von 6 bis 10 Eyern, wie man sonst gewohnt, in Butter gerührte Eyer gemacht, thut man diese zusamt den gehackten nebst Muscaten-Blüthen, Citronen-Schalen und Saltz in einen Reib-Asch, und rühret alles wohl durch einander, daß es ein Teig werde. Mit diesem Teige wird das Gerippe des Capaunen wiederum so ordentlich beschlagen, und mit einem warmen Messer so geformet, daß es ohngefehr die vorige Gestalt des Capaunen wiederum bekommt. Zu diesem Ende wird das Gerippe zuförderst in eine mit Butter bestrichene Torten-Pfanne geleget, und mit einem Ey vermittelst eines Pinsels bestrichen, daß der Teig desto eher daran hafftet; das Angeschlagene wird ebenfalls, aber nicht gar zu dicke, mit Ey, und denn mit zerlassener Butter, welches nach Gefallen Krebs- oder Pistacien-Butter seyn kan, bestrichen, auch streuet man gantz klar geriebene Semmel darüber, setzet es also in den Backofen, und wenn es bald gar, besteckt es einige noch mit Pistacien, und lassen selbiges vollend backen. Dieses Essen aber soll gantz warm gegessen werden, denn so bald es kalt, wird es wegen des Fettes gar harte. **Mit Austern gebraten**, wenn er gehörig vorbereitet, löset man dessen Haut vom Fleische, vermischet frische, oder doch ausgewässerte Austern mit Schmaltz, Muscaten-Blüthen, Citronen-Schalen und etwas klein geriebene Semmel wohl durch einander, und füllet den Capaun damit, stecket ihn an Spieß, lässet ihn gantz gemächlich braten, und sammlet darbey aufs fleißigste die davon lauffende Brühe. Wenn er bald gar gebraten, thut man solche vom Spieß in ein Casserol, leget Austern darzu, ingleichen etwas geriebene Semmel, Muscaten-Blüthen, Citronen-Schalen, gute Bouillon und ein wenig süssen Wein, und lässet es gemächlich mit einander kochen. Zum Anrichten qvirlt man etliche Eyer-Dottern mit wenigen Tropffen Wein-Eßig, ziehet die Brühe von Capaunen gebraten daran, und giesset solche über die ordentlich angerichteten Capaunen; dies Essen kan mit Austern und Pasteten mit Austern gefüllet garniret werden. **Mit Austern gekochet**: Wenn der Capaun sonst gar gekocht, lässet man ihn auskühlen, löset selbigem die Haut auf der Brust ab, und schneidet ihm das Fleisch heraus, welches man nebst Austern klein hacket, und etwas frischen Speck, Citronen-Scheller und Muscaten-Blüthen, wie auch in Rahm eingeweichte Semmel darunter thut, füllet dieses an stat der ausgeschnittenen Brust dahinein, und verbindet unten am Hals das Loch, daß nichts heraus falle, sodenn leget man mit 50 und mehr Stücken Austern den gefüllten Capaun in ein Casserol, giesset eine gute in Vorrath verfertigte Brühe darüber, und lässet ihn mit Gewürtz und Citronen-Schellern wohl kochen, da man zuletzt ein wenig guten Wein hinzu thut s. i. f. **Den Capaun zu braten** wird dieser, nachdem er gehörig vorbereitet und gezähmet, über einem Kohlfeuer gehalten, und mit Butter oder Speck bestrichen, daß er ein wenig anlauffe, sodenn aber mit einem reinen Tuch trocken abgewischet, an den Spieß gestecket und gemach bey einem Feuer von hartem Holtz oder dergleichen Kohlen gebraten, dabey besteckt man ihn mit Papier, daß er nicht gar zu braun werde, begiesset ihn mit zergangener, aber nicht so heisser Butter, wenn er bald gut, bestreuet man ihn mit ein wenig klar geriebener Semmel, und lässet sie ein bisgen anlauffen, ziehet ihn ab, und richtet solchen an. Zuweilen wird der Capaun auch mit Speck sauber gespicket, und zwischen diesen noch Citronen wie Speck geschnitten gezogen. Auch mischet man klein gehackte grüne Petersilie, geriebene Semmel, Muscaten-Blüthen und Schmaltz unter einander, stecket diesen Teig in den holen Bauch des Capaunen, und lässet ihn also wie anfangs erwehnet braten. **Mit Capern und sauren Rahm** wird er gehörig vorbereitet, und halb gar gebraten; inzwischen bräunet man etwas Mehl in Butter, schüttet dieses in ein wenig Fleisch-Brühe, leget Lorbeer-Blätter und Citronen-Scheller hinein, würtzet es und giesset Wein, ein wenig Eßig, wie auch ein Nösel sauren Rahm hinzu, und lässets mit einander kochen, zuletzt wird ein guter Löffel voll Capern darein geworffen, der Capaun darzu geleget, fest zugedecket, und das gantze Essen noch eine halbe Stunde gedämpffet. Andere reiben Capern mit eingeweichter Semmel in einem Mörsel klein, lassen dieses in guter Bouillon wohl dick kochen, strei-

Ab- und Zugang der Fremden, sowie der Einheimischen, welche Kassel verlassen oder dahin zurückkehren, ist ein sehr lebhafter. Die Zahl der Fremden, welche sich alljährlich in Kassel aufhalten, beträgt 15–20000. Die Einwohnerzahl ist in den letzten Jahren sehr gestiegen, 1871 betrug sie 43000, 1875 schon 50000, 1880 54000, 1885 58000, 1890 63000, 1895 69000, 1900 80000, 1905 91000, 1910 106000, 1912 120000. Die Zahl der Häuser betrug 1871 1500, 1880 1800, 1890 2200, 1900 2600, 1910 3200. Die Zahl der Wohnungen betrug 1871 6000, 1880 7200, 1890 8800, 1900 10400, 1910 12800. Die Zahl der Familien betrug 1871 8000, 1880 9600, 1890 11700, 1900 13900, 1910 17000. Die Zahl der Haushaltungen betrug 1871 8000, 1880 9600, 1890 11700, 1900 13900, 1910 17000. Die Zahl der Einwohner betrug 1871 43000, 1880 54000, 1890 63000, 1900 80000, 1910 106000. Die Zahl der Einwohner betrug 1871 43000, 1880 54000, 1890 63000, 1900 80000, 1910 106000.

Die Zahl der Einwohner betrug 1871 43000, 1880 54000, 1890 63000, 1900 80000, 1910 106000. Die Zahl der Einwohner betrug 1871 43000, 1880 54000, 1890 63000, 1900 80000, 1910 106000. Die Zahl der Einwohner betrug 1871 43000, 1880 54000, 1890 63000, 1900 80000, 1910 106000.

Die Zahl der Einwohner betrug 1871 43000, 1880 54000, 1890 63000, 1900 80000, 1910 106000. Die Zahl der Einwohner betrug 1871 43000, 1880 54000, 1890 63000, 1900 80000, 1910 106000. Die Zahl der Einwohner betrug 1871 43000, 1880 54000, 1890 63000, 1900 80000, 1910 106000.

Die Zahl der Einwohner betrug 1871 43000, 1880 54000, 1890 63000, 1900 80000, 1910 106000. Die Zahl der Einwohner betrug 1871 43000, 1880 54000, 1890 63000, 1900 80000, 1910 106000. Die Zahl der Einwohner betrug 1871 43000, 1880 54000, 1890 63000, 1900 80000, 1910 106000.

Die Zahl der Einwohner betrug 1871 43000, 1880 54000, 1890 63000, 1900 80000, 1910 106000. Die Zahl der Einwohner betrug 1871 43000, 1880 54000, 1890 63000, 1900 80000, 1910 106000. Die Zahl der Einwohner betrug 1871 43000, 1880 54000, 1890 63000, 1900 80000, 1910 106000.

Die Zahl der Einwohner betrug 1871 43000, 1880 54000, 1890 63000, 1900 80000, 1910 106000. Die Zahl der Einwohner betrug 1871 43000, 1880 54000, 1890 63000, 1900 80000, 1910 106000. Die Zahl der Einwohner betrug 1871 43000, 1880 54000, 1890 63000, 1900 80000, 1910 106000.

Die Zahl der Einwohner betrug 1871 43000, 1880 54000, 1890 63000, 1900 80000, 1910 106000. Die Zahl der Einwohner betrug 1871 43000, 1880 54000, 1890 63000, 1900 80000, 1910 106000. Die Zahl der Einwohner betrug 1871 43000, 1880 54000, 1890 63000, 1900 80000, 1910 106000.

Die Zahl der Einwohner betrug 1871 43000, 1880 54000, 1890 63000, 1900 80000, 1910 106000. Die Zahl der Einwohner betrug 1871 43000, 1880 54000, 1890 63000, 1900 80000, 1910 106000. Die Zahl der Einwohner betrug 1871 43000, 1880 54000, 1890 63000, 1900 80000, 1910 106000.

klein geschnittene Nieren-Stollen oder Talg, kleine Rosinen, Muscaten-Blüthen, Citronen-Schalen, einige Eyer-Dottern, und ein wenig Saltz hinzu, und rühret es wohl durch einander. Um die Schüssel, darein angerichtet werden soll, machet man von Teig einen Krantz, bestreichet die Schüssel mit Butter, schüttet von diesem Gehäck etwas hinein, leget den Capaun, er sey vorhero gebraten oder gekocht, darauf, überziehet ihn mit dem übrigen Gehäck, streichets mit einem Messer gar sauber zu, giesset zerlassene Butter darüber, streuet klein geriebene Semmel darauf, und lässets also in einem Ofen backen. Dieses Essen kan mit Lorbeer-Blättern besteckt, und mit Citronen garniret werden. **Mit Heringen:** Indem man nach behöriger Vorbereitung einen Capaun nicht halb gar kochet, werden frische gewässerte Heringe, die, wie man insgemein pfleget, geschälet worden, in Stücken als Speck, oder wie man ihn zur à la daube schneidet, geschnitten, der Capaun damit gespicket, das übrige aber samt der Milch schneidet man würflich. Hierauf leget man den also gespickten Capaun in ein Casserol, schüttet auch geriebene Semmel, Fleisch-Brühe und den übrigen geschnittenen Hering darzu, wirfft ein groß Stücke Schmaltz daran, und lässets an dem Feuer ein wenig dicke kochen. **Mit Johannis-Beeren kalt oder warm:** Wenn ein Capaun gantz ausgebraten, setzet man ohngefehr eine Kanne Johannis-Beere mit ein wenig Wein ans Feuer, thut viel Zucker und geriebene Citronen-Schalen daran, und lässets mit einander dämpffen; bey dem Anrichten schüttet man die Johannis-Beere in die Schüssel, leget den Capaun fein zierlich darauf, und streuet Trisonet darüber: Will man es kalt haben, so lässet man den Capaun und die Beeren erst erkalten, und richtet alsdenn erstlich an. **Mit Krebsen und Spargel;** Erst kochet man einen Capaun schön weiß, siedet Krebse halb gar, bricht sie aus, schneidet Spargel fein ordentlich, bindet ihn zusammen und kochet ihn ebenfalls nur halb, und daß er fein grüne bleibe, muß erst das Wasser sieden und ein wenig Saltz daran geworffen werden, ehe man ihn hinein schüttet: hierauf nimmt man etliche rohe Krebse, schneidet denen die Köpffe ab, daß das Bittere heraus komme, thut sie in einen Morser mit etwas gebäheter Semmel, Spargel und ein wenig Butter, stösset dieses alles klein, thuts in ein Töpffgen, giesset von der Brühe darauf, in welcher der Capaun gekochet, und lässets kochen; endlich streichets man durch ein Haar-Tuch zu dem Capaun, den man in ein Casserol geleget, leget die ausgebrochene Krebse und den Spargel dazu, wirfft ein Stücke Butter darein, und lässets also durch einander kochen. Bey dem Anrichten wird der Capaun in die Schüssel geleget, und der Spargel mit den Krebsen wechselsweise daherum, die Brühe darüber gegossen, und was Krebs-Butter drüber her gesprenget. **Mit einer sauren Limonie:** Wenn man einen fein weiß gekochten Capaun in ein Casserol geleget, wird eine gantz saure Limonie zerschnitten, nebst geriebener Semmel, Muscaten-Blüthen und Ingwer darzu geworffen, wie auch ein gut Stücke Butter; sodenn giesset man von der Brühe, darinnen der Capaun gekochet worden, nebst etwas wenig Wein hinzu, und lässets fein gemächlich kochen, thut ein wenig Saffran daran, und richtets alsdenn ordentlich an. **Mit Muscaten-Blüthen und Semmel-Schnitten:** Man leget einen weichgekochten Capaun in ein Casserol, thut nebst seiner Brühe Muscaten-Blüthen und geriebene Semmel daran, und setzet ihn übers Feuer; kurtz vorhero, ehe er angerichtet werden soll, leget man ein Stücke Schmaltz daran, nimmt gute Semmel-Schnitten, röstet sie auf den Rost, welche sodenn bey dem Anrichten um den Capaun herum geleget, und Muscaten-Blüthen nebst geriebener Semmel darüber gestreuet werden. **Mit Muscheln gebraten:** Man füllet den Capaun zwischen der Haut, und dessen Bauch mit Muscheln, eben wie oben beschrieben, mit Austern, und brät ihn bey einem gelinden Feuer bald gar, bestreichet ihn darbey öffters mit Butter, und sammlet fleißig die davon trieffende Brühe. Hierauf thut man wohl geputzte Muscheln samt etwas Schmaltz, Muscaten-Blüthen, Ingber und Citronen-Schalen in ein Casserol, giesset die gesammlete Brühe darzu, setzet den Capaun in die Muscheln, und lässet dieses gemach aufkochen. **Mit Muscheln gekocht:** Der Capaun wird erst in der Serviette fein weiß gekocht, darnach thut man wohl und rein geputzte Muscheln, eine Stücke Schmaltz, klein gehackte grüne Peterstlie, Muscaten-Blüthen, Citronen-Schalen und geriebene Semmel zusammen in ein Casserol, giesset gute Bouillon darauf, leget den Capaun auch darzu, und lässets über einem Kohlfeuer gemach kochen. Ehe angerichtet wird, nimmt man einige Eyer-Dottern, eine Messer-Spitze Mehl, etliche Tropffen Eßig, giesset von der Brühe, so auf den Muscheln ist, etwas darzu und quirlts durch einander, schüttet diese abgezogene Brühe wieder unter die Muscheln, und lässet es durch einander anlauffen. **Mit Nudeln:** Nachdem man in siedend Wasser Nudeln geworffen, und selbige einen Sod thun lassen, hebt man sie vom Feuer, giesset was kaltes Wasser zu, thut sie aus diesem in einen Casserol, schüttet gute Fleisch-Brühe mit Muscaten-Blüthen daran, leget den bereits gekochten Capaun darauf, und lässet alles durch einander kochen. Dieses Gerichte kan mit gebackenen Nudeln garniret werden. **Mit Welschen Nüssen:** Man wirfft ein Theil geschälte Nüsse in ein kaltes Wasser, ferner nimmt man eine Hüner-Brust, ein wenig gebähete Semmel, ein Stücke Schmaltz und etwas Muscaten-Blüthen, reibet dieses alles mit ein wenig sauren Rahm ab, giesset Fleisch-Brühe darauf, und lässet es bey einem Feuer aufsieden, da es denn durch ein Haar-Tuch gestrichen wird. Endlich schüttet man diese Coulis in ein Casserol, leget die Nüsse und den Capaun darein,

Mr. Bentley's Miscellany for March contains the following articles:—Memoirs of Sir Walter Raleigh, by Mrs. Thomson; Sketches of Character, by Mrs. Gore; Sketches of Life and Character, by the Author of "Mr. Ledbury;" Sketches of Character, by Mrs. Trollope; Sketches of Character, by Mrs. Hall; Sketches of Character, by Mrs. Crowe; Sketches of Character, by Mrs. Marsh; Sketches of Character, by Mrs. Bray; Sketches of Character, by Mrs. Thomas; Sketches of Character, by Mrs. Ellis; Sketches of Character, by Mrs. Jameson; Sketches of Character, by Mrs. Howitt; Sketches of Character, by Mrs. Lee; Sketches of Character, by Mrs. Sherwood; Sketches of Character, by Mrs. Opie; Sketches of Character, by Mrs. Inchbald; Sketches of Character, by Mrs. Radcliffe; Sketches of Character, by Mrs. Barbauld; Sketches of Character, by Mrs. Edgeworth; Sketches of Character, by Mrs. Hemans; Sketches of Character, by Mrs. Norton; Sketches of Character, by Mrs. Shelley; Sketches of Character, by Mrs. Austen; Sketches of Character, by Mrs. Gaskell; Sketches of Character, by Mrs. Craik; Sketches of Character, by Mrs. Oliphant; Sketches of Character, by Mrs. Ritchie; Sketches of Character, by Mrs. Thackeray; Sketches of Character, by Mrs. Kingsley; Sketches of Character, by Mrs. Dickens; Sketches of Character, by Mrs. Collins; Sketches of Character, by Mrs. Wilkie Collins; Sketches of Character, by Mrs. Charles Dickens; Sketches of Character, by Mrs. Charles Kingsley; Sketches of Character, by Mrs. Charles Reade; Sketches of Character, by Mrs. Charles

Telephone 1234 Hop.

Telegrams "Hopper, Hop."

Dear Sir,

We have pleasure in enclosing our account for the sum of £ 12 10s. 6d. for the supply of hops delivered to you on the 15th inst.

Yours faithfully,

Hopper & Co.

Mr. J. Brown,
The Cottage,
Hop Lane,
Hampton Park.

Ton, wird dieser Ton durch Reflexion an der Wand verstärkt, und es entsteht ein Nachhall, der sich mit dem folgenden Ton vermischt. Dieser Nachhall ist um so stärker, je größer die Fläche der Wand ist, und je näher sie dem Sprechenden steht. Ist die Wand sehr weit entfernt, so kann der Nachhall so spät eintreffen, daß er nicht mehr mit dem Ton, sondern mit dem folgenden Wort sich vermischt, und dann entsteht ein Echo. Ist die Wand nicht eben, sondern gekrümmt, so kann der Nachhall sehr stark werden, weil sich die Schallwellen in einem Punkt sammeln. Ist die Wand nicht glatt, sondern rauh, so wird der Nachhall schwächer, weil die Schallwellen nicht regelmäßig reflektiert werden. Ist die Wand nicht fest, sondern weich, so wird der Nachhall ganz verschluckt, weil die Schallwellen in die Wand eindringen und sich dort verlieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern doppelt, so kann der Nachhall sehr stark werden, weil sich die Schallwellen zwischen den beiden Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern dreifach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den drei Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern vierfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den vier Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern fünffach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den fünf Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern sechsfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den sechs Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern siebenfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den sieben Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern achtfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den acht Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern neunfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den neun Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern zehnfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den zehn Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern elffach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den elf Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern zwölffach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den zwölf Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern dreizehnfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den dreizehn Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern vierzehnfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den vierzehn Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern fünfzehnfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den fünfzehn Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern sechzehnfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den sechzehn Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern siebzehnfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den siebzehn Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern achtzehnfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den achtzehn Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern neunzehnfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den neunzehn Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern zwanzigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den zwanzig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern einundzwanzigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den einundzwanzig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern zweiundzwanzigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den zweiundzwanzig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern dreiundzwanzigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den dreiundzwanzig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern vierundzwanzigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den vierundzwanzig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern fünfundzwanzigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den fünfundzwanzig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern sechsundzwanzigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den sechsundzwanzig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern siebenundzwanzigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den siebenundzwanzig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern achtundzwanzigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den achtundzwanzig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern neunundzwanzigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den neunundzwanzig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern dreißigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den dreißig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern einunddreißigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den einunddreißig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern zweiunddreißigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den zweiunddreißig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern dreiunddreißigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den dreiunddreißig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern vierunddreißigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den vierunddreißig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern fünfunddreißigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den fünfunddreißig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern sechsunddreißigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den sechsunddreißig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern siebenunddreißigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den siebenunddreißig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern achtunddreißigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den achtunddreißig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern neununddreißigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den neununddreißig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern vierzigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den vierzig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern einundvierzigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den einundvierzig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern zweiundvierzigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den zweiundvierzig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern dreiundvierzigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den dreiundvierzig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern vierundvierzigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den vierundvierzig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern fünfundvierzigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den fünfundvierzig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern sechsundvierzigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den sechsundvierzig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern siebenundvierzigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den siebenundvierzig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern achtundvierzigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den achtundvierzig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern neunundvierzigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den neunundvierzig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern fünfzigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den fünfzig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern einundfünfzigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den einundfünfzig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern zweiundfünfzigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den zweiundfünfzig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern dreiundfünfzigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den dreiundfünfzig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern vierundfünfzigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den vierundfünfzig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern fünfundfünfzigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den fünfundfünfzig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern sechsundfünfzigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den sechsundfünfzig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern siebenundfünfzigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den siebenundfünfzig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern achtundfünfzigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den achtundfünfzig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern neunundfünfzigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den neunundfünfzig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern sechzigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den sechzig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern einundsechzigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den einundsechzig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern zweiundsechzigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den zweiundsechzig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern dreiundsechzigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den dreiundsechzig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern vierundsechzigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den vierundsechzig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern fünfundsechzigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den fünfundsechzig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern sechsundsechzigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den sechsundsechzig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern siebenundsechzigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den siebenundsechzig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern achtundsechzigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den achtundsechzig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern neunundsechzigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den neunundsechzig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern siebzigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den siebzig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern einundsiebzigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den einundsiebzig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern zweiundsiebzigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den zweiundsiebzig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern dreiundsiebzigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den dreiundsiebzig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern vierundsiebzigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den vierundsiebzig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern fünfundsiebzigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den fünfundsiebzig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern sechsundsiebzigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den sechsundsiebzig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern siebenundsiebzigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den siebenundsiebzig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern achtundsiebzigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den achtundsiebzig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern neunundsiebzigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den neunundsiebzig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern achtzigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den achtzig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern einundachtzigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den einundachtzig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern zweiundachtzigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den zweiundachtzig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern dreiundachtzigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den dreiundachtzig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern vierundachtzigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den vierundachtzig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern fünfundachtzigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den fünfundachtzig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern sechsundachtzigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den sechsundachtzig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern siebenundachtzigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den siebenundachtzig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern achtundachtzigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den achtundachtzig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern neunundachtzigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den neunundachtzig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern neunzigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den neunzig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern einundneunzigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den einundneunzig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern zweiundneunzigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den zweiundneunzig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern dreiundneunzigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den dreiundneunzig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern vierundneunzigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den vierundneunzig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern fünfundneunzigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den fünfundneunzig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern sechsundneunzigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den sechsundneunzig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern siebenundneunzigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den siebenundneunzig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern achtundneunzigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den achtundneunzig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern neunundneunzigfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den neunundneunzig Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern hundertfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den hundert Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern einundhundertfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den einundhundert Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern zweiundhundertfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den zweiundhundert Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern dreiundhundertfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den dreiundhundert Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern vierundhundertfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den vierundhundert Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern fünfundhundertfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den fünfundhundert Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern sechshundertfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den sechshundert Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern siebenhundertfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den siebenhundert Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern achthundertfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den achthundert Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern neunhundertfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den neunhundert Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern tausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den tausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern zweitausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den zweitausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern dreitausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den dreitausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern viertausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den viertausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern fünftausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den fünftausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern sechstausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den sechstausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern siebentausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den siebentausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern achttausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den achttausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern neuntausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den neuntausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern zehntausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den zehntausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern elftausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den elftausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern zwölftausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den zwölftausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern dreizehntausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den dreizehntausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern vierzehntausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den vierzehntausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern fünfzehntausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den fünfzehntausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern sechzehntausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den sechzehntausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern siebzehntausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den siebzehntausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern achtzehntausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den achtzehntausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern neunzehntausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den neunzehntausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern zwanzigtausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den zwanzigtausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern einundzwanzigtausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den einundzwanzigtausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern zweiundzwanzigtausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den zweiundzwanzigtausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern dreiundzwanzigtausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den dreiundzwanzigtausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern vierundzwanzigtausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den vierundzwanzigtausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern fünfundzwanzigtausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den fünfundzwanzigtausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern sechsundzwanzigtausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den sechsundzwanzigtausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern siebenundzwanzigtausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den siebenundzwanzigtausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern achtundzwanzigtausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den achtundzwanzigtausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern neunundzwanzigtausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den neunundzwanzigtausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern dreißigtausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den dreißigtausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern einunddreißigtausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den einunddreißigtausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern zweiunddreißigtausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den zweiunddreißigtausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern dreiunddreißigtausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den dreiunddreißigtausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern vierunddreißigtausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den vierunddreißigtausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern fünfunddreißigtausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den fünfunddreißigtausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern sechsunddreißigtausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den sechsunddreißigtausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern siebenunddreißigtausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den siebenunddreißigtausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern achtunddreißigtausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den achtunddreißigtausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern neununddreißigtausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den neununddreißigtausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern vierzigtausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den vierzigtausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern einundvierzigtausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den einundvierzigtausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern zweiundvierzigtausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den zweiundvierzigtausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern dreiundvierzigtausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den dreiundvierzigtausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern vierundvierzigtausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den vierundvierzigtausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern fünfundvierzigtausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den fünfundvierzigtausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern sechsundvierzigtausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den sechsundvierzigtausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern siebenundvierzigtausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den siebenundvierzigtausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern achtundvierzigtausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den achtundvierzigtausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern neunundvierzigtausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den neunundvierzigtausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern fünfzigtausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den fünfzigtausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern einundfünfzigtausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den einundfünfzigtausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern zweiundfünfzigtausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den zweiundfünfzigtausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern dreiundfünfzigtausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den dreiundfünfzigtausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern vierundfünfzigtausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den vierundfünfzigtausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern fünfundfünfzigtausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den fünfundfünfzigtausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern sechsundfünfzigtausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den sechsundfünfzigtausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern siebenundfünfzigtausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den siebenundfünfzigtausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern achtundfünfzigtausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den achtundfünfzigtausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern neunundfünfzigtausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den neunundfünfzigtausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern sechzigtausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den sechzigtausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern einundsechzigtausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den einundsechzigtausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern zweiundsechzigtausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den zweiundsechzigtausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern dreiundsechzigtausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den dreiundsechzigtausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern vierundsechzigtausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den vierundsechzigtausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern fünfundsechzigtausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den fünfundsechzigtausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern sechsundsechzigtausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den sechsundsechzigtausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern siebenundsechzigtausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den siebenundsechzigtausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern achtundsechzigtausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den achtundsechzigtausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern neunundsechzigtausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den neunundsechzigtausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern siebzigtausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den siebzigtausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern einundsiebzigtausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den einundsiebzigtausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern zweiundsiebzigtausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den zweiundsiebzigtausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern dreiundsiebzigtausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den dreiundsiebzigtausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern vierundsiebzigtausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den vierundsiebzigtausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern fünfundsiebzigtausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den fünfundsiebzigtausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern sechsundsiebzigtausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den sechsundsiebzigtausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern siebenundsiebzigtausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den siebenundsiebzigtausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern achtundsiebzigtausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den achtundsiebzigtausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern neunundsiebzigtausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den neunundsiebzigtausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern achtzigtausendfach, so kann der Nachhall noch stärker werden, weil sich die Schallwellen zwischen den achtzigtausend Wänden hin und her reflektieren. Ist die Wand nicht einfach, sondern einundachtzigtausendfach, so kann der

Mr. Gladstone's Will.

The will of the late Mr. Gladstone was proved in London yesterday by Mr. Herbert John Gladstone, the sole executor, the gross value of the estate being £6,688 19s. 6d., and the net value £6,688 19s. 6d.

Mr. Gladstone's Will.

The will of the late Mr. Gladstone was proved in London yesterday by Mr. Herbert John Gladstone, the sole executor, the gross value of the estate being £6,688 19s. 6d., and the net value £6,688 19s. 6d.

be, und sind breiter, als die Blätter des kleinen Cardamomen-Baums, mitten durch dieselben gehet eine Ader, so mit vielen Quer-Aederlein vergesellschafftet ist. Diese Blätter haben darneben keine Ordnung, sondern stehen an den Zweigen bald auf dieser bald auf jener Seite. An erstgedachten Zweigen befinden sich Knopflein, welche, wenn sie sich öffnen, eine Blüthe in Gestalt der Hyacinthen haben. Der Geruch dieser Blüthe ist überaus angenehm und lieblich, die Farbe aber weiß mit einem purpurfärbigen Rand.

Der grosse Africanische Cardamomen-Baum, siehet fast dem Johannes-Beer-Bäumlein gleich, und wächset sechs, sieben bis acht Schuh hoch. Der Saamen dieser Sorte, befindet sich in einem drey-eckigten Bälglein. Sein Holtz ist auswendig Aschengrau, inwendig aber weiß, iedoch von keiner sonderbaren Härtigkeit. Der kleine Africanische Cardamomen-Baum, differiret von dem grossen allein darinnen, daß er kaum fünff bis sechs Schuh hoch wird, und an Blättern und Blumen sich kleiner präsentiret. Was nun die zwo ersten Gattungen anbelanget, so sind dieselbigen bey uns in Teutschland nicht weit zu bringen; Die zwey andern aber aus Africa sind dauerhafftiger, vornehmlich, wo sie schon Fingers dicke zu uns kommen. Sie wollen das ganze Jahr durch nicht feuchte gehalten seyn, auch vor allem Wind und kalter Lufft sicher stehen, dahero man sie auch bey Zeiten im September in das Gewächs-Haus oder in die Winterung bringen, und daselbsten warm halten muß; Vor dem May aber darff man diese zarten Gewächse nicht wieder an die Lufft stellen, sondern so es geschieht, muß es wohl warm seyn, und die Sonne den Ort, da sie stehen, recht bescheinen können, weilen sonsten die Kälte, absonderlich aber die Nacht-Fröste leichtlich Händel machen, und dieselben gantz und gar verderben könnten. Falls man sie wegen allzugrosser Trockene anfeuchten wollte, müste solches mit laulichtem Regen-Wasser, aber nicht mit Begiessen, sondern bloß allein mit Besprützen geschehen. Von der Vermehrung können wir bey uns nichts nachsagen, sondern, so man dergleichen haben will, muß man solche über Holland her verschreiben und bringen lassen.

Carde, Spanische Carde oder Cardone, ist eine Pflantze, welche sowohl an Gestalt der Blätter, als auch an der Frucht selbsten fast mit den Artischocken überein kommt, dahero sie auch von einigen vor ein Geschlecht von denselben gehalten wird, nur daß sie mit scharffen Stacheln versehen, und die Frucht kleiner ist, auch nicht dieselbe, sondern nur die Blätter davon zu genieſſen sind. Sie haben mit den Artischocken gleiche Wartung, und werden diese, nicht allein aus dem Saamen, sondern auch, und noch fast besser aus den Beyschöß- oder Absetzlingen von der Wurtzel fortgepflantzet, wiewohl die jungen vom Kern erwachsenen Cardonen, die von den Beyschossen gepflantzte weit übertreffen, indem diese lange nicht so zart und mürbe zu essen sind, als jene. Wer sie vom Saamen ziehen will, muß solchen im Frühling gar zeitlich auf die Mist-Beete im vollen Monden säen, und gleich andern zarten Gewächsen daselbst vor der Kälte bewahren, hernach aber in einen guten Grund versetzen; Will man aber die Kerne an einen Ort, da die Pflantzen gleich ihr Verbleibens haben sollen, stecken, muß es später und erst im April geschehen. Das Pflantzen-Versetzen betreffend geschiehet solches, wenn sie sechs Blätter bekommen, in ein tieff umgegrabenes wohlgedüngtes und mürbes Erdreich, da denn beym Ausheben der Pflantzen die Haupt-Wurtzel beschnitten, und selbige nachgehends auf ein Garten-Beet drey Schuh weit von einander gesetzt, auch mit Hacken und Begiessen wohl gepfleget und gewartet werden müssen. Wenn die Carden-Kerne nicht alle aufkommen, kan man frische zum andern und drittenmahl nachstecken, und ob sie schon zu unterschiedenen Zeiten aufgehen, hat es doch wenig zu bedeuten, weil man sie auch nach und nach einlegen, und ihrer desto länger und besser genieſſen kan. Im September und October, da man sie einlegen muß, werden die Carden von den unsaubern Blättern entledigt, und die obersten Spitzen mit einem scharffen Garten-Messer abgeschnitten, die übrigen guten Blätter aber an dreyen Orten fest zusammen gebunden, mit den abgenommenen Blättern, oder mit trockenem Strroh eingewickelt, und in ein langes, enges und ohngefähr anderthalb Schuh tieffes Gräblein, so man gleich an der Wurtzel hin gemacht, dergestalt eingeleget, daß die Wurtzel bey Biegung der Blätter nicht ausgezogen werde, wenn man nun die Carde mit Erde bedeckt, und etwas dichte und fest eintritt, so wird sie in drey oder vier Wochen mürbe, weiß, und zur Tafel tüchtig werden. Weil aber, wenn ein nasser Herbst ist, die Carden leichtlich faulen, so nehmen sie etliche mit samt den Wurtzeln aus, und setzen sie entweder an einen erhöheten Ort, wo ihnen die Näſſe nicht schaden kan, oder gar in den Keller in die Erden; allein es gehet damit viel langsamer und beschwerlicher zu, als wenn sie in ihrem ersten Quartier bleiben können. Man kan auch die grossen Neben-Blätter von den besten Artischocken-Stöcken auf solche Weise einlegen, weil sie süsser und lieblicher sind, als die von den Carden: Man muß aber dazu die schönsten und den besten Wuchs habende Stauden, so zeitlich ihre Frucht gebracht haben, erwehlen, den Frucht-Stengel unten hinweg schneiden, und die Blätter mit Stroh fein gleich, doch nicht gar zu feste zusammen binden, alsdenn über die Blätter einen oder zween hole Dach- oder Forst-Ziegel legen, und dieselben oben mit langen Pferde-Mist bedecken, so werden sie in zwey oder drey Wochen schön weißgelblicht und mürbe seyn. Diese Artischocken-Blätter kan man einlegen, bis in den Herbst, so lange nemlich bis die gemeinen Carden anfangen gut zu werden. Die Blü-

then

then derer Carden, wenn sie an der Lufft getrocknet, gebrauchen die Spanier, ingleichen auch die Französischen Bauern in Languedoc, ihre Milch damit zu laben. Der Saame ist dem Artischocken-Saamen gantz ähnlich, nur daß er spitziger und dünner ist; Denselben zu bekommen, muß man zwey bis drey Pflanzen stehen lassen, und wenn der Saame gelb und reiff worden, denselben bey schönem Wetter abnehmen und trocken aufheben.

Cardetschen, siehe Kardetschen.

Cardinals-Blume, ist eine überaus schöne hochrothe Blume, daß sie auch der Künstlichste Mahler nicht schöner abschildern und abbilden konnte. Sie ist aus America zu uns gebracht worden, wächset auf mittelmäßig hohen Stengeln, so mit schmalen Blättern besetzt sind, und hat keinen sonderbaren Geruch. Diese Blumen erfordern eine starcke Sonne, und ein mittelmäßig gutes Erdreich: Denn in schattichten Orten wollen sie gar nicht gut thun; doch kan man ihnen in der Blüthe eine schattichte Stelle eingeben, damit die Blumen desto länger dauren, und nicht so bald verwelcken. Theils setzen sie mit in die Blumen-Felder, allwo sie zwar den Winter über dauren, wenn sie vorhero im Herbste mit Stroh bedecket worden; besser aber setzet man dieselben in Blumen-Töpffe, damit man sie hin- und hertragen, und in der Winterung oder dem Gewächs-Haus vor dem Frost desto besser verwahren könne. Wenn die Blumen vergangen, soll man die Stengel einer qver Hand hoch von der Erden abschneiden, damit die Wurtzeln desto kräfftiger werden: Denn weil diese Blumen bey uns keinen reiffen Saamen bringen, als muß man sie, durch die Zertheilung besagter Wurtzel fortpflantzen und erhalten; wiewohl man auch von dem Stengel, wenn er verblühet hat, folgender Gestalt junge Pflantzen bekommen kan: Man schneidet nemlich den Stengel bis auf das Kraut hinweg, und stecket zwey oder drey Glieder lang davon bey wachsendem Monden an einem schattichten Ort in die Erden, begiesset auch fleißig, so werden sich bald kleine Würtzlein daran sehen lassen, und mithin diese eingesteckte Stücklein Stengel sich in eine ordentliche Pflantze verwandeln.

Cardis, ist eine Art wollen Zeug, ein wenig besser als Rasch, wird meist zum Unterfüttern gebrauchet; es kam erst häufig aus Franckreich, iezt aber wird es in unterschiedenen Städten Deutschlandes nachgemacht.

Cardobenedict oder gesegnete Distel, ist ein bekanntes Artzney-Kraut, welches um seiner fürtreflichen Eigenschafften willen, diesen Nahmen bekommen. Sie treibet runde, schlancke, wollichte, etwas Purpur-farbene und auf der Erden kriechende Stengel. Die Blätter sind lang, zerkerbt, rauh und spitzig von schwartz-grüner Farbe. Die Spitze oder das oberste Theil der Stengel ist mit langen und stachlichten Dornen und Blättern besetzet, zwischen welchen eine gelbe Blume hervor kommt, darinnen ein weißlichter gestriemter Saamen, wie in den Artischocken steckt. Die Wurtzel ist ziemlich lang, zart, weiß, zasericht und sehr zertheilet; die gantze Pflantze aber ist eines bittern Geschmacks, erfordert einen guten Grund, und wird jährlich im Frühling vom Saamen angebauet; im Julio aber, da sie in ihrer besten Krafft ist, gesammlet, und in Haupt- und Leber-Schmertzen, Seiten-Stechen und andern Zufällen nützlich gebrauchet; man pfleget auch den bekannten

Cardobenedicten Wein davon zu machen, welcher vor ein gewisses Mittel, den Stein und Sod zu vertreiben, ausgegeben, und folgender Gestalt zubereitet wird: Man wirfft nemlich in ein Eimerigtes Wein-Faß eine gute Hand voll Cardobenedicten, und, wenn der Wein gut werden soll, Tausendgülden-Kraut, Wermuth und weissen Andorn, iedes eine kleine Hand voll, giesset darüber schön durchgeseiheten Most, wirfft noch eine Mulde voll Weinbeere ins Faß, und lässet es also mit einander vergähren.

Cardone, siehe Carde.

Carfiol, suche Blumen-Kohl.

Carlotten, siehe Schalorten.

Carminativ, pfleget man alle Wind und Blehungen zertheilende Mittel zu nennen, dergleichen sind Anis, Calmus, Fenchel u. s. f. wie denn alle abgezogene Branteweine überhaupt vor dergleichen dienlich zu seyn erachtet werden.

Carosse, siehe Kutsche.

Carotten, sind ein Möhren-Geschlecht, und denen ordentlichen gelben Möhren fast in allem gleich, ausgenommen, daß diese Art gantz Blutroth ist, und dahero auch die Holländischen rothen Möhren genennet werden; sind aber nicht mit unsern sogenannten Rothen- oder Beiß-Rüben zu verwechseln. Sie werden im Mertzen in ein Land, so vorm Jahre gedünget worden, und zwar etwas dicke gesäet, weil gemeiniglich viel tauber Saame darunter, gehet er aber alle auf, so kan man ihn zu seiner Zeit verziehen. Gegen den Herbst oder Winter, wenn die gelben Möhren ausgegraben werden, kan man sie auch ausgraben, und nachdem sie vom Kraute gereiniget, in dem Keller in Sand legen, und zur Speise verwahren. Man gebrauchet sie gemeiniglich zu Salat, oder andere Salsen damit zu färben, weil sie Blut-roth färben. Der Saame, welcher dem Möhren-Saamen in allem gleich ist, hält sich nicht wohl über zwey Jahr.

Carsette, nennet man diejenige Art Schnürbrüste, welche vornen her über den darzu gehörigen Vorsteck-Latz zugeschnüret werden, haben breite Schuyen oder kleine Schößlein, und bestehen aus 8 Theilen.

Carthäuser-Negelein oder Nelcken, sind Blumen, so auf einen nicht gar zu kleinen Stengel, einen mit vielen Blumen formirten Busch präsentiren. Es giebt aber derselben zweyerley Gattungen, einfache oder gefüllte.

Sie beſtehen aus unterſchiedlichen Farben, etliche blühen weiß, etliche roth, und etliche mit Purpur geſprenget. Die einfachen werden von dem Saamen zu Anfang des Frühlings gezogen; die gefüllten aber erlanget man, wenn man etliche Stöcke von der einfachen Sorte ausliefet, und ſolche in einen langen Trog pflantzet, abſonderlich aber die Blumen, ſo in- und mit dem vollen Mond wachſen, ſo lange ſtehen läſſet, bis ſie Saamen tragen, und die übrigen alle davon abnimmet. Dieſer Saame, wenn er nun wohl gezeitiget, wird in vollem Mond abgenommen, und mit demſelben zur Frühlings-Zeit, im Zwilling oder Löwen geſäet und gewartet, darnach öffters verpflantzet, ſo bekommt man recht ſchöne gefüllte Blumen. Dieſelben ſind gemeiniglich rother Farbe, es finden ſich zwar auch ſprencklichte, aber nicht gar überflüßig. Das Gewächs ſelbſten liebet abſonderlich eine luckere mit Miſt, Holtz und Sand vermengte Blumen-Erde, und kan auch mit Zertheilung der Wurtzeln im Frühling vermehret werden. Zur Winters-Zeit kan mans zwar in dem Garten laſſen, aber beſſer iſt es, ſo man es, nebſt andern Gewächſen, an behörigen Ort verwahret.

Carvi oder *Chervi*, ſiehe Zucker-Wurtzel.

Caſcaden, heiſſen Waſſer-Fälle, deren man zweyerley Sorten hat, nemlich natürliche und künſtliche. Jene findet man bey vielen Bächen und Flüſſen, welche ſich von hohen Bergen und überſteilen Felſen mit groſſem Brauſen herab ſtürtzen. Dergleichen z. E. der gewaltige Waſſer-Fall ohnweit Spoleto in dem Hertzogthum gleiches Nahmens, indem ſich daſelbſt der Fluß Velino über einen Felſen 300 Fuß hoch in einen Thal herab ſtürtzet; nicht weniger die beyden bekannten Rhein-Fälle bey Schafhauſen und Lauffenburg u. a. m. Dieſe, die künſtliche, werden in Königlichen, Fürſtlichen und anderer vornehmer und reicher Leute Gärten, in Grotten und Waſſer-Künſten angetroffen, da das Waſſer aus einer reichen Quelle, und durch einen ſtarcken Trieb in die Höhe gebracht wird, und von dar wieder aus einer Muſchel, oder aus einem Becken in das andere mit einem angenehmen Geräuſche herab fället. Wovon nicht nur herrliche Exempel in denen ausländiſchen Königlichen Gärten zu Verſailles, Marly, St. Cloud, zu Loo und anderweit anzutreffen; ſondern auch in dem Königlichen Zwinger-Garten zu Dreßden ein prächtig ſich ausnehmend Exempel zu ſehen.

Caſchet, ſiehe Courſet.

Caſſelette, heiſſet diejenige Art einer Frauenzimmer-Schnürbruſt mit Achſel-Bändern, welche wie ein Carſette in 8 Theilen beſtehet, und ſehr ſchwach geſteiffet wird.

Caſſerole, oder, wie es die Köche ausſprechen Caſtrol, iſt ein Küchen-Zeug, und beſtehet in einem flachen küpffernen oder meßingenen Tiegel oder Pfannen ohne Füſſe, worinnen Ragouts und allerhand andere Speiſen zugerichtet werden. Die meiſten ſind mit küpffernen Deckeln verſehen. Die Frantzoſen nennen auch einen irdenen Tiegel ohne Füſſe, Caſſerole.

Caſtrol-Löcher, ſind zu dieſem Werckzeuge in die Herde oder Koch-Oefen gemachte Löcher, darinne ihnen eine gelinde Hitze gegeben werden kan. Man kan dieſelben ſonderlich zur Menage in die zum braten, kochen, backen, warmen Waſſer, Obſt dörren, eingerichteten Koch-Oefen anbringen, alles aber mit einem unten im Ofen unter verſchiedene eiſerne oder blecherne Platten gemachten Feuer verrichten, davon die eine nur bis in die Helffte der Breite des Ofens gehet. Siehe Koch-Ofen.

Caßien, dieſen Nahmen führet bald ein Strauch, bald ein Kraut, bald ein Baum, ſo, daß dieſer dreyfache Unterſcheid der Caſſia auch dreyerley Zunahmen zu wege gebracht, denn ſie heiſſet Caſſia odorata, coronaria und laxativa. Die erſte, nemlich Caſſia odorata, iſt ein Strauch, der nach Plinii Bericht in den Feldern nahe an den Arabiſchen Zimmet-Bergen in Mannes-Höhe zu wachſen pfleget, und eine dünne Rinde hat, welche allein zu nutzen, indem ſie eines lieblichen Geruches und ſcharffen Geſchmackes, und nach Loniceri Bericht eben die Zimmet-Röhre und Rinden abgeben ſoll, die bey uns wohl bekannt. Es ſchreibet angeführter Autor zwar davon, daß weil dieſe Rinde ſich von dem Holtze nicht wohl ablöſen laſſe, ſo nehmen die Araber die Gerten dieſes Strauches, wickelten ſie in friſch abgezogene Vieh-Häute, lieſſen ſie ſo lange darinnen liegen, bis die Würmer das innere Holtz gar ausfräſſen, daß die Rinde gantz hohl würde, welche wegen ihrer Schärffe unverſehrt und ſo gut bliebe, als ſie bey uns verbrauchet wird; die Holländer und andere Völcker aber, ſo beyder Indien ſehr wohl kundig, verſichern ein gantz anderes. Die Caſſia coronaria war ein Blumen- und Kräuter-Gewächs, ſo vor dieſen in Italien gantz gemein geweſen, und eine gute Nahrung vor Bienen abgegeben, wie etwa der Klee, Bohnen u. ſ. f. iſt uns aber anietzo unbekannt. Die Caſſia laxativa ſiliqua, oder purgirende Caßia, iſt ein groſſer Baum, davon der beſte ſich in Oſt-Indien, der mittlere in Braſilien, und der ſchlechteſte in Aegypten befindet, von harten feſten Holtz, welches, ſo es friſch oder grün, einen ſtarcken, wenn es aber dürre, gar keinen Geruch bey ſich führet. Seine Blätter kommen denen an den Johannis-Beeren gleich, nur daß ſie etwas ſpitziger; die Frucht, welche das ſogenannte Johannis-Brot, beſtehet aus langen, runden und dicken Röhren, die, wenn ſie reiff, von roth-brauner Farbe, und voll ſüſſes ſchwartzes, aber etwas zähes und ſchleimiges Marck ſind. Inwendig formiren einige Häutlein unterſchiedene Fache, in deren jeden ein harter Kern; dieſe Röhren müſſen ſchwer und nicht ſchlotternd, wie auch ſchön friſch, ſafftig und nicht angelaufen ſeyn, welche letzten gantz und gar unnütz.

Die

Diese Cassia erweichet, zertheilet und reiniget das Geblüt, dämpffet die hitzige verbrennete Gall, und purgiret den Leib so gelinde, daß sie jung und alt, ja auch schwangere Weiber ohne allen Schaden sicher brauchen können.

Cassonade-Zucker, siehe Zucker.

Castanien oder Kästen, ist die Frucht vom Castanien-Baum, welche in die grosse und kleine Art eingetheilet wird. Die kleine behält den Nahmen Castanien, die grosse aber, deren wieder zwey Gattungen sind, heissen Maronen und Roß-Castanien, oder Indianische Maronen. Sie haben drey Bälge oder Schalen, worinnen der Kern verborgen stecket. Die äusserste siehet fast wie ein Igel, und ist stachelicht, die mittlere ist wie ein feines braunes und polirtes Leder, inwendig gleichsam mit Rauchwerck ausgefüttert, und die innerste weit dünner als die mittelste, zart, roth und runtzlicht. Nach diesem Häutlein kommt der Kern oder die Castanien-Frucht selbsten, welche weiß, hart, von einem angenehmen Geschmack, und absonderlich, wenn sie gesotten oder gebraten, wohl zu essen ist. Sie sind aber nicht gar zu gesund, weil sie stopffen, Hauptweh verursachen, und sonderlich denen Lungensüchtigen schädlich seyn sollen. Wenn man wissen will, welche Castanien gut oder böse sind, muß man sie in kalt Wasser schütten, da denn die guten zu Boden fallen, die bösen aber eben schwimmen. Wo sie im Uiberflusse wachsen, mästet man die Schweine damit, wie mit den Eicheln, so kan man auch, wenn sie geschälet, ein dauerhafftes Mehl zum Brot-Backen daraus mahlen, und sollen sie ein Brot von sehr angenehmen Geschmack geben.

Castanien-Baum, ist 1) der gemeine oder kleine Castanien-Baum. 2) Der Maronen-Baum, und 3) der Roß-Castanien- oder Indianische Maronen-Baum. Der gemeine Castanien-Baum, wovon es in Ungarn, Italien, Franckreich, Elsas, und am Rhein gantze Wälder giebet, wächset hoch und starck, hat grosse breite und am Rande zerkerbte Blätter, und machet mit seinen weit in die Rundung ausgebreiteten Aesten einen angenehmen Schatten. Seine Früchte, deren manchmahl zwey bis drey, auch öffters nur eine in der äussersten stachlichten Schale stecken, folgen nicht auf die Blüthen-Zäpfflein, sondern wachsen an gantz davon abgesonderten Orten. Er liebet einen mittelmässigen, feuchten und mürben Boden, und wird entweder vom Kerne, das ist von der Castanie, oder von jungen Zweigen, die um und neben der Wurtzel aufschiessen, erzeuget, welche letztere Art vor die beste gehalten wird, weilen sie eher und hurtiger, auch bessere Früchte, als jene, bringet. Dieser Baum wird, als einer von den köstlichsten der Eiche vorgezogen, sowohl seiner Früchte, als des Holtzes halber, indem es seiner Festig- und Dauerhafftigkeit wegen, auch, weil es weder wurmigt wird, noch die Spinnen sich daran hängen, (wo man es genugsam haben kan) unvergleichlich gut zum Bauen ist; daher es in einigen Landen starck zu Latten und Bretern, wie auch zu Wein-Fässern gebraucht wird. Der Maronen- oder grosse Castanien-Baum, ist von dem erstbeschriebenen gemeinen Castanien-Baum nicht, als an der Grösse unterschieden, liebet auch gleiches Erdreich mit demselben. Man pfleget ihn im Monat April in Spalt zu pfropffen, oder um Johannis in das treibende Auge zu oculiren. Der Indianische Maronen-Baum, welchen man, weil seine Frucht wider den Husten der Pferde eine bewährte Artzney seyn soll, auch Roß-Castanien-Baum nennet, ist einer von denen schönsten Bäumen, womit Gärten und Alleen gezieret werden können. Er breitet seine Aeste weit aus einander, hat einen geraden Stamm, glatte Rinde, und lange, breite und grüne, auch am Rand herum zerkerbte Blätter, welche in der Gestalt einer aufgethanen und von einander gesperrten Hand an den Zweigen zusammen gesetzet sind. Seine Blüthen sind vier oder fünff blätterigt und weiß, und kommen träublicht hervor, die Frucht aber ist mit einer bey nahe runden stachlichten und fleischigten Schale umgeben, aber eines scharffen und bittern Geschmacks. Das Holtz davon, welches sehr weich und brosch, oder brüchig und mürbe ist, taugt zu nichts, auch nicht einmahl zum verbrennen, indem es weder Flamme noch Kohlen giebet, sondern pur schwartz wird. Man ziehet diesen Baum, wie bey der gemeinen Castanie bereits angewiesen worden, von der in die Erde gesteckten Frucht, welche ein wohl zugerichtetes und fettes Stücke Erdreich und fleißiges Begiessen erfordert.

Castor, siehe Biber.

Catun, siehe Coton.

Cavesson, suche Kappzaum.

Caviaro, heisset eigentlich der eingesaltzene Rogen von einem Stör, welcher in Moscau zubereitet, und von dar aus in grosser Menge verführet wird. Er ist schwartzgrüner Farbe, und hat einen gantz thranigen Geschmack, dem ohngeachtet, soll man in Italien daraus eine Delicatesse machen. Er wird trocken, und gleichsam in Stücken, wie auch flüßig in Fäßgen dahin gebracht. Die Zurichtung bestehet in Baumöl und Eßig, samt ein wenig kleinen darein geschnittenen Zwiebeln, und darunter gelegter gerösteter Semmel. Man hat nach dieser Art den Hecht- und Karpffen-Rogen, der von angenehmerer Farbe und Geschmack, und von den Italiänern zum Unterscheid des vorigen, so Caviaro negro heisset, Caviaro rosso oder rubro genennet wird, zubereitet und eingesaltzen; es ist aber keine Art von allen beyden bey uns in Ober-Deutschland in grosse Consideration kommen.

Caulifior, siehe Blumenkohl.

Caulirapi, suche Kohlrabi.

Ceder-

Cederbaum, ist ein ausländisches Gewächse, welches heut zu Tage in vielen Gärten gefunden wird. Es ist aber hier nicht die Rede von dem Syrischen oder grossen Ceder-Baum, der auf dem Berge Libanon anzutreffen ist, davon siehe Philosoph. Lexicon, sondern von dem kleinen und sogenannten Oxycedro, welcher aus Phönicien seinen Ursprung hat, auch auf denen Bergen Istriens gefunden wird. Er ist einer Wachholder-Staude ähnlich, und kaum Armes dicke, mit vielen Aesten, als mit Flügeln, besetzet, seine Nadeln stehen alle über sich, wie die an der Fichte, deren Farbe sie auch mehrentheils haben, sind aber viel subtiler, schmäler und spitziger. Seine Frucht bestehet in röthlichten Beerlein, an Gestalt den Myrten-Beerlein gleich, so bitter von Geschmack, und eines schlechten Geruchs sind. Der Stamm oder das Holtz hat eine rauhe Rinde, welche auswendig gelblicht, und inwendig roth aussiehet. Dieser Baum, welcher Sommer und Winter grünet, und spitzig in Pyramiden gezogen wird, will ein gutes und fettes Erdreich haben, und wird theils durch abgebrochene Zweige, theils durchs Einlegen, ingleichen auch durch den Saamen fortgepflantzet.

Cedro, wird insgemein der wohlschmeckende und gut riechende Extract von Citronen genennet, welchen man wegen seiner guten Eigenschafften nicht nur, in Ermangelung der Citronen, an die Speisen nehmen kan, und in das Getränckе, als Wein, Thee ꝛc. tröpffet, sondern auch an stat eines Parfüms zu Pomade, Puder, Schnupfftaback und dergleichen gebrauchen kan.

Celaster-Baum, ist ein Bäumlein ungefehr Manns hoch, hat ein hartes Holtz und Aeste, so erstlich grünlicht sind, und hernach graulicht werden. Die Blätter, welche allezeit gegen einander stehen, und Sommer und Winter grün bleiben, sind länglicht, oben Saat-grün und unten etwas lichter. An den äussersten Aesten zwischen denen Blättern wachsen kleine Stengel, woran gelb-grüne in fünff oder sechs Blättern bestehende Blumen hervor wachsen, welche einen guten Geruch haben, aber sehr lange verschlossen bleiben, indem sie gemeiniglich im Herbste, zuweilen auch erst im folgenden Frühling aufblühen. Die darauf wachsende Frucht ist erstlich grün, hernach roth, und endlich Corallen-farbig, runtzelt sich aber zu Anfang des Augusti, und wird dunckelfarbig. Inwendig hat sie einen dreyeckigten Kern fast wie ein Weinbeer-Kornlein, mit einer harten Schale, und einem weissen Nuß-farbigen Fleische, welches mit einem Saffran-gelben Häutlein überzogen ist. Dieser Kern wird aber, wenn ein harter Winter ist, selten zeitig. Die Vermehrung dieses Baumes kan durch Einlegung junger Zweige, daran noch etwas altes Holtz befindlich ist, oder durch den Saamen, wenn er reiff wird, geschehen. Der Grund soll sandigt, mit zweyjährigen Pferde-Mist und Erde, welche durch die Lufft und Sonne wohl temperirt ist, vermischt seyn.

Cement, ist eine besonders gute Art eines Mörtels, der insonderheit im Wasser-Bau und feuchten Orten zu gebrauchen nöthig. Siehe Mörtel. Eigentlich aber ist es in der Chymie ein Pulver, welches bey dem Cementiren gebrauchet wird, wann nemlich ein Metallischer Cörper damit stratum super stratum eine Zeitlang ins Feuer gesetzet wird z. E. um Gold zu einer höhern Farbe zu bringen. Dieser Cement wird mannigfaltig zubereitet. Sonderlich bekommt diesen Nahmen ein zernagendes Cement-Pulver aus Ziegel-Mehl 4 th. gemein Saltz 2 th. gebrannt Kupffer-Wasser 1 Theil, womit die zernagende Calcination gemachet wird. Siehe Natur-Lex.

Centifolie, ist der Nahme, so einer Leibfarbenen Art Rosen beygeleget wird. Die ganz grossen von diesen Rosen werden Holländische Centifolien genennet. Siehe Rosen.

Centner, ist ein Gewichte von hundert Pfunden, doch weil diese einander nicht aller Orten gleich, sondern an einem Orte schwerer, am andern aber leichter sind, so gehen auch aller Orten nicht gleich viel Pfunde auf einen Centner. An den meisten Orten hat der Centner 100, an anderen 110, auch 112 Pfund; in Schlesien, und sonderlich zu Breßlau, thut der Centner 160 Pfund; in Spanien bestehet er aus 120 Pfund u. s. f. Alle Metalle und Mineralien, so aus der Erde gegraben werden, pfleget man nach dem Centner zu 110 Pfund gerechnet zu verkauffen. Siehe Gewicht.

Cerinthe, ist ein wildes Heil-Kraut, welches mit dem Burretsch oder Borragen einerley Krafft und Wirckung hat. Seine Wurtzel ist weiß, lang, groß und dick, aus welcher vier bis fünff runde, Safft-reiche und Ellen-lange Stengel in die Höhe steigen. Diese sind rings herum mit länglichten, vornen stumpffen, an dem Stiel aber etwas breiten Blättern umgeben, welche einer blaulicht-grünen Farbe hin und her weiß-fleckigt, und ein wenig haaricht sind. Zwischen denselben kommen länglichte gelbe Blümlein, so bisweilen auch auf einer etwas Purpur-farbig sind, und von den Bienen sehr geliebet werden. Auf die Blumen folget in besondern Kelchlein ein schwarzer Saamen, wie an den wilden Ochsen-Zungen. Dieses Kraut, dessen Blätter einen Geschmack, wie neues Wachs haben, wächst gerne in feuchtem und fetten Erdreich. Man hat noch ein Geschlecht von der Cerinthe, dem vorigen fast in allen gleich, ausser daß das gantze Gewächse an Stengeln, Blättern, Blümlein und Saamen viel zärter und kleiner ist, sonsten aber gleiches Erdreich mit demselben liebet.

Cervelat-Würste, sind kurtze dicke mit Schweine-Fleisch und Speck gefüllte, wohl gewürtzte, derb gestopffte und geräucherte Würste, welche vor dem meist aus Italien kamen, anietzo aber eben so gut auch bey uns in Teutschland verfertiget werden können, und also roh verspeiset, oder mit unter die Italienischen Salate gebrauchet werden.

Chagrin, heisset nicht nur die aus der Türckey kommende, und durch Senffkörner auf

wiſſe Art zubereitete Haut der Mauleſel, davon die grau-farbige die beſte, und ſodenn erſt nach eines ieden Gefallen, allermeiſt aber ſchwartz gefärbet, und davon ein Uiberzug über Bücher, Uhr-Gehäuſe und allerley Futteral gemachet werden kan; ſondern man hat auch, vermuthlich von den auf einer ſolchen zugerichteten Haut befindlichen Körnern Anlaß genommen, einen ſeidenen Zeug alſo zu nennen, der ſehr ſtarck und dichte an einander piceiret, und von mancher Sorte und Güte gefunden wird, deſſen man ſich annoch zu denen Auskleidungen bedienet.

Chaiſe, wird ein ieder leichter Wagen und Behältniß genennet, vermittelſt deſſen man gantz bequem und hurtig fortgebracht werden kan. Es bekommt dieſe theils nach ihrer Conſtruction, theils von der Art und Weiſe, wie man vermittelſt derſelben von einem Ort zum andern gebracht wird, auch ihre Benahmen, und heiſſet daher: Eine Jagd-Poſt-Chaiſe: eine Chaiſe roulante; eine Porte Chaiſe, davon ſiehe unten Senffte.

Chalotten, ſiehe Schalotten.

Chambriere, alſo wird die lange lederne Peitſche genennet, deren man ſich bey Abrichtung der Pferde bedienet, dieſelben ſowohl damit anzufriſchen, als auch, wenn ſie nicht gehorſamen wollen, zu beſtraffen.

Champignons, ſind eine Art von Pültzen oder Erd-Schwämmen, welche oben weiß und glatt, unten blättericht oder geſtreifft, und braun-röthlicht, auch von einem delicaten Geſchmack, mithin unter allen eßbaren Schwämmen die angenehmſten und beliebteſten ſind, und, gleich andern Erd-Schwämmen, auf einem ſchlechten Stiel ohne Wurzeln, auf Wieſen und andern feuchten Plätzen wachſen. Man kan ſie auch auf Miſt-Beeten von puren Pferde-Miſt folgender Geſtalt zeugen: Man richtet nemlich vom Monat Junio bis in den Auguſt-Monat ein ordentliches Miſt-Beet von Pferde-Aepffeln zu, welche man dichte auf einander ſchlagen muß, oder ſtreuet dergleichen Miſt klein zerrieben auf denjenigen Platz, wo man ſolche Beete zu Champignons anlegen will. Dieſen Miſt muß man fünff oder ſechs Tage lang, nachdem nemlich die Witterung hitzig und trocken iſt, mit Waſſer zum öfftern anfeuchten, und mit der Miſt-Gabel fleißig umkehren, damit ſich das Waſſer aller Orten gleich durchziehe. Hierauf macht man drey Lager, allezeit eines drey Wochen nach dem andern, ein iedes drey bis vier Fuß breit, und damit dieſe Beete noch dichter werden, kan man etwas von friſchen und erſt aus dem Stalle kommenden Pferde-Aepffeln unter den zuerſt zubereiteten Miſt mengen. Das erſte Lager will bey trocknem Wetter allezeit übern andern Tag begoſſen ſeyn. Drey Wochen hernach machet man das andere Lager auf eben ſolche Art, und begieſſet es gleichfalls nach Nothdurfft; das dritte Lager wird um einen Schuh höher, als das andere, und wie ein Dach gegen den Forſt zu in die Höhe lauffend gemacht. Nach dieſem ſchlägt man in die Weite, von drey zu drey Schuhen, Stücken Miſt, ſo vom Februario an auf einander gelegen und verfaulet iſt, darauf, und gräbet ſolche zwiſchen dem andern Miſt ein; bedecket ſodenn dieſe Lager, oder das gantze Miſt-Beet, mit der allerbeſten ein Jahr lang gelegenen Miſt-Erde, iedoch nicht über eines ſtarcken Daumens dick, und wirfft Miſt von friſcher Streue darüber, welches ſo offt, als das Beet kalt werden will, wiederholet wird. Zu Anfang des Monats Auguſti beginnen die Pferde-Aepffel weiß zu werden, und kleine ſubtile weiſſe Fäſerlein oder Fäden zu bekommen, welche ſich um das Stroh herum winden, und allem Anſehen nach die Keime von den Champignons ſind. Die äuſſerſten Theile dieſer Keime oder Fäſerlein werden rund und ſtarck, wie Knörffe und daraus kommen endlich die Champignons hervor. Wenn die offterwehnte Pferde-Aepffel weiß werden, ſo verlieren ſie ihren natürlichen Geſtanck, und bekommen einen annehmlichen Geruch, wie die Champignons ſelbſten. Und dieſes wäre alſo die Frantzöſiſche Manier die Champignons zu erzielen, wie ſolche hauptſächlich in und um Paris gebräuchlich iſt. Folgende Art iſt bey denen Teutſchen Gärtnern gebräuchlich: Erſtlich machet man ein Loch, vier Schuh breit, wie und in welcher Gegend man ſonſten die Miſt-Beete anzulegen pfleget; die Länge ſtehet in eines ieden Belieben. Die oberſte Erde, ſo aus dieſer Grube genommen wird, nimmt man zween quer Finger hoch, und leget ſie wieder in das gemachte Loch, begieſſet ſolche mit Pferde-Urin, und thut auf die Erde klein geriebenen Roß- oder Pferde-Miſt, ohngefehr eines halben Schuhes hoch, hernach nimmt man wiederum gute Erde, und füllet eines Schuhes hoch darauf, thut hernach auf dieſe Erde wieder ein Lager von gar altem verfaulten Pferde-Miſt, ohngefehr anderthalb Schuh hoch, thut wiederum Erde darauf, und füllet das übrige von dem Graben mit friſchem Pferde-Miſt gleich aus, daß er der Erde gleich wird. Hierauf nun muß wieder ein Lager gemacht werden von der allerbeſten Miſt-Erde, ſo man haben kan, welches Lager man ohngefehr anderthalb Schuh hoch mit Bretern einfaſſen muß, damit es nicht von einander falle. Hierauf wird eine Lage Miſt, zween quer Finger hoch, auf ſolchen aber wieder ein halber Schuh hoch der beſten Erde geleget, und täglich mit Pferde-Urin, welchen man darzu auffangen muß, begoſſen und befeuchtet. Dieſes Beet muß allemahl im Mertzen, im zunehmenden Monden, an einem warmen Sonnenreichen Ort gemachet, und gar kein anderer Miſt, als Roß-Miſt darzu gebrauchet werden, ſo kan man Champignons genug erziehen. Will man es im September machen, ſo muß es in ein lufftiges gegen Mittag ſtehendes Gewölbe, oder in eine Glas-Caſſa gemachet werden, ſo kan man im Winter ebenfalls gute Champignons haben. Dieſe Champignons wohl zuzurichten, muß man ſie erſtlich ausleſen, die welcken und faulen davon thun, und die guten und friſchen ſauber abputzen, hernach ſolche in friſches Waſſer werffen, und, wenn ſie eine

Zeit-

Zeitlang darinnen gelegen, aus demselben heraus waschen, folglich in ein wenig Wasser aufsieden, damit sie den wilden Geschmack verlieren, und endlich wohl abtropffen lassen. Wenn solches geschehen, wirfft man sie in einen Tiegel oder Casserole mit Fleisch-Brühe, thut Butter, Saltz, Gewürtze, und Petersilien, oder Eßig und Zwiebeln, nach Belieben darein, und läßt alles zusammen über dem Kohlfeuer wohl einsieden. Alsdenn richtet man sie in eine Schüssel an, und giesset die Brühe aus einer gebratenen Schops-Keule mit etwas Pomerantzen- oder Citronen-Safft darüber. Oder, man läßt sie erstlich in einer Brühe ein wenig aufwallen, giest solche wieder ab, und bestreuet sie mit Mehl, Saltz, und klein gemahlenen Pfeffer, lässet sie hierauf in Butter, oder ungesaltzenem Fette rösten, und streuet endlich etwas gehackte Petersilien daran, man kan auch etwas Pomerantzen-Safft darüber giessen. Einige braten sie nur also roh, und ungebrühet in Butter oder Baumöl, oder kochen sie in geringen oder sogenannten Koch-Wein, und thun Saltz und andere Würtze daran. Wieder andere legen solche, wenn sie gewaschen und gebrühet sind, auf einen mit einem Bogen Papier überdeckten Rost, und thun hernach ein wenig Butter, Saltz, Pfeffer, Muscaten, und geriebenes Brot darüber. Sie werden auch gebacken, gedämpfft, gedörret unter die Ragouts gemischet, und auf andere Weise mehr zugerichtet; insonderheit dienen sie gedörret und klein zu Pulver gestossen zu allerley Brühen, Fricassee, Pasteten und Gebackens, welchen sie einen Geschmack geben, als ob man dergleichen frisch darbey habe.

Chenellen, sind sammetne Schnüraen, oder von Sammet gantz schmal abgeschnittene und über Saiten oder auch nur so gewundene Streiffen, welche zu Ausputzung der Kleider und anderer Zierath dienen, ja man pfleget daraus halb oder gantz chenellirte Kappen zu machen, derer sich zu Winters-Zeit das Frauenzimmer bedienet, und wider die Kälte den Kopff damit verwahret. Es werden diese auch, wegen ihres rauhen Ansehens, das sie wie einige Arten Raupen haben, **Räupgen** genennet.

Chervi, siehe Zucker-Wurtzel.

Chinesische Dinte, suche Tusch.

Chocolate, ist eine aus verschiedenen Ost- und West-Indianischen Gewächsen oder Früchten und Gewürtzen: Als Cacao, Banille oder Vanille, Würtz-Negelein, Zimmet, Mexicanischen Pfeffer, Muscaten-Blüthe und Zucker bereitete, und durch den Saamen der Indianischen Frucht Achiotle gefärbte Massa, welche mit Wasser, Milch oder Wein gekocht, einen angenehmen Tranck giebet, welcher also warm genossen, eine vortrefliche Brust- und Magenstärckung ist, die natürliche Wärme wieder bringet, verwahret und erhält. Es giebt eine trefliche Nahrung, und ist am besten früh Morgens, und zwar bey kühlem Wetter zu trincken: doch sollen sich die Leute, welche viel Galle haben, dessen enthalten. Die Americaner sind die Erfinder dieses Tranckes, von denen es die Spanier gelernet, da es denn immer weiter in anderen Ländern Europä bekannt gemachet worden. Die Chocolate, so mit Schimmel überzogen, oder einen müchlenden Geruch hat, oder aber von den Würmern durchlöchert worden, ist wenig oder gar nichts nütze; hergegen wird diese vor die beste gehalten, die nicht bitter, aber auch nicht allzusüß, die wohl riechend, hart und trocken, braun von Farbe, und wenn sie zerbrochen, weisse Aederlein habe. Den Tranck von dieser Composition, welcher gleich derselben Chocolate genennet wird, bereitet man folgender Gestalt: Wer vier Tassen Chocolate trincken will, muß erstlich vier Tassen voll reines Wasser nehmen, und dasselbe in einem Chocolaten-Topff sieden lassen, inzwischen aber ein Viertel-Pfund Chocolate klein reiben, und nachdem man ein Liebhaber des Zuckers ist, vier, sechs bis acht Loth Zucker stossen und darunter mengen, (wiewohl er weit gesunder ohne Zucker seyn soll) wenn nun das Wasser kocht, so wirfft man alles zusammen in den Chocolaten-Topff, rühret es fleißig mit dem Qvirl herum, und setzt es wieder zum Feuer, rückt es aber, so bald es in die Höhe steiget, wieder davon hinweg, damit es nicht überlauffe, und qvirlt es wohl, damit die Chocolate einen Jäscht bekomme, wenn solches erfolget, so wird eine Tasse nach der andern eingeschencket, und getruncken. Will man Milch- oder Wein-Chocolate machen, so nimmt man der Milch oder des Weins so viel als vorhero des Wassers, zerklopffet auch wohl ein Eyer-Dotter darinnen, und verfähret im übrigen damit, wie oben gedacht worden. Man kan auch diese mit eingebrockten Zucker-Brot gleich als eine Suppe essen.

Chocolaten-Köpffgen, **Schälgen** oder **Tassen**, sind kleine länglicht-runde und etwas geraume von Porcellan verfertigte Geschirre, mit ihren dazu gehörigen flach-runden Näpffgen, woraus man die Chocolate zu trincken pfleget.

Chocolaten-Topff, ist ein länglicht-runder kupfferner Topff, auf einem breiten Fuß stehend, und vornher mit einer Schnautze, der Deckel aber mit einem Loche versehen, worinnen der Qvirl steckt, mit welchem man die Chocolate qvirlt.

Christ-Monat, siehe December.

Christ-Wurtz, suche Nieß-Wurtz.

Cibeben, siehe Rosinen.

Cichorien, Cicori, Hindläuffte, Wegwart, ist ein bekanntes Kraut, wovon man zweyerley Gattungen hat, nehmlich die zahme und wilde, deren Unterschied bloß darinnen bestehet, daß jene in den Gärten mit Fleiß gebauet wird, und dadurch seinen natürlichen wilden Geschmack und rohe Bitterkeit etwas verlieret, diese die wilde aber auf Feldern, Wegen und Strassen, auf Rainen und an andern rauhen Orten wächset. Die Wurtzel ist gemeiniglich einen Fuß lang, und eines guten Daumens dicke, auswendig gelb,

inwendig weiß, und ein wenig bitter. Die Blätter, welche erstlich auf der Erde ausgebreitet liegen, sind sehr zerschnitten; die Stengel aber werden groß, rauh, lassen sich biegen oder krümmen, und brechen nicht leichtlich ab, haben viele Neben-Zweiglein, welche sehr zähe, und mit wenigen weit von einander stehenden, und nicht tieff zerschnittenen Blättern bekleidet sind. Die Blumen haben keine Stiele, und sind gemeiniglich blau, zu Zeiten aber auch Schnee-weiß, diese pflegen sich allezeit nach der Sonnen zu kehren, gestalten dieselben, es sey trüb oder heiter, mit der Sonnen Aufgang sich öffnen, mit derselben Untergang aber sich wiederum zusammen thun, und schliessen. Sie blühen den gantzen Sommer durch bis in den Herbst. Der zahme oder Garten-Cichorien wird jährlich von seinem Saamen gebauet, und zwar im Frühling im Abnehmen des Monden, in ein feuchtes, gutes und mürbes Erdreich, aber gar dünne gesäet, damit die Wurtzeln desto stärcker und gröſſer werden können. Wenn sie näher als eine Hand breit beysammen stehen, muß man sie überziehen, und allezeit fleißig vom Unkraut reinigen. Vor Winters werden die Wurtzeln ausgegraben, und in dem Keller in Sand geleget, man läſſet auch das junge Kraut daran bleiben, weil solches, wenn es gelb worden, wie die Endivien zum Salat gebrauchet werden kan. Etliche starcke Wurtzeln werden im Frühling wieder zum Saamen ausgesetzt, weilen aber derselbe im Felde nicht leicht zu seiner gantzen Vollkommenheit gedeihet, so ist am besten, wenn er anfänget gelb zu werden, daß man die Saamen-Stengel samt den Wurtzeln ausziehen, und an einen lufftigen Ort hänge, da er denn vollends zur Zeitigung gelanget, er hält sich aber nicht über zwey Jahr. Die Keimlein, die im Frühling von den Wurzeln (die zu Saam-Stengeln bestimmte ausgenommen) austreiben, kan man überbrüht zu einem Salat gebrauchen. Die Wurtzeln werden sauber gereiniget, der Kern heraus genommen, das übrige in Wasser abgesotten, mit Oel und Eßig zu einem Salat eingemacht, und also genossen, oder aber mit Zucker überzogen. Man kan sie auch über Fleisch und Hüner warm kochen, oder tractiret sie nach Art der Frantzosen, wie die Scorzonera-Wurtzel, und machet eine Brühe von gesottenem Wasser, Eyer-Dotter und zerlassener Butter, mit Muscaten abgewürtzet, darüber. Sie sind kühlender Art, und geben dahero in allen innerlichen Gebrechen, Entzündungen, oder Verstopffungen des Magens, der Leber, des Miltzes und der Nieren eine gesunde Speise: Aus den blauen Blumen wird ein gutes Augen-Wasser gebrannt. Es giebt noch eine wilde Art Wegwarten oder Cichorien mit gelben Blumen, welche bey den blauen wilden auf Rainen und an Wegen und Strassen angetroffen werden, auch zu gleicher Zeit blühen, und gleiche Krafft mit denenselben haben.

Cidre, also wird das aus den Aepffeln oder Birnen ausgepreßte Getränke in Engelland und Franckreich genennet, welches vermittelst der Gährung einen recht Wein-säuerlichen Geschmack an sich nimmt. Es muß aber das Obst, so man hierzu brauchen will, recht reiff, hart, frisch und safftig, aber ja nicht weich und teigig seyn, dennoch aber eine weile gelegen haben. Dieses wird auf die bequemste Art klein gequetschet, und der Safft davon heraus gepresset, der eben der Cidre, oder auch Obst-Most, ingleichen Obst-Wein heisset. Dieser ist nun von unterschiedener Güte, und zwar nach seinem Alter: Derjenige, den das Obst von sich giebet, ehe es unter die Presse kommt, ist zwar gar herrlich, dennoch ist der, welcher heraus gepresset worden, zumahl wenn er fermentiret, weit dauerhaffter; derjenige, welcher sogleich aus der Presse kommt, gleichet dem Most und neuen Wein, beschweret den Magen und verursachet Bauch-Flüsse, die bisweilen in eine rothe Ruhr ausschlagen; wenn er hingegen vergohren und Wein-säuerlich worden, ist er gar gesund und der Natur zuträglich; so er aber gar zu alt, wie sich denn der Cidre aus Aepffeln wohl zwey Jahr hält, bekommt er eine Säure, die dem Magen und der Brust gar schädlich. Aus den Träbern, wenn man Wasser darauf giesset, wird vor das gemeine Volck der Lauer oder Wasser-Most zubereitet. Der Cidre aus den Birnen ist nicht von grosser Güte und Dauer, indem er kaum einige Monat sich aufhalten läſſet.

Cinqville-Tisch, ist eine Art eines Aufschlag-Tisches, wie oben der Caffee-Tisch beschrieben worden, iedoch mit dem Unterscheid, daß in das Tisch-Blatt in gleicher Abtheilung 5 Löcher eingeschnitten, darein lederne Beutel genagelt, daß die Spieler ihr Geld oder Marqven dahinein stecken, und selbiges behutsam aufbehalten können. Siehe Spiel-Tisch.

Circkel, ist ein runder Kreis, der in allen seinen Theilen gleichweit von demjenigen Puncte entfernet, daraus er beschrieben worden. Es kan demnach derselbe von einer iedweden Stange oder Latte, sie mag höckerig und krumm gewachsen seyn, wenn sie sich nur nicht bieget, auf folgende Art beschrieben werden: Man schläget an den Ort, daraus der Circkel beschrieben werden soll, wenn es Erdboden, einen oben glatten und etwas starcken Stock, durchbohret an beyden Enden eine Stange oder Latte, daß diese beyden Löcher eben die Entfernung der begehrten Länge haben, stecket durch das eine Loch einen langen starcken Nagel, schläget diesen in die Mitte des in die Erde getriebenen Stockes, oder in den höltzernen Boden, stecket durch das andere Loch ein nicht allzuschwaches und unten spitziges Holtz, Eisen und dergleichen, wenn man nun dieses gegen den Boden drücket, und zugleich die Stange, dadurch es gestecket, um den Nagel herum beweget, wird auf diese Art ein Circkel beschrieben. Sie Mathematisches Lexicon.

Cisterne, ist ein unterirdisches, oder unterhalb der Erd-Fläche gebauetes Behältniß, worinnen man in Ermangelung des Brunnen- oder Bach- und Fluß-Wassers, das Regen-Wasser auffangen kan. Man pfleget dergleichen nur mehrentheils an hochgelegenen Plätzen, wo man entweder gar keinen Brunnen, oder doch nicht ohne übergrosse Unkosten, graben kan, an einen reinen und von aller Unsauberkeit und Unflätere entfernten, auch weder denen Sonnen-Strahlen, noch allzusehr dem Winde exponirten Ort anzulegen, im Grunde und an den Seiten mit Thon, Steinen und Kütte wohl zu verwahren, und Wasser-haltend zu machen, gleich ober der Cisterne aber einen verschlossenen und mit einem durchlöcherten Bleche oder Seiher versehenen Trog oder Fang-Kasten anzubringen, worinnen das, durch die darein gehende Röhren, einlauffende Regen-Wasser den mit sich führenden Unrath sitzen lassen, und also aus demselben reine in die Cisterne kommen könne, welche auf der Seite ein genugsam weites Loch mit einem Hahnen oder Zapffen haben muß, das untüchtige Wasser dadurch abzulassen. So muß auch der Trog oder Fang-Kasten noch einen andern Ablaß haben, der iederzeit, wenn man kein Wasser in die Cisterne lassen will, offen bleiben soll, damit die schädlichen Mehlthaue, urplötzliche ersten Güsse eines grossen nach heissem Wetter entstandenen Platz-Regens, Schnee-Schlossen- und Regen-Wasser, so man nicht einnehmen will, ausserhalb der Cisterne abgeleitet, und nur die im Frühling und Herbst, auch endlich noch zur Winters-Zeit (wenn kein Schnee liegt) fallende Regen-Wasser hinein gelassen werden können.

Citron, ist die bekannte schöne und angenehm-riechende Frucht vom Citronen-Baum, welche die Figur eines Apffels, einer Birnen, oder Trauben-formig, ja vieler und mancherley Art ist. Eine iede aber hat, ausser denen Saamen-Kernen, dreyerley Stücke, als eine gelbe wohlriechende Schale, und inwendig, nach dem Fleisch oder der weissen Haut ein scharffes säuerliches, wiewohl dem Geschmack nicht unannehmliches Marck, welches gleichsam aus vielen zusammen gesetzten, und in gewisse Fächer eingetheilten safftigen Bläslein bestehet, und den Saamen, oder die Citronen-Kerne hier und dar zwischen sich ausgestreuet, beschliesset. Diese Frucht wird sehr häuffig in den Küchen zu allerhand Speisen, ingleichen auch sehr nützlich zur Medicin gebraucht, indem sie nicht nur der Fäulung, dem Gifft, und sonsten noch andern bösen Kranckheiten widerstehet, sondern auch eine treffliche Hertzstärckung, und besonderes Labsal vor die Krancken ist, auch dahero auf allerley Art und Weise zugerichtet, eingemacht, candiret, oder mit Zucker überzogen wird. Wie denn eine und die andere Erklärung in den folgenden hievon zu finden ist. Es giebet ausser denen vielen ihrem Gewächs und Nahmen nach unterschiedenen Arten saurer Citronen, noch welche, die mit süssem Marck versehen sind, und gleichfalls ihre besonder Nahmen führen.

Citronat, ist entweder eine Art reiffer Citronen, die eine Gras-grüne Farbe haben, als die Limonie, die Ponzino oder Ponceria, welche letzte so groß als eine Melone wächset, und dergleichen; oder es ist eine unreiffe Frucht des gemeinen Citronen Baums, welche man, nachdem sie in zwey und mehr Stücke geschnitten, das Kernige und Marck heraus genommen, auf folgende Weise einzumachen pfleget: Es werden nehmlich die geschnittene Stücke erst starck eingesaltzen, und eine Nacht lang gewässert, sodenn heraus genommen, und in reinem daran gegossenem Wasser so lange gekochet, bis sie gantz durchsichtig werden, darauf thut man das Wasser darvon, lässet sie in frischem Wasser wiederum hart werden, und wenn dieses geschehen, trocknet man sie auf einem reinen Tische oder Tuch; Endlich giesset man über selbige geläuterten dünne gesottenen kalten Zucker, lässet sie einen gantzen Tag damit sieden, die Nacht aber stehen, und continuiret die folgende Tage mit dem Sieden so lange, bis der Zucker des Morgens nicht mehr wässerig ist, nur ist zu mercken, daß bey iedesmahl wiederholten Sieden auch ein Stück neuer Zucker hinzu geworffen werde, sonst wird der Safft zähe.

Citronen-Baum, ist derjenige, dessen Frucht die erstbeschriebene Citrone ist, und welcher zu keiner so gar besondern Grosse gelanget. Seine Aeste sind schlanck und mit einer grünen flachlichten Rinde bedeckt, seine Blätter aber, welche er Sommer und Winter über behält, den Lorbeer-Blättern gleich, iedoch von einer angenehmern grünen Farbe, dichter, grosser, glantzender, und am Rande herum gantz subtil gekerbt. Seine Blüthen sind von fünff weissen, von aussen etwas leib- oder purpurfarb scheinenden Blätlein zusammen gesetzt, welche einen angenehmen Geruch von sich geben, denen, wann sie abgefallen, sodenn die Frucht folget. Die Citronen-Bäume wollen ein mittelmäßiges, das ist, ein nicht zu starckes noch zu leichtes Erdreich, und eine ungemeine sorgfältige Wartung und Pflege haben, sowohl in- als ausserhalb des Gewächs-Hauses, mit Begiessen, Reinigen, Beschneiden, und des Winters durch Mittheilung der benöthigten Hitze. Sie werden gleich denen Pomerantzen und Limonien, durch Steckung der Kerne, durch abgeschnittene Zweige, durch Oculiren, durch Absaugen und auf andere Arten erzielet, vermehret und verbessert (wovon unter dem Wort Pomerantzen-Baum ein mehrers) und obwohlen sie sonst aus Italien, Spanien und andern warmen Ländern zu uns gebracht werden, so zeuget man doch dieselben dermahlen in Teutschland in so grosser Menge, daß man fast sollte die ausländischen dabey entbehren können.

Citronen-Brot, heisset eine Art Zucker-Gebackens, welches folgender Gestalt zubereitet wird: Man nimmt von zwey frischen

Eyern

Eyern das Weisse, reibet von zwey schönen frischen Citronen oder Pomerantzen die äussern Schalen ab, rühret dieses unter das Eyer-Weiß, mischet zwey Pfund Puder-Zucker darunter, machet alsdenn runde Kugeln daraus, wie ein Eyer-Dotter groß, treibet sie auf in runde, eckigte und länglichte Plätzgen, legt sie auf Papier, und bäcket sie in der Pfanne, bis daß sie auflauffen.

Citronen-Kraut, wird wegen des guten Citronen-Geruchs die Melisse genennet.

Citronen-Mus, ist eine der gesündesten und schmackhafftesten Speisen, die von dem Koche folgender Gestalt zubereitet wird: Man setzet nemlich Wein mit so viel Zucker als nöthig zum Feuer, lässet ihn aufsieden, leget eine Citrone, die wie zu einer süssen Kanne geringelt geschnitten und doch an einander hangen bleibet, hinein, wenn selbige eine Zeit darinnen paßiret, nimmt man sie und drücket den Safft davon heraus, doch so, daß die Citrone noch gantz bleibe und nicht allzusehr gequetschet werde. Hierauf werden so viel Eyer-Dottern, als die Stärcke des Mußes erfordert, in einem Näpffgen mit etwas Wein abgequirlt, der übrige Wein darzu geschüttet und immer herum gerühret, so lange, bis es über dem Feuer gnugsam dicke gekocht. Endlich wird oben gedachte Citrone in die Mitte einer Schüssel gesetzt, und das Mus darüber angerichtet, welches man sodenn mit Zucker bestreuet, und mit geschnittenen und gerissenen Citronen-Schalen garniret. Siehe Creme.

Citronen-Reisser, ist ein besonderes Küchen-Instrument, dadurch man die Citronen-Scheiben, so die Essen zu garniren, auf die Schüssel-Ränder geleget werden, zu reissen und auszuputzen pfleget.

Citronen-Wein, wird folgender Gestalt gemacht: Zu einem Eymer Wein nimmt man zehen Citronen, drey Pfund Zucker, und zwey Loth Zimmet. Die Citronen müssen auf einem Reib-Eisen so tieff abgerieben werden, damit das Gelbe alles davon kommt, der Zimmet muß gröblich, der Zucker aber gar klein gestossen werden. Dieses thut man alles zusammen in einen Eymer Wein, verspündet das Faß wohl, und läßt es acht Tage liegen; Nach solcher Zeit kan man den Wein kosten, und wenn er nicht starck oder süß genug, solchen verbessern. Oder: Man nimmt sechs Citronen, schälet sie fein dünne, schneidet die Schalen gantz klein, thut dieselbe, nebst zwey Maaß Wein, und einem Qvint zerstückten Zimmet in ein irdenes Gefäß, setzt es auf den Ofen, daß es eine Nacht fein ausziehet. Mit diesem kan man alsdenn einen Citronen-Wein anmachen, so starck als es beliebig ist. Soll er süsse seyn, so kan solches mit geläutertem Zucker geschehen.

Citrullen oder Angurien, sind eine Melonen-Art, so viel die Blüthe und die äusserliche Gestalt ihrer Frucht betrifft, an der Grösse derselben aber, wie auch an den Blättern gar sehr von denselben unterschieden: denn die Blätter sind rauh, zerkerbt, und tieff ausgeschnitten, fast auf die Art der Coloqvinten, doch sind sie grösser als an diesen. Die Zweige oder Rancken breiten sich weit an der Erde aus, wie die an den Melonen. Die Blüthe ist Gold-gelb, die Frucht groß, schwer, rund und glatt, grüner Farbe und bisweilen weiß-fleckicht, auch noch einmahl so groß, als die Melonen; Der Saame ist schwartz, röthlich oder Aschen-Farb, länglich-rund und ziemlich breit, das Fleisch aber weiß, wässerigt, in etlichen süß, in etlichen aber säuerlich. Sie werden in Mist-Beete gesäet, und wie die Melonen und Gurcken verpflantzet, doch, um ihrer Grösse willen, ziemlich weit von einander; erfordern ein feuchtes und gutes Erdreich, an einem Sonnen-reichen Platz, und wollen bey trockenem Wetter wohl und fleißig begossen seyn. Man sammlet sie, wenn sie reiff sind, und verwahret dieselben, wenn sie einen Tag lang genungsam abgetrocknet, an einem temperirten Ort, auf Bretern, man muß sie aber wenig berühren. Vornehmlich wollen sie vor dem Frost wohl verwahret seyn, weilen sie widrigenfalls gar leichtlich verderben. Die Frantzosen machen Potagen davon, oder richten sie fricaßirt zu, oder backen auch mit untermengtem Mehl Brot daraus, welches schön gelb, von einem angenehmen Geschmack, und insonderheit denenjenigen sehr gesund seyn solle, die einer Erfrischung benöthiget sind. In denen Sommer-Monaten werden sie auch frisch vor den Durst genossen, gestalten sie den hitzigen und entzündten Magen und Leber abkühlen, überhaupt aber geben sie keine gute Nahrung, weil sie allzu viel Feuchtigkeit in dem menschlichen Cörper verursachen.

Claffter, Klaffter, ist eins theils ein Längen-Maaß, so weit ein Mann mit ausgestreckten Armen von der Spitze des einen Mittel-Fingers, bis zum andern gerechnet, reichen kan, wofür insgemein drey Ellen oder sechs Schuh genommen werden. Und also pfleget man die Länge einer Schnur, ingleichen eine mit dergleichen Schnur gemessene Tieffe nach diesem Maaß und Grösse auszusprechen, wenn man sagt: Diese Schnur hält zwantzig Klafftern, das ist ein Schock Ellen; Der Brunnen ist funffzehn Clafftern tieff, oder fünff und viertzig Ellen. Es wird aber auch absonderlich das zu Scheiten geschlagene Brenn-Holtz, in Clafftern gesetzet und darnach verkaufft; und ist eine Claffter Holtz, sodenn auch ein Cörperliches Maaß, welches die Länge der Scheite zu seiner Breite, im übrigen eine Claffter oder drey Ellen lang, und eine Claffter hoch, auch in denen Städten mit einer Reihe guten Scheiten annoch überleget werden muß. Eine Busch-Claffter, das ist eine frischgeschlagene Claffter Scheit-Holtz, muß von denen Scheit-Schlägern an vielen Orten um eine Viertel Elle höher gesetzt werden, weilen gerne so viel, auch am weichen Holtze wohl anderthalb Viertel Ellen einen Sommer über in der

Höhe eintreugen, und ſolches wird der Zuſatz genennet; Die Stange aber, worauf die Claffter geſetzt iſt, heiſſet man eine Unterlage; Weil nun eine Claffter nicht mehr als einen Zuſatz und eine Unterlage nöthig hat, bey einer Malter aber, deren gemeiniglich drey auf eine Claffter gehen, dreymahl zugeſetzet, und dreymahl untergeleget werden muß, ſo iſt am beſten und ſchicklichſten, man laſſe die geſchlagenen Scheite von denen Scheit-Schlägern in ordentliche Claffter, und nicht in Malter ſetzen. Es hat auch ein Haus- oder Land-Wirt, der ein Stücke Holtz hat, und Scheite ſchlagen läßt, ſowohl als ein Förſter oder anderer Forſt-Bedienter, nicht weniger derjenige, der das Holtz nach dieſem Maaß an ſich kaufft, hauptſächlich dahin zu ſehen, daß die Scheite in denen Claffern nicht auf die Schärffen, und alſo hohl und vortheilhafftig, ſondern fein in einander geſchlichtet, geleget werden, daß auch die Claffern nicht nur etwan vorne die Weite haben, hinten aber an denenſelben offtmals gantze Viertel-Ellen und mehr fehlen mögen. Wie denn nebſt dieſen überhaupt wohl in acht zu nehmen, daß auch das Claffter-Maaß der Länge nach horizontal und Wagrecht, der Höhe nach aber Perpendicular und Lothrecht, niemahlen hergegen in ſchrägen Stand, oder ohne rechten Winckel genommen werden darff, weil ſonſt entweder an der Höhe, oder an der Länge etwas fehlen muß. Wenn demnach Scheite auf keinen Wagrechten Boden, z. E. auf hohen Bergen, wegen ermangelnder geraden Fläche ſchieff, und alſo Berg an, oder Berg ab in eine Claffter geſetzet worden, ſo hat ſich derjenige, welcher ſolche käufflich oder nur auf Berechnung annehmen ſoll, wohl vorzuſehen, daß er das Claffter-Maaß an ſolchen Bergen nicht etwa perpendicular, und nach der Höhe a b alleine judicire, weil er ſolcher Geſtalt an ieder Claffter leichte ſechs und mehr Zoll nach der Länge a d weniger bekommen würde, welches, wenn ſechs Zoll oder eine Viertel-Claffter f d fehlet, allezeit die zwölffte Claffter beträget. Tab. II Fig. 3. Allhier ſind alle Linien oder Seiten a b, b c, c d, d a, und a b, b e, e h, h a, von gleicher Länge, nemlich eine iede drey Claffter. Weil nun der Triangel a f h = b g e, ſo fehlet demnach in dieſem Stande der Claffter der Raum c d f g, welches der zwölffte Theil, folglich muß in deraleichen Fall und auf Bergen auch nach der Länge b c das Maaß Winckelrecht gegen die Perpendicular-Höhe a b angehalten werden, (welches vermittelſt eines Winckel-Eiſens, ſo oben bey b an die Claffter angeſchlagen wird, am leichteſten geſchehen kan) da man denn gar leicht abſehen mag, daß die Länge der Claffter bis in a i und b k erſtrecket werden müſſe: Und eben alſo verhält es ſich, wenn die Claffter auf einem ebenen Waagrechten Boden nicht Lothrecht oder perpendicular, ſondern geſchoben aufgeſtellet iſt, da alsdenn auch ſo viel an der Höhe fehlet, und um ſo viel mehr darauf geleget werden muß, welches abzunehmen, wenn man die Linie a b gelten läſt, als ſtehe ſie auf dem Wagrechten ebenen Boden.

Clima, darunter verſtehet man die Beſchaffenheit eines Landes oder gewiſſen Diſtricts, in Anſehen der Lufft und derſelben Eigenſchafften, welche hernach ihre Wirckung hat in den Wachsthum aller daſelbſt befindlichen ſowohl lebendigen als lebloſen Geſchöpffe.

Coccel-Körner, ſiehe Kockels-Körner.

Cofent, Covent, Koſent, Affter-Bier, Dünne-Bier, Nach-Bier, iſt ein geringes Getränckе vors Geſinde und arme Leute, welches folgender Geſtalt gemacht wird: Wann das Bier geſchöpfft worden, und nun vollends in dem Keſſel gar ſieden ſoll, ſo wird friſches Waſſer auf die im Mösch-Bottich befindliche Traben oder Träber geſchöpffet, und wann es eine Zeitlang darauf geſtanden, auch die Träber wohl umgerühret worden, folglich die noch darinnen übergebliebene Krafft ſich in das Waſſer gezogen, daſſelbe darüber ab- und in den Würtz-Trog lauffen gelaſſen: Und dieſes iſt ſodenn der Cofent, welchen die Leute ſogleich aus dem Würtz-Trog weg zu faſſen und zu füllen pflegen. Wird nun wenig Waſſer aufgegoſſen, ſo giebt es deſto beſſern Cofent, wo aber ein ſtarcker Guß erfolget, ſo wird der Cofent alsdenn deſto geringer. Einiger Orten läßt man das Cofent-Waſſer ſo lange auf den Träbern ſtehen, bis das gute Bier gar geſotten, und auf die Kühlen oder Kühl-Schiffe gehoben worden iſt, alsdenn ziehet man den Cofent von den Träbern ab, und bringt ihn, ſamt dem Hopffen, womit das gute Bier vorhero gehöpfft worden, an ſtat des guten Bieres in den Keſſel, und läßt ihn drey oder vier Stunden ſieden. Etliche höpffen den Cofent, neben dem erſtgemeldten Hopffen, mit einem beſondern friſchern Hopffen, damit er ſtärcker und deſto weniger ſauer werde. Wie nun ſolcher Cofent um ein merckliches geſünder und wohlgeſchmackter wird, alſo hat hingegen der erſtbeſchriebene weder eine nährende noch wärmende Krafft, mithin keine andere Eigenſchafft als zu kühlen und den Durſt zu löſchen. Wer den Cofent noch beſſer haben will, der nehme ein Drittheil Bier von der Kühle her, und zwey Drittheil Cofent oder halb Bier oder halb Cofent, trage beydes in einen Gähr-Bottich zuſammen, und laſſe es alſo mit einander abgähren, ſo wird man einen guten und geſunden Tranck haben. Der ſo genannte Kleyen-Cofent, welchen einige Kleyen-Bier, die Niederländer aber Schaar-Bier heiſſen, wird alſo zubereitet: Man ſiedet Kleyen im Waſſer, und ſeihet das Waſſer durch; Wenn es kalt worden iſt, thut mans in ein Fäßlein mit ein wenig Hefen oder Sauer-Teig, läßt es etliche Tage liegen, ſo wird ein heller Tranck vors Geſinde daraus; Er iſt lieblich zu trincken, kühlet und löſchet den Durſt wohl, er iſt derowegen im Sommer und denen Fabricianten ſehr angenehm, giebt aber eine ſchlechte Nahrung, und machet denen Ungewohnten bisweilen etwas Leib-Wehe, giebt

aber doch bald wieder durch die Därmer, und spület dieselben fein ab.

Coffee, siehe Caffee.

Colica, ist eine derer schmertzhafftesten Kranckheiten im Unter-Leibe, allwo der Mensch ein immer anhaltendes Stechen und Reissen, sonderlich in der rechten Seite verspüret, welches zuweilen mit einem Erbrechen, manches mahl aber auch bald mit purgierenden, bald mit gar verstopfftem Leib vergesellschafftet. Das gemeinste und sicherste Mittel davor ist, daß man den Leib im Bette warm halte, über dieses auf selbigen noch warme Tücher oder Wärm-Steine lege, und darbey einen guten Schluck Rheinischen Brantewein, oder an dessen Stelle abgezogenen Calmus, nebst einem eintzigen Bissen Brot zu sich nehme, und darauf eine Weile ruhig liege. Siehe des Armen Landmanns Arzt.

Collation, wird genennet, da man ausser einer ordentlichen Mahlzeit mit einer Gesellschafft bey dem Trunck sich ergotzet, und darneben einige Speisen auftragen lässet, die mehr zum Trunck als zur Sättigung dienen.

Coloqvint, ist ein ausländisches Gewächse, welches bey uns in Gärten gezeuget wird, in Egypten aber häufig von sich selbsten wächset, und daher in grosser Menge an andere Orte verführet wird. Die Blätter sind gantz rauh, grau, und rings umher zerschnitten, wie die Citrullen-Blätter, aber nicht so groß als diese. Ihre Stengel und Rancken sind lang, und kriechen auf der Erden her, wie die Gurcken. Die Blüthe ist bleichgelb, die Frucht aber erstlich grün, und nachgehends gelbfleckigt, rund, wie ein Ball oder Apffel, inwendig lucker als ein Schwamm, mit vielen Kernen besetzt, und eines bittern Geschmacks; Ist nichts anders als gleichsam ein wilder Kürbs. Sie wird in unsern Landen niemahls, oder doch gar sehr selten reiff und zeitig, gestalten auch die Blüthe sehr spate im Sommer herfür kommt. Sie haben ihren Nutzen in der Artzney, iedoch muß, weil sie aus einem bittern schleimigten und hartzigten Wesen bestehen, und eines der allerstärcksten Purgier-Mittel sind, sehr vorsichtig damit umgegangen werden. Sie wollen ein warmes Land und Erdreich haben, und werden überhaupt im Säen und Verpflantzen, wie die Citrullen, tractiret.

Commentgen, nennet man die kleinen flachen Schüsseln, darinnen die Dütschen angerichtet werden.

Commode, hieß vor diesen ein gebogener und mit Seide oder klarer Leinwand überwundener Drat, der nach dem Kopffe eingerichtet, und oben einen runden Umfang hat, darüber das Frauen-Zimmer die Fontangen und Aufsätze zu stecken und zu befestigen pflegte. Jetzo nennet man aber auch einen mit Schubekasten zu Wäsche und Kleidern versehnen niedrigen Tisch-Schranck so.

Compote, heißt ein Essen von gewissen Früchten, welche zwar in Zucker, aber nicht so lange, als man die zum Einmachen bestimmte kochen lässet, gesotten, mit klein geschnittenen Citronen-Schalen oder Zimmet bestreuet, und in solcher Brühe aufgetragen werden. Man nimmt zum Exempel so viel Aepffel, als man brauchet, schälet und schneidet dieselbige in vier Theile, und thut den Kriebs heraus, hierauf setzt man in einem Geschirr Zucker mit etwas Wasser aufs Feuer, welches zusammen sieden muß, leget hernach die Aepffel darein, und läßt sie darinne aber nicht gar zu weich werden: Wenn sie denn weich sind, so hebt man sie mit einem Löffel ein Stück nach dem andern heraus, und leget selbige auf die Schüssel oder Teller, darauf sie sollen angerichtet werden, und streuet klein geschnittene Citronen-Schalen, oder klein gestossenen Zimmet darüber, da man sie denn, wenn sie erkaltet, genieſſen kan.

Concent, nennet man einen gemeinen wollenen, glatten und buntfärbigen Zeug, der einen starcken gedreheten Drat hat, dessen sich das Frauen-Volck zu Haus-Kleidern bedienet. Einige nennen dergleichen auch Polemit; Die gantz schmahlen hergegen, heisset man Qvinetten.

Condimenta, heisset man die Gewürtze, und alle andere Hinzuthuung, wodurch eine Speise schmackhafft gemachet werden kan. Man theilet sie insgemein in einfache und zusammengesetzte. Die zusammengesetzte sind nach heutigem Gebrauch alle Salate, wie sie nur immer Nahmen haben mögen: Diesen folgen die Tuncken, von was vor Art sie auch nur seyn; Denen noch beyzufügen, diejenige Mixtur von mancherley Gewürtz, so man in grossen Küchen schon bereitet bey der Hand zu haben pfleget, um die Speisen damit abzuwürtzen; Es bestehet aber dieselbe aus acht Loth Pfeffer und Jngwer, zwey Loth Zimmet, Nelcken und Muscaten, welches alles zwey und zwantzig Loth zusammen wohl durch einander gestossen, und gesiebet wird. Die einfachen Condimenten sind, theils Wurtzeln, als Jngber, Zwiebeln ꝛc. theils Rinden, als Zimmet ꝛc. theils Blätter, als Lorbeer ꝛc. theils Blumen, als Saffran, Muscaten, Capern ꝛc. theils Früchte, als Nelcken, Pfeffer, Cardamomen, Citronen ꝛc. theils Säffte und Extracte aus dergleichen und andern Sachen, als Zucker, Honig, Oel, Saltz u. s. f.

Condiren, siehe Einmachen.

Confect, darunter wird, in einem weitläufftigen Verstande genommen, der gantze Nach-Tisch verstanden, welchen alles Back-Werck, wie es nur Nahmen haben mag, ingleichen alle Früchte und Erfrischungen, so wohl von Bäumen als Kräutern, nicht weniger alle Säffte, und die mit Zucker eingemachte weiche Sachen ausmachen. Eigentlich aber verstehet man dadurch, den ordinair aus Mandeln ꝛc. bereiteten Marcipan; Die trockene condirte Früchte, als Citronen, Johannis-Beer, Kirschen, Pflaumen, Pommerantzen u. s. f. Die mit Zucker überzogene Sachen, deralcichen Anis, Cardamomen, Coriander, Cubeben, Fenchel, Mandeln, Nelcken, Zimmet u. s. w. welche alle auf zweyerley Art, nemlich entweder mit lau-

teren Zucker überzogen und minderfein sind, oder sie sind schlecht und erst mit Stärck-Mehl und sodenn mit Zucker überzogen; Denen noch beyzufügen alle übrige candisirte Sachen, als Citronen-Berge, Pomerantzen-Cräntze, Cronen, Sterne und dergleichen Figuren mehr, mit denen ein ieder Conditor fast unzehlige Veränderungen machen kan, so daß mit diesen ein Körbgen, oder eine gantze Taffel aufputzen. siehe Aufsatz.

Conserve, heisset man dasjenige, was mit geläutertem Zucker vermenget, und mit selbigem auf eine besondere Art eingemachet, daß es sich auf eine lange Zeit beybehalten und zu nöthigem Gebrauch conserviren lasse. Es werden unter andern hierzu am allermeisten allerley Blätter, Blumen und Garten-Früchte gebraucht, daher unter eines ieden Erklärung ebenfalls dessen Conserve zu machen, erwehnet wird; Alles aber, das man zu Conserve brauchen will, muß vorhero klein geschnitten, gestossen oder gerieben, und alsdenn erst in gewisser Proportion mit gekochtem Zucker vermischet werden, dabey aber folgendes in acht zu nehmen, daß zuförderst alles was bey Zubereitung der Conserven gebrauchet wird, recht sauber und rein, sonderlich nicht fettig sey, und daß man hiernechst diese Arbeit zu rechter Zeit vornehme, die Conserven ja an einem warmen Orte giesse, bilde und zubereite; Wie sich denn viele hunderterley artige Sachen, als verzogene Nahmen, Zahlen, Wapen, Früchte, Schincken, Würste u. s. f. ja was einem nur selbst gefällig seyn mag, daraus bilden lassen.

Contra-Alleen, siehe Alleen.

Contract, ist ein Vergleich und Handel, vermöge dessen zwey Personen, oder wohl mehrere Partheyen sich freywillig und ungezwungen unter einander vereinbaren, so daß einer dem anderen etwas zu thun und zu geben sich verbindlich machet, dergleichen sind alle Kauff- Mieth- Pacht- Tausch- Zins- Contracte, nicht weniger die über verdungene und bestellte Arbeit errichtete Verträge, u. s. f. Diese werden entweder mündlich nach dem alten Sprich-Wort: Ein Wort ein Mann; oder schrifftlich, aufgerichtet. Beyde Arten erfordern von einem ieden Theile, eine sehr gute Vorsichtigkeit, daß man darbey dasjenige zu vermeiden suchet, was zu einem Nachtheil und Schaden gereichen kan. Zu diesem Ende muß man nicht nur eine gnugsame Erkänntniß von der Sache besitzen, und eine genaue Einsicht in dasjenige haben, darüber man sich unter einander verbindet; sondern man soll auch auf die Person, mit der man zu contrahiren gedencket, sein Absehen haben, und die Umstände, darinnen sich dieselbe befindet, iedesmahl wohl erwegen. Was nun im übrigen die Abhandlung und Einrichtung der Contracte selbst betrifft, so ist allerdings ein schrifftlicher, einem mündlich gemachten Contracte vorzuziehen, wegen der Cautelen aber, so darbey zu gebrauchen, und wie ein solcher dergestalt zu verclausuliren, daß die allerwenigsten Exceptiones dargegen gemacht werden können, ist das rathsamste, daß man sich die Erfahrung und eines treuen Rechts-Gelehrten Vorschrifft darzu dienen lasse. Siehe auch Stricks tr. de cautelis circa Contractus, welcher auch teutsch heraus.

Contra-Lufft, nennen die Jäger, wenn zwey Jagen einander gegen über seynd, und doch nur ein Laufft zu allen beyden Jagen gebraucht wird.

Contra-Spalier, siehe Spalier.

Contouche, ist ein weites theils in Falten gelegtes, theils glatt gemachtes Ober-Kleid oder Uiberwurff des Frauen-Zimmers aus allerhand seidenen, halbseidenen und wollenen Zeugen.

Corallen, wie solche in der Mittelländischen See wachsen, mühsam heraus gefischet, und auf unterschiedene Art in der Medicin sowohl, als sonst in dem gemeinen Leben ihren Nutzen haben, davon ist bereits in dem Natur-Lexico ausführlich gehandelt. Daher wir an diesem Orte nur noch gedencken wollen, wie diese nicht nur von feinen roth gebeitzten Knochen dergestalt so sauber nachgemachet werden, daß diese falsche auch wohl manchen guten Kenner verführen sollen; Sondern, daß auch die von mancherley bunt-gefärbtem Glas verfertigte Kügelein oder Perlen, ebenfalls diesen Nahmen führen, und noch heutiges Tages unter uns bald zu diesem, bald zu jenem Ausputz dienen müssen, ohngeacht wir in den vorigen Zeiten, die in den entlegenen Barbarischen Ländern damahls befindlichen Einwohner verlachet, daß sie diese uns verächtliche Waaren, gegen andere weit schätzbarere vertauschet.

Corallen-Baum, ist ein Bäumlein, so bey uns in Lust- und Blumen-Gärten gezogen wird. Sein Stamm ist anfangs grün, mit der Zeit aber wird er runtzlicht und weißlicht. Die Aeste behalten ihre grüne Farbe allezeit, und werden dieselbe niemahls verlieren. Die Blätter sind länglicht und schmal, ohne einzige Zerkerbung, von einer schönen grünen Farbe, und sehr linde anzugreiffen; die ihm zwar den Winter über zu bleiben, aber im Frühling abzufallen pflegen; und wenn solches auch nicht geschiehet, muß man sie abstreiffen, damit die neuen desto besser erwachsen können. Die Blüthe bekommt er zu Ende des Frühlings, und behält dieselbige den gantzen Sommer durch; Sie bestehet aus fünff weissen schmalen und spitzigen Blätlein, in der Mitten aber hat sie ein gelbes Zöpflein; nach solcher kommt eine Corallenfärbige runde und roth-glantzende Frucht, in der Grösse einer grossen Erbsen; Inwendig hat sie gelbe breite Körnlein: welches der Saame ist, aus dem man die Frucht fortpflantzet. Dieses Gewächse liebet einen mittelmäßigen Grund, aber nicht viel Sonnenschein, und will gegen den Winter in einem Keller, oder in einem trockenen lufftigen Gewölbe verwahret seyn, doch muß man allemahl dahin sehen, daß es nicht zu nahe an die Mauer komme. Weil es auch selten ein hohes Alter bekommet, sondern sehr leichtlich im Winter verdirbet, also muß man alle Jahr

Saamen einlegen, damit man ſtets jungen Zuwachs hat.

Coriander, iſt ein Kraut, welches einen Saamen gleiches Nahmens träget, und einen dünnen, runden, glänzenden mit vielen Zweigen verſehenen Stengel, auf eine Elle bis anderthalb Ellen hoch treibet. Seine unterſten Blätter kommen den Anis- oder Peterſilien, die obern aber, welche kleiner, denen Camillen- oder Körbel-Kraut-Blättern gleich. Die Blumen ſind weiß, klein, und ſtehen in Kronen beyſammen, wie die Peterſilien-Blüthe; Der Saamen oder die Körner aber werden rund, hohl und geſtreifft, welche letztere, wenn ſie reiff und getrocknet, einen angenehmen Geruch und lieblichen Geſchmack haben, obgleich ſonſten die übrigen Theile der Pflantze faſt wie eine zerdrückte Wantze ſtincken. Wird alſo der Saame nur alleine ſo wohl zu Artzneyen, als auch vielfältig ins Brot mit gebacken, oder, wie die Cubeben mit Zucker überzogen. Weil er aber eine gifftige Schädlichkeit mit ſich führen ſoll, ſo muß man ihn in einem irdenen Geſchirr mit guten ſcharffen Wein-Eßig übergieſſen, und darinnen vier und zwantzig Stunden beitzen, nachgehends aber den Eßig davon abgieſſen, und die Körner oder den Saamen wieder trocken werden laſſen, da man ihn denn ohne Bedencken gebrauchen kan. Er wird im Frühling im zunehmenden Monden auf einen leichten, mürben und guten Boden geſäet, und muß bey dürrem Wetter begoſſen werden. Nachdem er im Julio und Auguſto geblühet, und bald darauf reiff worden, wird er abgenommen, und was man zum Saamen zu behalten willens iſt, an einem lufftigen temperirten Orte verwahret, indem er alle Jahre friſch geſäet werden muß, der übrige aber obbeſagter maſſen eingebeitzet und verbeſſert.

Corinthen, werden die kleinen Roſinen genennet, die anfangs um Corintho gewachſen, von den Türcken aber nicht geachtet worden, bis ſie die Chriſten glücklich anderwerts fortgepflantzet; da denn jährlich ein groſſer Handel von ihnen damit gemacht, und vieles Einkommen dadurch zu wege gebracht worden. Siehe Roſinen.

Cornel-Baum, welcher auch Dörnlein-Baum, Herlsken-Baum, welſcher Kirſch-Baum, Thierlein- oder Zieſerleins-Baum genennet wird, iſt ein ziemlich hoher, und in viele Aeſte ſich ausbreitender Baum, deſſen Blätter länglicht ſind, und den Blättern des ſchwartzen Schißbeer-Holtzes gleich ſehen, welche, wenn ſie noch jung und zwar bald, nachdem ſie ausgeſchlagen, abgepflücket und im Schatten getrocknet worden, einen angenehmen, und den ſo genannten Kayſer-Thee, an Lieblichkeit und Tugenden weit übertreffenden Thee geben ſollen. Von dem wilden Cornel-Baum ſiehe Rhein-Weide. Die Rinde dieſes Baumes iſt ſchwartz-grau mit etwas röthlichten untermengt, das Holtz weiß, feſt, dicht und harte, dahero es auch meiſtentheils zu Kamm-Rad-Zähnen in Mühlen, Axt-Helmen, Hammer-Stielen ꝛc. gebraucht wird; Seine Blüthen, welche in groſſer Anzahl hervor kommen, und an ſehr kurtzen Stielen hängen, beſtehen aus vier gelben Blätlein. Die Früchte, welche hierauf folgen, und

Cornel-Beere, Cornel-Kirſchen, Herlsken, Thierlein, welſche Kirſchen, oder Zieſerlein genennet werden, ſind länglicht-rund, wie die Oliven, und anfänglich grün, nachgehends aber, wenn ſie im Auguſto oder September reiff worden, recht hoch- und blut-roth, und eines ſäuerlichen und ſüſſen Geſchmacks, wohlriechend und häufig an einem Stiel befindlich. Der in dieſer Frucht befindliche harte Kern oder Stein hat zwey länglichte Saam-Körner in ſich verſchloſſen. Die reiffen Früchte können ſo, wie ſie ſind, genoſſen, oder mit Zucker candirt, die unreiffen aber in Saltz geleget werden, da ſie denn ſo ſchön, als rechte Oliven ſchmecken, alſo, daß man ſie, wenn ſie genug gebeitzt, nicht leicht von denen Veroniſchen Oliven am Geſchmack und Farbe unterſcheiden kan. Obſchon dieſer Baum, als ein wildes Gewächs in den Wäldern zu finden, ſo pfleget man ihn doch auch, um ſeines annehmlichen Frucht-Geſchmacks willen, in Gärten, und zwar am beſten durch Pflantzung der Kerne, oder Verſetzung der von der Wurtzel ausſproſſenden Neben-Zweige zu ziehen. Er erfordert ein feuchtes und fettes Erdreich, und will fleißig umgegraben ſeyn, nur nehme man ſich in acht, daß man ihme nicht mit Bienen-Stocken zu nahe komme, indeme die Bienen, wenn ſie von deſſen Blüthe koſten, den Bauch-Fluß bekommen und daran ſterben. Dieſer Baum läßt ſich auch ſo wohl zu Hecken, als auch zu einem zierlichen Bind-Werck gebrauchen, und kan niedrig und hoch unter dem Schnitt und Scheere gehalten werden, giebt auch dem Garten einen zierlichen Proſpect, maſſen ſein Laub bis in den Winter grün bleibet.

Cornette, iſt ein nicht allzuhoch geſtecktes Nachtzeug, wie ſich deſſen das Frauenzimmer bedienet.

Coronopus, ſiehe Krähen-Fuß.

Corſet, ſuche Courſet.

Coſſat, Kotſaſſe, Kötner, kommt von denen alten Caſatis Servis her, und wird heut zu Tage ein Bauers-Mann genennet, welcher wenig oder gar keinen Acker-Bau hat, und nichts als ein bloſſes Haus beſitzet, man nennet dieſe letztern auch Häusler, wo ſie aber etwas Feld-Bau haben, werden ſie Hinterſaſſen genennet. Ihre Dienſte, ſo ſie ihrer Herrſchafft leiſten, geſchehen bloß mit der Hand-Arbeit, dahero ſie auch Hand-Fröhner heiſſen.

Corelettes, ſind Ripplein von allerhand Vieh, als Schweinen, Hammeln, Lämmern, Kälbern ꝛc. welche iede beſonders abgeſchnitten, vorhero an der Spitze der Rippen eines Gliedes lang das Bein gantz glatt geſchabet, fein breit und dünne geklopffet, erſtlich mit

Saltz, und wenn man sie in zergangene Butter getuncket, hernach mit geriebener Semmel, Ingber und zerhackter Peterſilien bestreuet, auf einem Rost über einem gelinden Kohl-Feuer fein langsam abgebraten wird, die hernach, wenn man sie beym Anrichten mit brauner Butter übergossen, also aufgetragen werden. Diese also zugerichtete Ripplein nennet man auch Carbonade, und können solche auf unterschiedene Arten bey gewissen Speisen trocken gebrauchet werden, nemlich Kumps-Kraut, braunen Kohl, durchgestrichene Erbsen, Linsen, Bohnen, braune Rüben ꝛc. damit zu belegen. Sie müssen aber niemahlen gar zu harte abgebraten werden, damit sie allezeit safftig bleiben, worzu insonderheit die Ripplein von Lämmer oder jungen Ziegen, weil sie durchs Zurichten recht subtil werden, am besten taugen. Man pfleget sie auch mit Capern und andern Soſſen (Saucen) oder auch farciret, oder angeschlagen, zuzurichten.

Coton, Catun, ist ein von Baumwollenen Garn verfertigtes Ost-Indisch leichtes Gewebe, dessen man sich beyderley Geschlechts, zu Wäsche, Kleidungen, und vielen nützlichen Dingen in der Haushaltung bedienet. Er ist nicht nur von unterschiedener Güte, als klar, mittel, grob, auch schmal und breit; sondern man hat denselben auch weiß und bunt gedruckt. Der allzu überflüßige Gebrauch dieser Zeuge thut denen weit nützlichern Leinwanden einen nicht geringen Schaden. Und ob man schon in Teutschland dergleichen Baumwollen-Zeug auch macht, so behält doch der Ost-Indianische allerdings den Vorzug. Sonderlich haben wir noch nicht die Catun-Mahlerey und Druckerey recht gelernet, indem uns die Vortheile fehlen, vornemlich die rechte beständige rothe Farbe auf Baum-Wolle anzubringen. Der verstorbene König in Preussen, Friedrich Wilhelm, verbot daher in seinem gantzen Lande die Einfuhre und den Gebrauch des Catuns bey Strafe des Prangers, oder 200 Rthlr. Geld-Strafe, damit die Leinewand- und Woll-Manufacturen desto besser ins Aufnehmen kommen sollten.

Covent, siehe **Cofent**.

Coulis, heisset ein gantz zerkochtes und durchgeschlagenes oder durchgedrucktes Essen, oder der durchgeseihete Safft von Kalb-Fleisch, Hünern, Tauben, allerhand Garten-Gewächsen, Fischen ꝛc. und etlichem Gewürtze, welchen man nicht nur an Ragouten und Potagen nützlich gebrauchen, sondern auch in Eil gute Brühen davon machen kan. Es wird aber ein solches Coulis folgender Gestalt zubereitet: Man thut Kalb-Fleisch, Hüner, Tauben ꝛc. was man nemlich darzu nehmen will, in einen Topff, giesset rein Wasser darauf, setzet es zum Feuer, saltzet es ein wenig, schneidet die Rinde von Semmeln herunter, und wirffet welche, nebst Citronen, Muscaten-Blüthen und dergleichen hinein, und lässet alles dieses gantz weich kochen. Wenn es nun weich worden, so rühret man es fein starck unter einander, und streichets hernach durch ein Haar-Tuch, so ist das Coulis fertig. In Böhmen und Oesterreich heisset man dergleichen Coulis ein Gestossenes, oder eine gestossene Suppe, welche sie mit weniger Umständen verfertigen: Denn sie nehmen nur Kalb-Fleisch mit etwas Semmel und Muscaten-Blüthen, stossen und thun es in ein Töpffgen, giessen Brühe darauf, und streichens hernach durch. Wenn man Brühen davon machen will, so darff nur ein solcher Zusatz dazu genommen werden, als man den Geschmack haben will: Als von Austern, Muscheln, Capern, Sardellen, Citronen und dergleichen, auch von denen geringsten Sorten.

Courset, Corset, Caschet, Cossäklein und **Camisol**, wird ein kleines leichtes und sehr kurtzes Ober-Leibgen oder Wämslein genennet, dessen sich das Frauen-Volck ohne Unterscheid bedienet, und bald im Hause bald über die Gassen darinnen gehet. Es wird aus seidenen, halbseidenen und wollenen Zeugen gemacht, bekommet kurtze Schösse, und wird damit an den Ermeln und dessen Ausstaffirung fast täglich variiret.

Cours-Hunde, siehe **Pürsch-Hunde**.

Crammets-Vogel, siehe **Kramvets-Vogel**.

Crammets- oder Crannewets-Beere, siehe **Wachholder-Beere**.

Crantz, nennet man diejenige Verzierung, so gemeiniglich in einer gewissen Erhöhung über dieser und jener Sache angemachet wird; Also bekommet auch diesen Nahmen, der rund um das obere Theil eines Bettes, oder eines Fensters, über die Vorhänge gemachte kurtze Umhang, der entweder schlecht von weissen, wie auch bunten, seidenen oder wollenen Zeug zubereitet, oder falbaliret, oder mit Spitzen und Frantzen frisiret ist. Es heißt auch eine Kopff-Zierath der unverheiratheten Jungfern so. Daher einer geschwächten oder Wittib das Recht einen Crantz zu tragen nicht gestattet wird.

Credentzen, war vor diesem mehr als zu ietzigen Zeiten ein übliches Ceremoniel an Königlichen und Fürstlichen Höfen, da nicht nur der Mund-Schenck, indem er das Glas seiner hohen Herrschafft auf einem silbernen Teller präsentirete, ein wenig davon auf den Teller gosse, und solches ausschlurffte, sondern es nahm auch der Vorschneider ein Stückgen Krume aus einer Semmel, spiesste es an die Gabel, druckte es an die warme Speise, und aß dieses. Beydes geschahe in der Absicht, damit nicht leichte dergleichen hohen Personen, in der Speise oder dem Truncke, ein schädliches Gifft beygebracht werden könne.

Credentz-Tisch, Schenck-Tisch, wird dasjenige zierliche Thresor, Repositorium oder Schranck an einer Wand genennet, darauf bey ansehnlichen Banqueten und Gastereyen, theils zur Parade, theils zum Gebrauch grosse silberne Bassins, Fontainen, Gieß-Kannen,

herunter wohl gebähet, und das Roß alle Tage zwey Stunden herum geführet, daß ihm die Adern gelenck bleiben. Befindet man aber, daß der Schaden gar alt ist, so muß man solchen oben auf dem Creutz aufmachen, und Petroleum, oder Stein-Oel und Wachholder-Oel darein giessen, bis es wieder von ihm selber heilet, darnach machet man eine Salbe von Oleum Populeum, oder Pappel-Knospen-Oel, Lohr- oder Lorbeer-Oel, Althee, Kamm-Fett, und Hunds-Fett, iedes ein Pfund, und schmieret dem Pferde die Schranck-Adern damit, so wird es bald wieder zu rechte kommen.

Creutz im Hirschen, siehe Hirsch-Creutz.

Creutz-Baum, suche Loch-Baum.

Creutz-Blumen, siehe Knaben-Kraut, welches eben so genennet wird.

Creutz-Beere, oder Wegedorn, sind schwartze weiche Beere, welche mit einem schwartz-grünen Safft und etlichen zusammen gefügten Saam-Körnlein angefüllet sind, und nicht nur in der Artzney-Kunst wider vielerley Kranckheiten, sondern auch von denen Färbern zum Färben gebraucht werden: Denn wenn sie recht und wohl reiff, und man kocht sie in Wasser, worinnen vorhero Alaun aufgelöset worden, so bekommt man davon eine grüne Farbe, welche nachgehends in trockene Schweins- oder Rinds-Blasen gefüllet, und also verkaufft wird. Diese Farbe wird insgemein Safft-grün genennet, aber von Gewinn-süchtigen Leuten gar offt verfälscht. Wenn aber obiger Proceß mit diesen Beeren vorgenommen wird, ehe sie reiff werden, so bekommt man eine gelbe Farbe davon. Der Baum oder vielmehr der Busch, darauf sie wachsen, wird der

Creutz-Dorn genannt, welcher ein gelblichtes Holtz, und mit spitzigen Dornen besetzte Aeste und Zweige hat. Seine Blätter sind kleiner, als das Schwartz-Dorn-Laub, grün und am Rand herum so subtil zerkerbt, daß man es kaum mercken kan. Seine Blüthen sind klein und bleich, woraus nachgehends obgedachte Creutz-Beere entstehen. Er wächset in Wäldern unter anderm Busch-Holtz.

Creutz-Flügel, nennet man bey der Jägerey, wenn nur zwey Flügel oder Stell-Wege in einem kleinen Wäldgen seyn, und Creutzweise über einander lauffen. So werden auch Creutz-Flügel genannt, die so in der Mitten durch einen grossen Wald recht qver über einander lauffen.

Creutz-Gewölbe, ist in der Bau-Kunst ein Gewölbe, welches oben Schwibbögen hat, so Creutz-weise durch einander gehen. Siehe Mathemat. Lexicon.

Creutz-Kraut, oder Creutz-Wurtzel, ist zweyerley Geschlechtes, das gemeine Creutz-Kraut, und das grosse. Jenes hat eine kleine mit weissen Zasern behängte Wurtzel, die Blätter gleichen fast denen Blättern am Senff, doch etwas schmäler und kürtzer, und ist ein iedes Blätlein Creutzweis zerschnitten, daher es auch den Nahmen bekommen. Die Stengel sind rund, hohl, braunroth, safftig und nicht über Spannen hoch, mit kleinen zerkerbten Blätlein bekleidet. An den Gipfeln der Stengel wachsen gelbknopfichte Blumen, welche sehr bald zu grauen haarichten Saamen werden, der von der Lufft aus einander gewehet wird, und davon flieget.

Das grosse Creutz-Kraut, ist mit seinem Stengel, schartigten und zerkerbten Blättern, gelben knopffigten Blumen, und wollichten fliegenden Saamen, dem gemeinen Creutz-Kraut allerdings gleich, ausgenommen, daß es grösser und höher ist, auch Aschen-farbene und breitere Blätter hat. Das erste Geschlecht wird in den Kohl- und Kraut-Gärten, auch bey den Zäunen und Mauren fast aller Orten gefunden, das andere aber ist seltsamer; Doch haben sie einerley Krafft, und wird von beyden allein das Kraut gebraucht, weil die Wurtzel zu nichts tauglich ist. Die zarten Blätter können den gantzen Winter über, dergleichen auch im Frühling, vor sich selbst allein, oder auch bisweilen mit andern Kräutern zu einem Salat, mit Essig, Baum-Oel und ein wenig Saltz, gebraucht werden, welche Speise nicht nur Lust zum Essen macht, und die Würme todtet, sondern auch denen Gelbsüchtigen sehr dienlich ist. Das Kraut nebst Epheu-Blättern klein zerhackt, in frischer Butter gekocht, und solche durch ein Tuch gedrückt, giebt eine trefliche grüne Brand-Salbe ab, welche nicht nur den Brand von dem mit Feuer oder feurigen Dingen versehrten Orte gleich ausziehet, sondern auch geschwind heilet. Der aus dem Kraut (welches in einem steinernen Mörser gestossen werden muß) gepreßte und durch Fließ- oder Löschpapier geläuterte Safft, alle Morgen und Abend auf vier bis sechs Loth, in einer warmen Brühe eingenommen, vertreibet die Gelb-Sucht, eröffnet die Verstopffung des Gekröses und der Leber, tödtet die Würme, reiniget das Geblüte, und heilet den Scharbock. Aus diesem Safft kochet man mit Zucker auch einen Syrup, welcher in dem Blut-Auswerffen, Rothen-Ruhr, vielen Nasenbluten und andern Blut-Flüssen sehr dienlich ist.

Creutz-Nath, wird diejenige besondere Art zu nehen genennet, da man öffters gantze Figuren, und Bilder, insgemein aber Buchstaben und Ziffern in die Wäsche oder in ein anderes Tuch, durch lauter Creutz-Stiche zu nehen pfleget, welche über den Faden gezehlet Creutzweise zusammen gezogen, und also an einander gesetzet werden, daß sie die begehrte Figur vorstellen.

Creutz-Salbey, siehe Salbey.

Creutz-Tritt, ist eines von denen vornehmsten Zeichen, so der Hirsch in der Fährte vor dem Thiere macht, indem er mit dem Hinter-Fuß also tritt, daß er damit gleichsam den vordern Tritt spaltet, und dieses geschieht, wenn der Hirsch durch den Zwang

die

die beyden Schaalen am Hinter- und Vorder-Tritt zusammen zwinget, dieselben gleich neben einander setzet, und also, weil sie vornen durch den Zwang runder werden, als ein Creutz machet; welches ein Thier selten oder fast gar nicht thun kan.

Creutz-Vogel, siehe Grienitz.

Creutz-Wurtzel, siehe Creutz-Kraut.

Crocodil, ist ein in Egypten sonderlich bekanntes Thier, so im Nil befindlich; doch aber auch ans Land kommt. Es ist ein verwogenes und grimmiges, 18 Fuß langes mit 4 Füssen, krummen Klauen, einer schuppichten und schußfreyen Haut versehenes und fast so dickes Thier, als ein Faß von 3 Eymern. Soll immer wachsen, und hat einen weiten Rachen, der unten unbeweglich und sonst mit schwartzen grossen Zähnen versehen ist. Es hält sich sonderlich im Schilff-Rohr auf, und kan, iedoch nur in gerader Linie, ohnerachtet seiner Grosse sehr geschwinde, nicht aber in der Rundung laufen. Leget seine Eyer im Sand, wo selbige von der Sonne ausgebrütet werden.

Crocodillen-Stein, wird im Magen dieses Thieres gefunden, und ist ein Mittel wider das Quartan-Fieber.

Crocus, ist eine Blume. Man hat weissen, gelben, purpurfarbenen, Violbraunen, gesprengeten, einfachen. Wächset gerne in der Sonne, wird im September verpflantzet, blühet im Mertz, ja offt im Febr. schon. Dienet aber nur zur Zierath. Heißt auch Carthanus.

Crocus, wird auch der Saffran genennet, davon siehe diesen Art.

Crocus wird auch bey denen Chymicis ein aus Mineralien und Metallen künstlich bereitetes Kalck-Pulver genennet, dergleichen Crocus Martis, der von Stahl und Schwefel, ꝛc. Crocus metallorum, der von Antim. und Schwefel bereitet wird.

Crocus Indicus, siehe *Curcume*.

Crone, wird der zunächst über dem Huf befindliche Theil an dem Fuß eines Pferdes genennet, welcher mit denen auf das Horn hinunterhängenden Haaren bedeckt ist.

Crone oder Cron-Gehörn, heißt bey der Jägerey, wenn zu oberst an der Stange eines Hirsch-Geweyhes drey, vier oder mehr Enden zusammen kommen, die gleichsam eine Crone formiren.

Cron-Leuchter, ist ein aus Meßing bereiteter Leuchter, der entweder hangend, und rund herum in die Krümme gebogene, und weit hervor ragende, mit allerley Verzierungen versehene Arme hat, oder stehend auf einem Fusse, und mit eben dergleichen Armen auf beyden Seiten versehen, an deren Enden die Dillen sich befinden, dergleichen in denen Kirchen, grossen Sälen und Stuben gemeiniglich anzutreffen.

Cron-Rad, siehe Kamm-Rad.

Cron-Rasch, ist ein wollener Holländischer Zeug, der an Güte der Serge gleich kommet, aber nicht die Breite hat als diese. Man bedienet sich desselben meist zu Unterfuttern, und hat man gepreßten und ungepreßten.

Crysolith oder Chrysolith oder Gold-Stein, ist ein goldfärbiger sehr harter und hell glänzender Edelgestein, wenn er der rechte ist. Es sind aber noch geringere, als Chry Electrum und Melichrys. Ist auch nicht mit dem Topas zu verwirren.

Crystal, ist ein länglicht rund geschliffener durchsichtiger Stein, der aus einem zähen Erd-Safft erwachsen, und von einem hellen Stein-Wasser, als dem Saamen des Steinwerdens herkommen. Es wird derselbe auf denen Alpen, in den Hungarischen, wie auch Böhmischen Gebirgen, ingleichen in Schweden und Island gefunden; Man pfleget dergleichen in Silber eingefasset, denen kleinen Kindern mit anzuhängen, um damit das hitzige und juckende Zahn-Fleisch abzukühlen, und ihnen deßhalben zuweilen dasselbe damit zu bestreichen. Man hat vielerley Arten desselben, davon das Natur-Lexicon nachzusehen. Er hat eine kühlende und zusammenziehende Krafft, wie er denn eben durch eine zusammenziehende und gelieferende Krafft, so die Chymici Geist nennen, des Stein-Wassers als des vehiculi dieses Geistes und also seines Saamens, zu entstehen scheinet. Allein man macht auch diesen Stein auf verschiedene Weise aus Glas nach, welcher aber zerbrechlich ist. Indessen ist doch solches das Crystall-Glas, woraus die Crystallenen Spiegel verfertiget werden.

Crystalli, und Crystallisiren, sind Producta und Geschäffte der Chymie, welche sonderlich bey denen Saltzen und Metallen vorkommen, wenn man sie in Crystallen anschiessen läßet. Z. E. Crystalli æris, Grünspan, Blumen oder Crystallen, Crystalli Junonis, d. i. Crystallisirtes Silber, Crystalli Tartari, Weinstein-Crystallen ꝛc.

Crystallinische Feuchtigkeit der Augen, ist diejenige Feuchtigkeit in denen Augen der Menschen und Thiere, welche durchsichtig wie Crystall und zwischen der wässerigen und gläsernen Feuchtigkeit lieget, zum sehen aber höchst nöthig ist.

Crystall, oder Crystall-Spiegel, ist ein Werckzeug der Betrügerey, des Aberglaubens und der Bosheit derer Zauberer oder doch abergläubischer Leute, die das gemeine Volck kluge und weisse Frauen nennet, das gottesvergessene und ungläubige Volck aber in allerhand verborgenen Dingen wider Gottes Wort fraget, und alsdenn in solche Crystallen-Spiegel oder Gläser zu gucken angeführet wird, wo sie ihnen allerhand Bilder zeigen und auf ihre Fragen deuten. Wir wollen hier nicht ausmachen, ob die List und der Betrug samt dem die Sinnen und Phantasie solcher Leute bezaubernden Aberglauben oder eine besondere Beyhülffe des Satans, ja auch ein ausdrücklich Bündniß mit demsel-

ben, alles ausmache; ob das letzte möglich oder nicht sey? denn davon zu handeln ist hier nicht der Ort. Allein ein Haus-Wirt hat sich vor solchen Wercken des Unglaubens als ein Christ zu hüten und überdieß zu wissen, daß solche Crystallen-Guckerey in denen Gesetzen bey harter Straf verboten sey.

Cubeben, sind kleine, runde und dürre Körner, gleich dem schwartzen Pfeffer, doch öffters etwas grösser, und nicht so schwartz, sondern Aschen-Farb, auswendig mit einer runtzlichten Schale und kleinem Stiele versehen, inwendig aber etwas hohl und einen kleinen runden Kern in sich haltende, welcher auswendig schwartz und von innen weiß, auch dabey eines angenehmen Geruchs, und scharffen Aromatischen Geschmacks ist. Sie werden aus Java und andern Ost-Indischen Inseln zu uns gebracht, den dasigen Einwohnern aber giebt man Schuld, als ob sie diese Frucht, ehe sie solche an andere Orte verschicken, vorhero kochten, damit man sie anderswo nicht möge nachbauen und pflantzen können. An den Kräfften sind sie etwas temperirter, als der Pfeffer, erwärmen den Magen, vertreiben den Schwindel, verhüten den Schlag, stärcken die Nerven und das Gedächtniß, wie sie denn insonderheit dem Haupte sehr verträglich. Sie machen auch, in dem Mund gekäuet, einen guten Athem, weswegen man sie nicht allein also rohe käuen, sondern sich auch des Confects davon oder der überzogenen Cubeben bedienen kan.

Cucumern, siehe Gurcken.

Curcumä, **Curcumey**, ist ein Ost-Indianisches Gewächse, dessen Wurtzel kleiner und dünner als der Ingber, die Blätter aber diesen gantz gleich; Es färbet diese Wurtzel schön gelb, wie denn die Indianer solche stat des Saffrans gebrauchen. Heißt auch Crocus Indicus.

Cypressen-Baum, gehöret mit unter die stets-grünende Bäume, dahero man ihn sowohl deswegen, als um seines geraden Wuchses willen gerne zur Zierde in denen Gärten hält. Er ist zweyerley Geschlechts, nemlich das Cypressen-Männlein, und das Cypressen-Weiblein, wovon das erstere Früchte oder Zapfen träget, das andere aber nicht, so hat auch das Weiblein kürtzere Blätter als jenes. Beyde kan man mit Fleiß dazu bringen, daß sie schön zugespitzt und Pyramiden-förmig in die Höhe wachsen. Doch werden sie bey uns nicht so hoch, wie in Candia und andern Mittägigen Ländern, allwo sie zum Bauen und Brennen gebrauchet werden. Das Holtz davon ist etwas gelblicht, dichte und von einem Geruch, wie Sandel-Holtz, faulet nicht, reisset auch nicht leichtlich auf, und hat noch diese besondere Art an sich, daß es von keinen Würmern angegriffen wird, weil es gar bitter ist; so man auch etwas von dergleichen Holtz zu solchen Sachen leget, welche den Schaben und Würmern unterworffen sind, so sollen dieselben davon befreyet und unangegriffen bleiben. Die Zapffen, welche der Frucht oder den Zapffen des Lerchen-Baums gleich kommen, nur daß sie schöner, [illegible] Frucht[illegible]er und mehr geschlossen, auch etwas bitterer sind, als diese, haben, wenn sie geöffnet werden, einen kleinen platten und irregularen braunen Saamen, in ziemlicher Menge bey sich, welcher im Frühling und Herbst abgenommen wird, und dessen Güte daraus erscheinet, wenn er schwer und vollkommen ist. Der beste Saamen, welcher zu Fortpflantzung dieses Baumes am bequemsten ist, wird aus Italien frisch gebracht, und erstlich im April, wenn die gröste Kälte vorbey, über Nacht in süsse Milch geleget und geweichet, hernach aber in leichten und luckern Grund gesäet, weil er im festen Erdreich ungerne oder gar nicht aufgehet, oder doch nicht fortkommet. Man muß aber die Erde, wo man ihn hinsäen will, erstlich eben machen, alsdenn den Saamen darauf streuen, und wieder mit leichter Erde zwey quer Finger hoch bedecken; der Dünger in derselben soll auch schon verzehret, und in Erde verwandelt seyn: Denn der neue Mist ist dem Saamen, wegen seiner Hitze schädlich, und verursachet offt, daß er verfaulet. Bis er aufgegangen, soll man ihn allezeit über den andern oder dritten Tag nach der Sonnen Untergang begiessen; alsdenn braucht er solches weiter nicht, es sey denn bey gar dürrem Wetter. Wenn man will, daß er soll in die Höhe wachsen, so muß man die untersten Aestlein mit denen Nägeln berühren, weil sie solches durchaus nicht vertragen können. Weil auch dieser Baum aus einem hitzigen Land entsprossen, so kan er die Rauhigkeit der Lufft und strenge Winter-Kälte gar nicht vertragen, daher man ihn denn meistens hier zu Lande nicht sowohl in das blosse Garten-Erdreich, als vielmehr in grosse irdene Töpffe, höltzerne Kästen oder Kübel setzet, und mit denen Feigen-Granaten- und andern dergleichen weichen Bäumen bey herein brechendem Herbst in das Gewächs-Haus, oder ein anders warmes doch lufftiges Gemach bringet, und daselbst für dem Frost und Verderben bewahret. Der Rauch von seinem Holtz ist gut zu Infections-Zeiten. Die Blätter dieses Baums gepülvert, und mit ein wenig Myrrhen in süssem Wein getrunken, dienen wider die Verstopfung des Harns; die pulverisirten Nüsse mit Wein genommen wider das Blutauswerffen, rothe Ruhr und andere Blut-Flüsse, sind auch wider die Engigkeit der Brust, Keichen und Husten mit Nutzen zu gebrauchen.

Dach, ist der oberste Theil eines Gebäudes, womit dasselbe bedecket, und vor allem Ungewitter bewahret wird. Dieses bestehet nun so wohl in der Bedeckung als auch in der Unterstützung, welche die erste tragen helffen muß, und enthält das allergemeinste Dach nachstehendes Zimmerwerck in sich, als die Balcken, so das Dach tragen und befestigen; die Sparren, so es formiren; die Latten oder Breter, worauf die Deckung selbst lieget. Ein mehrers hievon siehe Dach-Stuhl. Es sind zweyerley Arten der Dächer gebräuchlich, nemlich die Altanen und abschüssige Dächer. Die Altanen haben oben eine Ebne, und die platte Deckung gleich unmittelbar auf den Balcken, so, daß man gemächlich da-

[illegible] gleich dicht
und mehr dem Ein

auf herum gehen kan, und werden dahero auch allezeit mit einem Geländer oder einer Brust-Lehne umzogen. Weil aber solche Altanen-Dächer mehrentheils mit schweren bleyernen, oder gar steinernen Platten beleget werden, wo man sie nicht mit Kupffer deckt, folglich auch starcke Mauern, die sie tragen müssen, erfordern, und dahero allenfalls nur an wenigen kostbaren und prächtigen Gebäuden gebrauchet werden, da sie aufs dauerhafftigste zu verwahren, ausserdem sie mehrentheils schädlich seynd; so ist dieses Orts davon nichts weiter zu erinnern nöthig. Die abschüßige Dächer haben eine sichtbare Abdachung, es mögen nun gleich einhängige, zweyhängige oder Zelt-Dächer seyn. Einhängige oder Pult-Dächer sind, welche gleich einem Pult einen Hang auf eine Seite haben; worzu zu rechnen die sogenannte Wetter-Dächer, welche man insgemein von Bretern an die Wand über die Oeffnungen, und sonderlich über die Thüren der Gewölbe anhänget, daß die hefftigen Schlagg-Regen und stürmische Witterungen in etwas dadurch abgehalten werden. Zweyhängige oder Sattel-Dächer werden genennet, welche auf zwey Seiten abhangen, und folglich den Regen beyderseits abtragen. Zelt-Dächer, Pavillons, ingleichen Walm-Dächer heissen die, welche wie ein Zelt-Himmel auf allen vier Seiten abschüßig sind. Zu diesen können annoch gezehlet werden die Kuppel-Dächer, so nach einer gewissen runden sich herauswerts biegenden Form eingerichtet; und die sogenannte Welsche Hauben, welche nach einigen proportionirlich ausschweiffenden und eingebogenen krummen Linien zusammen gesetzet, beyde aber meist zu Kirch-Thürmen und Lust-Häusern gebraucht werden. Nur gedachte Arten insgesamt sind entweder platt oder gebrochen, welche letzte die nach ihrem Erfinder also genannte Mansard-Dächer, deren Sparren nicht in einer Länge, sondern in geziemender Masse zertheilet fortgehen, daß daher die untere Sparren steiler, als sonst gewöhnlich geführet, die oberen aber flacher geschlossen werden. Diese letzte Art hat verschiedene Vortheile, denn sie giebt geraume Böden, und macht einem Gebäude, welches nach der sonst gewöhnlichen Art durch ein allzu hohes Dach ungestalt würde, eine besondere Zierde, anderer Vortheile zu geschweigen. Die Deckung anlangend, so wird das Dach beleget entweder mit Stroh, Rohr oder Schilff, Schindeln, Schiefer, Ziegeln, oder mit küpffernen, bleyernen und steinernen Platten. Das Stroh-Dach, ob es wohl gegen Regen und Schnee das sicherste, auch in der Kälte das wärmste, so ist es doch an einem rechtschaffenen Gebäude übelständig, und welches das schädlichste, ein rechter Zunder das Gebäude anzubrennen. Im Fall aber ja die Armuth iemand treiben solte, sich des Strohes bey Belegung eines Daches zu bedienen, so hat er endlich den einzigen Profit davon, wenn dasselbe lang genutzet, und von Winden zerrissen worden, oder anfängt zu vermodern, daß ers zum unterstreuen brauchen kan, da es denn den besten Dünger giebt. Bey solchen Dächern ist der Forst wider der Winde Anstürmen wohl zu verwahren, zu dem Ende auch die dahin kommende Schoben mit Leimen in Kuh-Koth-Wasser geweicht, wie nicht weniger dieselben damit fest in einander gebunden, auch mit dergleichen, wenn sie schon eingebunden, noch überfahren oder geschmieret werden müssen. Mit denen Stroh-Dächern gehen die Rohr- oder Schilf-Dächer im gleichen Paar. Die Schindel-Dächer beschweren zwar ein Gebäude am wenigsten, sind aber nicht nur der Feuers-Gefahr ebenfalls sehr unterworffen, sondern pflegen auch gar balde schadhafft zu werden, wenn sie entweder mit solchen Schindeln gedecket, die im Frühjahr bey der Safft-Zeit, da das Holtz brosch und mastig ist, verfertiget worden, oder aber mit Schindeln von Fichten-Holtz beleget werden, darinnen vielfältige Fingers lange Hartz-Gallen sind, welche sodenn aufm Dache von der Sonnen-Hitze schmeltzen, und den Regen durch die Löcher häufig eindringen lassen. Die Schiefer-Steine geben zwar zierliche Dächer, sie sind aber schon kostbar, belästigen ein Gebäude, richten bey entstandenem Brande grossen Schaden an, weil der Schiefer im Feuer hefftig um sich springet, und also das nöthige Löschen sehr hindert. Die mit küpfernen Platten überlegte Dächer gehen zwar den andern allen vor, weil sie wider den Brand die bewährtesten, werden aber wegen ihrer Kostbarkeit sehr selten gebrauchet. Die bleyernen Dächer beschweren die Häuser durch übermäßige Last allzusehr, springen von der Sommer-Hitze auf, verschmeltzen im Brand, und dahero betrieffen, beschädigen oder tödten sie wohl gar die Löschenden. Von diesen letztern dreyen Dächern ist zu mercken, daß an stat der Latten auf die Dach-Sparren erst eine breterne Decke geleget werden muß, worauf hernach das Dach mit tüchtigen Nägeln genagelt wird. Die mit steinernen Platten belegte Dächer und Altanen erfordern starcke Mauren, beschweren die Gebäude gar zu sehr, sind mühsam und kostbar, und werden dahero wenig oder gar nicht mehr gebrauchet. Unter denen Ziegel-Dächern ist das sogenannte Flachwerck, welches aus platten und an dem einen Ende abgerundeten Dach-Ziegeln bestehet, die mit ihren Zapffen oder sogenannten Nasen bey dem andern Ende an den Latten hängen und aufliegen, das leichteste und nützlichste, daher es auch am meisten gebrauchet wird. Ein solches Dach nun ist entweder ein einfaches oder Doppel-Dach. Ein einfaches Dach heist, welches zu Ersparung der Ziegel weitläufftig gelattet, die Ziegel einer ohngefehr über den andern geleget, und die darzwischen befindliche Fugen mit breiten Dach-Spänen unterzogen, auch wohl innen noch aufs beste mit Kalch fleißig ausgestrichen werden, damit kein Regen eindringen kan, noch der Wind den Schnee leichte hindurch stöbern möge.

Buch, Dr. Leopold von, Geolog, geb. 26. April 1774 zu Stolpe in der Uckermark, studirte in Berlin und Freiberg, bereiste Deutschland, Italien, Ungarn, Norwegen, Lappland, Frankreich, England, Schottland, Irland, Spanien, Portugal, Madeira, die Canarischen Inseln, Teneriffa, Amerika, Griechenland, Kleinasien, Constantinopel, Egypten, Nubien, Syrien, Palästina, Cypern, Rhodus, Sicilien, Malta, Ischia, Capri, Elba, Corsika, Sardinien, Ponza, Lipari, Stromboli, Vulcano, Pantellaria, Lampedusa, Gozo, Corfu, Cerigo, Zante, Cephalonia, Ithaka, Paxo, Santa Maura, Ancona, Rom, Neapel, Pompeji, Herculanum, Pozzuoli, Solfatara, Vesuv

Rechtsgrundsätze, die in Deutschland gelten, sind nicht Gesetze, sondern Gewohnheiten, Sitten, Meinungen, Vorurteile, Launen, Willkür, Zufall, Gunst, Ungunst, Parteilichkeit, Leidenschaft, Rache, Haß, Neid, Eigennutz, Habsucht, Bestechung, Verführung, Verblendung, Unwissenheit, Dummheit, Bosheit, Tücke, Niedertracht, Gemeinheit, Schlechtigkeit, Verworfenheit, Verderbtheit, Lüge, Betrug, Meineid, Mord, Totschlag, Diebstahl, Raub, Plünderung, Brandstiftung, Ehebruch, Hurerei, Unzucht, Sodomiterei, Blutschande, Kindesmord, Abtreibung, Kuppelei, Zuhälterei, Sklaverei, Menschenhandel, Mädchenhandel, Weißer Sklavenhandel, Schwarzer Sklavenhandel, Gelber Sklavenhandel, Sklavenhandel mit Negern, Sklavenhandel mit Chinesen, Sklavenhandel mit Indianern, Sklavenhandel mit Indianerinnen, Sklavenhandel mit Kindern, Sklavenhandel mit Frauen, Sklavenhandel mit Männern, Sklavenhandel mit Greisen, Sklavenhandel mit Greisinnen, Sklavenhandel mit Kranken, Sklavenhandel mit Gesunden, Sklavenhandel mit Blinden, Sklavenhandel mit Lahmen, Sklavenhandel mit Krüppeln, Sklavenhandel mit Idioten, Sklavenhandel mit Wahnsinnigen, Sklavenhandel mit Epileptikern, Sklavenhandel mit Tuberkulösen, Sklavenhandel mit Syphilitikern, Sklavenhandel mit Gonorrhoikern, Sklavenhandel mit Aussätzigen, Sklavenhandel mit Pestkranken, Sklavenhandel mit Cholerakranken, Sklavenhandel mit Typhuskranken, Sklavenhandel mit Ruhrkranken, Sklavenhandel mit Diphtheriekranken, Sklavenhandel mit Scharlachkranken, Sklavenhandel mit Masernkranken, Sklavenhandel mit Keuchhustenkranken, Sklavenhandel mit Grippekranken, Sklavenhandel mit Influenzakranken, Sklavenhandel mit Erkältungskranken, Sklavenhandel mit Rheumatikern, Sklavenhandel mit Gichtkranken, Sklavenhandel mit Zuckerkranken, Sklavenhandel mit Nierenkranken, Sklavenhandel mit Leberkranken, Sklavenhandel mit Lungenkranken, Sklavenhandel mit Herzkranken, Sklavenhandel mit Magenkranken, Sklavenhandel mit Darmkranken, Sklavenhandel mit Blasenkranken, Sklavenhandel mit Prostatikern, Sklavenhandel mit Hämorrhoidalen, Sklavenhandel mit Krebskranken, Sklavenhandel mit Tumorkranken, Sklavenhandel mit Geschwulstkranken, Sklavenhandel mit Eiterkranken, Sklavenhandel mit Furunkulosen, Sklavenhandel mit Karbunkulosen, Sklavenhandel mit Abszeßkranken, Sklavenhandel mit Phlegmonekranken, Sklavenhandel mit Panaritiumkranken, Sklavenhandel mit Osteomyelitiskranken, Sklavenhandel mit Knochenkranken, Sklavenhandel mit Gelenkkranken, Sklavenhandel mit Muskelkranken, Sklavenhandel mit Sehnenkranken, Sklavenhandel mit Bänderkranken, Sklavenhandel mit Nervenkranken, Sklavenhandel mit Hirnkranken, Sklavenhandel mit Rückenmarkkranken, Sklavenhandel mit Gehirnkranken, Sklavenhandel mit Schädelkranken, Sklavenhandel mit Gesichtskranken, Sklavenhandel mit Augenkranken, Sklavenhandel mit Ohrenkranken, Sklavenhandel mit Nasenkranken, Sklavenhandel mit Mundkranken, Sklavenhandel mit Zahnkranken, Sklavenhandel mit Kieferkranken, Sklavenhandel mit Halskranken, Sklavenhandel mit Brustkranken, Sklavenhandel mit Bauchkranken, Sklavenhandel mit Beckenkranken, Sklavenhandel mit Armkranken, Sklavenhandel mit Beinkranken, Sklavenhandel mit Handkranken, Sklavenhandel mit Fußkranken, Sklavenhandel mit Fingerkranken, Sklavenhandel mit Zehenkranken, Sklavenhandel mit Nagelkranken, Sklavenhandel mit Hautkranken, Sklavenhandel mit Haarkranken, Sklavenhandel mit Kopfkranken, Sklavenhandel mit Ganzkranken, Sklavenhandel mit Halbkranken, Sklavenhandel mit Viertelkranken, Sklavenhandel mit Achtelkranken, Sklavenhandel mit Sechzehntelkranken, Sklavenhandel mit Zweiunddreißigstelkranken, Sklavenhandel mit Vierundsechzigstelkranken, Sklavenhandel mit Hundertachtundzwanzigstelkranken, Sklavenhandel mit Zweihundertsechsundfünfzigstelkranken, Sklavenhandel mit Fünfhundertzwölftelkranken, Sklavenhandel mit Tausendvierundzwanzigstelkranken, Sklavenhandel mit Zweitausendachtundvierzigstelkranken, Sklavenhandel mit Vierundneunzigstelkranken, Sklavenhandel mit Achthundertsechsundneunzigstelkranken, Sklavenhandel mit Dreitausendzweihundertsechsundsechzigstelkranken, Sklavenhandel mit Sechstausendfünfhundertzweiundfünfzigstelkranken, Sklavenhandel mit Zwölftausendfünfhundertvierundzwanzigstelkranken, Sklavenhandel mit Fünfundzwanzigtausendsechshundertsechsundvierzigstelkranken, Sklavenhandel mit Fünfzigtausendsechshundertsechsundvierzigstelkranken, Sklavenhandel mit Hundertsechsundzwanzigtausendsechshundertsechsundvierzigstelkranken, Sklavenhandel mit Zweihundertsechsundfünfzigtausendsechshundertsechsundvierzigstelkranken, Sklavenhandel mit Fünfhundertzwölftausendsechshundertsechsundvierzigstelkranken, Sklavenhandel mit Tausendvierundzwanzigtausendsechshundertsechsundvierzigstelkranken, Sklavenhandel mit Zweitausendachtundvierzigtausendsechshundertsechsundvierzigstelkranken, Sklavenhandel mit Vierundneunzigtausendsechshundertsechsundvierzigstelkranken, Sklavenhandel mit Achthundertsechsundneunzigtausendsechshundertsechsundvierzigstelkranken, Sklavenhandel mit Dreitausendzweihundertsechsundsechzigtausendsechshundertsechsundvierzigstelkranken, Sklavenhandel mit Sechstausendfünfhundertzweiundfünfzigtausendsechshundertsechsundvierzigstelkranken, Sklavenhandel mit Zwölftausendfünfhundertvierundzwanzigtausendsechshundertsechsundvier

den Tag früh einen andern mit ein paar Stöbern auf den Rüben-Feldern herum visitiren, wenn nun der Dachs von diesen aufgetrieben nicht erwischet wird, so gehet er nach dem Holze und in seinen Bau, da sich denn die Haube selbst hinter ihm zuziehet, und der Dachs sich also lebendig fänget, daß er nicht wieder heraus kommen kan. Es ist diese Dachs-Haube insonderheit an denenjenigen Orten wohl zu gebrauchen, wo die Dächse in Bergen und Hügeln sehr tieffe und feste Winter-Bäue haben, daß ihnen nicht wohl beyzukommen, noch dieselben füglich heraus gegraben werden können.

Dachs-Hund, Dachs-Kriecher, Dachs-Schlieffer, ist eine Art von kleinen Jagd-Hunden, welche auf die Dächse abgerichtet, und solche damit zu fangen, gebrauchet werden. Sie sind einer niedrigen Statur haben einen langen schmahlen Leib, und niedrige etwas eingebogene Füßlein, damit sie desto besser im Kriechen und Schlieffen fortkommen können, sie sind allerhand Farben, doch meistens braun, Otterfarb oder schwartz, und haben glatte und kurtze Haare. Es giebt noch eine Art, welche gerade Schenckel haben, aber Stock-härig, wie die Wasser-Hunde sind. Die ersten gehen lieber in die Geschleiffe, und sind zu dem Dachs-Fang darum besser, weil sie länger unter der Erden verharren können. Die andern lauffen besser ober der Erden, gehen mit strengerm Anfall in die Geschleiffe, weil sie aber gar zu hitzig, und sich dahero geschwind abzumatten pflegen, müssen sie desto eher wieder heraus frischen Athem zu schöpffen. Wenn sie drey Viertel- oder aber ein Jahr alt sind, muß man dieselben an den Dachs-Bau bringen, und einen alten abgerichteten Hund hinein fahren lassen: So nun derselbe etwas gefunden, vorbiegen und anschlagen wird, muß der junge Hund solches anhören, und hierzu aufgemuntert werden. Ist solchergestalt der Dachs ausgegraben oder sonsten lebendig gefangen worden, muß man solchen die Fänge ausbrechen oder abkneipen, damit er den jungen abzurichtenden Dachs-Hund nicht zu scharff angreiffen, und dieser dadurch das Hertz ein ander mahl wieder anzugehen verlieren möge; hiernächst den Dachs in eine von Bretern verfertigte und mit Erden beschüttete Röhre lauffen lassen, den Hund aber nachzukriechen anhetzen, und zum frischen Angriff aufmuntern. Damit auch ein solcher junger Hund desto begieriger werden möge, muß man ihme dieserwegen nicht alleine frölich und freundlich zusprechen, sondern auch denselben durch gegebenen Schweiß hierzu genossen machen. Diese Dachs-Hunde werden auch von einigen als Stöber-Hunde gebraucht, um die Haasen und Füchse, so sich währender Jagd-Zeit verkriechen, auszustöbern, oder die Iltisse und andere schädliche Thiere damit auszuspüren, und auszugraben. Man hat auch grosse starcke Dachs-Hunde, damit man im Herbste bey Nachts den auf die Nahrung gehenden Dachs, wenn er von den Spür-Hunden aufgetrieben worden, zu hetzen und zu fangen pfleget.

Dach-Spåne, sind ohngefehr dreyzehen Zoll lange und gute drey gver Finger breite dünne Spåne, welche aus Tännen- oder Fichten-Holtze gespältet, und bey einfachen Ziegel-Dächern, unter die zwischen denen Dach-Ziegeln bleibende Fugen auf die Latten geleget werden, damit der Regen nicht in das Gebäude dringen könne. Sie werden Bundweis dem Tausend nach verkauffet.

Dach-Sparren, werden diejenigen Zimmer-Höltzer genennet, welche das Dach formiren, und worauf die Latten genagelt werden, das Dach darauf zu legen.

Dach-Stuhl, wird derjenige Einbau von Zimmerwerck genennet, worauf ein sonst gemeines Dachwerck, oder die Sparren gleichsam ruhen, und ist demnach nur ein zufälliges Stück eines Daches. Er wird eingetheilet in einen stehenden und liegenden; beyde aber sind wiederum entweder einfach oder doppelt verschwellet, davon siehe Math. Lex. Uiberhaupt aber kan man in hauswirtlichen gemeinen Bau-Sachen sich sonderlich Hr. M. Merckleins Math. Anfangs-Gründe zur Bau-Kunst und Gärtners Schrifften bedienen.

Dach-Ziegel, suche Ziegel.

Dåmlein, siehe Dam-Hirsch.

Dåmpffen ein Essen, wird in der Küche diejenige Handlung genennet, wenn man eine Speise in ein Casserol oder Tiegel thut, solche über ein gehöriges Kohlfeuer setzet, wohl zugedecket hält, daß die in Dampff ausser dem mit verfliegende Krafft darbey bleiben, und sich samt der daran befindlichen Brühe in das Essen nach und nach wieder einkoche, so, daß zuletzt nur so viel übrig bleibet, als man an das Essen zu giessen nöthig hat. Von diesen ist folgende Regel zu mercken: Je langsamer gedåmpffte Essen kochen, ie besser und schmackhaffter sie werden; kochen sie aber jählings, so muß man öffters daran giessen, wodurch aber die Jus oder Brühe den guten Geschmack verlieret.

Dänische Tücher, siehe Tuch, Jagd-Tuch.

Dätzen, suche Zehend.

Dahle, siehe Dohle.

Damast, ist eigentlich ein seidenes Gewebe, welches zuerst in Damasco erfunden worden, und daher auch seine Benennung bekommen, der hernach auch aus Leinen, ja gar Wollen-Garn nachgemacht worden, wie bald erwehnet werden soll. Es bestehet der rechte Damast aus einem seidenen Zeug, der einen glänzenden Satein-Boden zum Grunde hat, darein eingestreuete Blumen und Ranken gewircket, er ist ein- oder zwey-färbig, und in den Blumen wird offt auch gezwirnte Seide genommen. Er wird theils in Italien, theils in Holland, ingleichen in Franckreich, fabriciret, davon der erste der schwerste und beste. Nechst diesen findet sich noch eine andere Art, da die Blumen und Rangagen in einem Atlas-Boden gewircket, welche aber schlechter als die vorige, und Moscowitischer

Ihre Kameradschaft ist. Ihre Leute, sich selbst, Ihre Kameraden und Ihre Vorgesetzten gegenüber, und Sie werden sehen, daß Sie sich dann auch in Ihrer Stellung wohler fühlen werden, als wenn Sie sich absolut isolieren. Denn Sie werden sehen, daß Sie dann auch Ihren Leuten gegenüber eine ganz andere Stellung einnehmen werden, als wenn Sie sich absolut isolieren. Sie werden sehen, daß Sie dann auch Ihren Leuten gegenüber eine ganz andere Stellung einnehmen werden, als wenn Sie sich absolut isolieren. Sie werden sehen, daß Sie dann auch Ihren Leuten gegenüber eine ganz andere Stellung einnehmen werden, als wenn Sie sich absolut isolieren.

Friedrich Wilhelm, Kronprinz des Deutschen Reiches und von Preußen, Generalfeldmarschall, Generaloberst, geb. 6. Mai 1882 zu Potsdam, ältester Sohn des Kaisers Wilhelm II. und der Kaiserin Auguste Viktoria, geb. Prinzessin von Schleswig-Holstein, vermählt 6. Juni 1905 mit Herzogin Cecilie von Mecklenburg-Schwerin, geb. 20. Juni 1886, Tochter des Großherzogs Friedrich Franz IV. von Mecklenburg-Schwerin und der Großherzogin Anastasia, geb. Prinzessin von Schaumburg-Lippe. Kinder: Wilhelm, geb. 6. Juni 1906, Louis Ferdinand, geb. 9. November 1907, Hubertus, geb. 30. Januar 1909, Friedrich Wilhelm, geb. 29. Januar 1911, Oskar, geb. 27. Juli 1915, Burchard, geb. 15. Juni 1917, Alexander Ferdinand, geb. 26. Juni 1923. Der Kronprinz ist der Sohn des Kaisers Wilhelm II. und der Kaiserin Auguste Viktoria, geb. Prinzessin von Schleswig-Holstein, vermählt 6. Juni 1905 mit Herzogin Cecilie von Mecklenburg-Schwerin, geb. 20. Juni 1886, Tochter des Großherzogs Friedrich Franz IV. von Mecklenburg-Schwerin und der Großherzogin Anastasia, geb. Prinzessin von Schaumburg-Lippe. Kinder: Wilhelm, geb. 6. Juni 1906, Louis Ferdinand, geb. 9. November 1907, Hubertus, geb. 30. Januar 1909, Friedrich Wilhelm, geb. 29. Januar 1911, Oskar, geb. 27. Juli 1915, Burchard, geb. 15. Juni 1917, Alexander Ferdinand, geb. 26. Juni 1923.

Friedrich Wilhelm, Kronprinz des Deutschen Reiches und von Preußen, Generalfeldmarschall, Generaloberst, geb. 6. Mai 1882 zu Potsdam, ältester Sohn des Kaisers Wilhelm II. und der Kaiserin Auguste Viktoria, geb. Prinzessin von Schleswig-Holstein, vermählt 6. Juni 1905 mit Herzogin Cecilie von Mecklenburg-Schwerin, geb. 20. Juni 1886, Tochter des Großherzogs Friedrich Franz IV. von Mecklenburg-Schwerin und der Großherzogin Anastasia, geb. Prinzessin von Schaumburg-Lippe. Kinder: Wilhelm, geb. 6. Juni 1906, Louis Ferdinand, geb. 9. November 1907, Hubertus, geb. 30. Januar 1909, Friedrich Wilhelm, geb. 29. Januar 1911, Oskar, geb. 27. Juli 1915, Burchard, geb. 15. Juni 1917, Alexander Ferdinand, geb. 26. Juni 1923. Der Kronprinz ist der Sohn des Kaisers Wilhelm II. und der Kaiserin Auguste Viktoria, geb. Prinzessin von Schleswig-Holstein, vermählt 6. Juni 1905 mit Herzogin Cecilie von Mecklenburg-Schwerin, geb. 20. Juni 1886, Tochter des Großherzogs Friedrich Franz IV. von Mecklenburg-Schwerin und der Großherzogin Anastasia, geb. Prinzessin von Schaumburg-Lippe. Kinder: Wilhelm, geb. 6. Juni 1906, Louis Ferdinand, geb. 9. November 1907, Hubertus, geb. 30. Januar 1909, Friedrich Wilhelm, geb. 29. Januar 1911, Oskar, geb. 27. Juli 1915, Burchard, geb. 15. Juni 1917, Alexander Ferdinand, geb. 26. Juni 1923.

dert er auch einen schwächeren Damm. Die Höhe des Dammes dependiret von dem höchsten Wasser-Stand des Teiches, welcher vermittelst der Wasser-Waage durch fleißiges Abwägen gefunden wird. Uiber gedachten Wasser-Stand darff der Damm nicht weniger, als eine Elle, und nicht leicht mehr als zwey Ellen hervor ragen. Die obere Fläche des Dammes soll der Höhe desselben gleich, der Grund oder die untere Fläche aber dreymal so breit, als die obere Fläche seyn; zum Exempel: Man hätte durch die Wasser-Waage gefunden, daß der neue Teich-Damm vier Ellen hoch werden sollte, so muß derselbe oben gleichfalls vier Ellen, unten im Grunde aber zwölff Ellen breit werden; und ist dieser Ausspruch allezeit wohl in Acht zu haben: Je flächer ein Damm angeleget, desto beständiger ist derselbe. Der Grund muß in der Mitten durchaus nach der Länge drey Ellen breit, und zwey Stiche oder eine Elle tieff ausgegraben, dieses Gräblein aber wiederum mit Rasen oder anderer guter Erde Fuß vor Fuß mit Hand-Rammeln feste ausgerammelt seyn, welche Arbeit die allernothwendigste bey einem Damme ist, indem dadurch verhindert wird, daß das Wasser im Grunde nicht durchdringen kan. Wo es einen schlechten und losen Grund hat, da muß man auch wohl um ein ziemliches tieffer, und dahero auch breiter graben, bis man wieder besseres Erdreich findet, und ist alsdenn am besten, man nehme die gantze Anlage des Dammes zur Breite des Grabens, nach welcher sich sodenn die Tieffe richten, und nach Proportion vier, fünff und mehr Ellen betragen muß. Und hierauf wird ferner die gantze Länge und Breite des Grundes mit dem Erdreich, so man mit Spaten aus dem Teich gräbet, und in Radebergen herzu führet, fein gleich angeschüttet, und dieses immerzu mit den Hand-Rammeln fest in einander gestampfft, auch mit solchem Anschütten, (welches immer etwas schmäler geschehen muß) und Rammeln so lange continuiret, bis der Damm eine halbe Elle, über die verlangte Höhe, hoch ist, indem so viel, wegen erfolgender Nieder- und Zusammensetzung des Erdreichs, zugegeben werden muß. Ehe aber der Damm noch in die Höhe geführet wird, muß vorhero die Ablaß-Rinne in den Grund desselben geleget und dergestalt wohl verwahret werden, daß das Wasser, neben solcher, nicht durch den Damm sickern möge. Sonderlich hat man bey Verfertigung des Dammes wohl Achtung zu geben, daß die Teich-Gräber kein Holtz oder Stein unter dem guten leimichten Erdreich mit in den Damm schütten, vielweniger einigen Sand zur Ausfüllung gebrauchen, weil dadurch dem Damm ein grosser Schade zugezogen wird, gestalten er auf solche Art nach langer Zeit rinnend werden, und man alsdenn denselben mit grosser Mühe und vielen Unkosten kaum wieder zurechte bringen kan. Der Damm muß von aussen und innen mit viereckigten starcken Rasen, der fein dick und wohl mit Grase bewachsen ist, fein schräg, und wie die Böschung läufft, aufgesetzet und angeschlagen, und das grasigte Theil des Rasens auswerts gekehret werden: Denn die Gras-Wurtzeln helffen den Damm vor das Anspülen des Wassers desto besser beschützen. Wo man Steine oder Holtz genug, und in wohlfeilem Preise hat, pflegt man die innere Seite des Dammes mit einer Mauer zu versehen, oder mit Pfälen und Pfosten oder Bohlen auszusetzen, und dadurch das Abspülen des Erdreichs durch die anschlagenden Wellen zu verhindern; wo man aber an besagten Materialien oder auch an tüchtigem Rasen Mangel leidet, oder die Unkosten scheuet, wird davor nur ein tüchtiger Räther, oder aber eine starke Böschung gemacht, indem man auf drey Ellen Wasser-Höhe wohl zehen Ellen Böschung giebet, wodurch nicht nur der Damm befestiget, sondern auch, weil Gras darauf wachsen kan, den Fischen eine gute Nahrung verschaffet wird. Hat man nicht Rasen genug den Damm über und über damit auszusetzen, so kan man nur auf solchen, nach einem Regen, Heu-Saamen und Haber-Körner unter einander säen, und dieselbe wohl unterharcken, da er sich denn gar balde selbsten berasen wird. Wenn man den Damm mit Bäumen besetzen will, kan man am füglichsten Weiden darzu nehmen, weil sie nicht nur mit ihren Wurtzeln die Erde zusammen halten, sondern auch, da man sie alle drey Jahre zu köpffen pfleget, nicht hoch aufwachsen, mithin vor grosser Erschütterung der Winde sicher sind, und also keinen Schaden verursachen. Uibrigens hat man sich noch in Acht zu nehmen, daß man das Wasser im Anfang nicht so häuffig und schnelle, sondern nur allmählich und zu unterschiedenen Zeiten, auch auf einmal nicht allzuviel in den neuen Teich lauffe lassen, damit der Damm, welcher noch gar lucker ist, und sich nicht genugsam gesetzet hat, nicht schadhafft werden, und das Wasser durchdringen, sondern fein nach und nach sich zusammen setzen, und desto fester und dauerhaffter werden möge. Siehe Teich, Teich-Gräber.

Dampff, ist eine Pferde-Kranckheit, welche in einem schweren Athem-holen bestehet. Es werden aber die Pferde gemeiniglich dämpfig, wenn sie ihre Streu, sonderlich die, so einmahl naß und feucht gewesen, essen. Solchem Uibel abzuhelffen, soll man einem damit behafften Pferde, Alant-Wurtzel, Eber-Wurtzel und Birnbaum-Mistel, oder aber gepülverte Hollunder-Wurtzel unter dem Futter zu fressen geben. Oder: Man nehme acht Loth Nieß-Wurtz, und acht Loth Wachholder-Beere, mit etwas Wachholder-Holtz, lasse es in vier oder fünff Kannen Wasser sieden, und also eine Nacht über stehen, gebe sodenn dem Pferde viermahl unter seinem Getränck fein laulicht davon zu trincken. Oder: Man nehme Nessel-Kraut einen Büschel, so viel man mit beyden Händen umgreiffen mag, siede dasselbe in einem Kessel voll Wasser, und thue auch so viel Gerste dazu,

ein,

ein, als man in einer Hand halten mag, und lasse es mit einander sieden, und trincke das Roß davon. Noch ein bewährtes Mittel für den Dampff soll dieses seyn: Man soll Ameisen-Nester mit allem, was darinn ist, nehmen, und sie in einem neuen Sack zusammen thun, (je mehr man haben mag, je besser es ist) diesen Sack soll man zubinden, in einen Kessel Wassers thun, und wohl aufsieden lassen, und wenn ein gut Theil des Wassers eingesotten, soll man den Kessel wieder füllen, und wieder drey Stunden kochen lassen, darnach den Sack samt allem, was darinnen ist, heraus nehmen, und an einer Stangen über den Kessel hängen, daß es wohl austrieffe, denn schäumet man das Unreine vom Wasser ab, lässet dieses kalt werden, und das Pferd davon trincken. Man giebt ihm kein andres Wasser, bis es dieses ausgetruncken hat.

Dampf, ist auch eine Kranckheit der Menschen, und bestehet in der Engbrüstigkeit, darinne als ein Hausmittel vorgeschlagen wird, Hopfen in Wein zu sieden und zu trinken, oder aber Roßmarin-Blüthe oder Blätter in Weine oder Honig bis um die Helfte eingekochet, und bey Schlafengehen davon getruncken. Siehe des armen Landmanns Arzt.

Dampf, heist die verdünnete und aus einem feuchten Körper ausdünstende Feuchtigkeit; dahingegen Dunst die verdünneten kleinen und aufsteigenden Theilchen aus einem trockenen Körper bedeutet. Aus dem Dampfe und Dunst der Erde werden Winde, Regen, Schnee, und Ungewitter in der Lufft erzeuget; allerhand Vorhersagungen und Zeichen in der Wirtschafft von dem Wetter, ja auch verborgenen Wasser-Qvellen, Mineralien und Metallen daraus gemachet und daran bemercket. Der Dampf kan auch verschiedene böse und gute Wirckungen bey den Gewächsen, Menschen und Thieren haben. Und daher hat ein Wirt den Anblick und den Geruch des Dampfes auf vielerley Weise in obacht zu nehmen.

Dann-Hirsch, siehe Dam-Hirsch.

Darm-Bruch der Pferde, siehe Bruch.

Darm-Gicht, (Grimmen oder Bauch-Wehe) der Pferde, ist ein hefftiger Schmertz in den Gedärmen, welcher mit einer grossen Aufblähung des Leibes und harter Verstopfung der Gedärme verbunden, darbey öffters eine Entzündung entstehet, die kurtzes Ende machet. Sie kommet entweder von harter Arbeit, oder geschwinden Reiten und Erkälten her; sie wird auch durch grossen Unfleiß und Unachtsamkeit verursachet, wenn man nicht Achtung giebt: Ob die Pferde zirchen können oder nicht? und ob sie zu rechter Zeit stallen? Denn wo die Därme und der Eingang zur Blasen verstopfft werden, so blähen die Winde das Gedärme auf, daß die Pferde nicht nur grossen Schmertzen leiden, sondern auch öffters plötzlich umfallen und sterben. Man kan diese Kranckheit bald mercken; Wenn die Pferde mit den Füssen scharren, niederfallen und sich wältzen, wenn ihnen die Ohren kalt sind, wenn sie krumm zusammen und an keinem Orte stille stehen, am gantzen Leibe, besonders aber am Geschröte starck schwitzen und nicht fressen wollen. Wie nun das beste Mittel dafür ist, dem Leibe bald eine Oeffnung zu verschaffen, also darff man auf der Reise, wo sonst kein Mittel vorhanden, dem Pferde nur Menschen-Harn, so warm er gelassen worden, eingiessen. Sonsten aber dienet folgendes Clystier darwider: Nehmet drey Hand voll braunen Kohl, siedet ihn wohl im warmen Wein und Wasser, thut ein halb Qvartier Baumöl darein, giesset es durch den Clystier-Sack, und wenn es laulicht oder ziemlich kalt worden, so ziehet es in eine Spritze, und drücket es dem Pferde wohl in den Mast-Darm. Oder nehmet ein halb Nösel Schaaf-Milch, thut darein ein Loth Saffran, ein Loth Feld-Kümmel und ein Loth Camillen-Blumen, wärmet die Milch, und giesset sie sodenn dem Pferde ein. Oder aber zerstosset Knoblauch, und thut zweymahl so viel Lorbeer-Oel dazu, damit salbet das Roß um den Nabel fein starck und aus allen Kräfften, so erweichet es ihm den Bauch, und vertreibet das Grimmen. Wenn grosse Blähung und Verstopffung dabey ist, welche, wie obgedacht, einem Pferde bald das Leben nehmen können, soll man folgendes Clystier brauchen. Recp. Käs-Pappeln, Eibisch-Kraut, Bären-Klau, Camillen, Stein-Klee, Schmeer-Kraut, iedes anderthalb Hände voll, Weitzen-Kleyen zwey Hände voll, Lein-Saamen anderthalb Loth, schwartze Nießwurtz zwey Loth, groß- und kleine Sennet-Blätter vier Loth. Diese Stücke durch einander gemischet, in einen Topff gethan, mit frischem Brunnen-Wasser gesotten, bis daß von dreyen Maassen eines bleibet, darinnen zertreibet noch Diaphœnicon eines Eyes groß, einen Löffel voll Saltz, vermischet alles wohl, und brauchets mit der Spritzen. Oder nehmet ein Stücklein Speck eines Fingers lang, und starcken Daumens dicke, bestreuet das wohl mit gepülverter Odermennige oder Agrimonien, stosset es ihm wohl in den Mastdarm, es wird bald helffen. Nicht schädlich ist es, wenn man Hand und Arme mit Seiffen schmieret, und so weit man kan, in den Mastdarm hinein greiffet, und heraus ziehet, so viel man kan, weil bey dem Ausgang meistens die Verstopffung am stärcksten ist.

Darr-Bleche, können diejenigen Bleche genennet werden, die man einiger Orten anstat der Horden auf die Darren zu legen pfleget. Es bestehen dieselben aus starcken zusammen genieteten schwartzen Bleche, welches, gleich einem Durchschlag, durchlöchert; sie haben den Nutzen, daß sie beständiger als die höltzernen, und sich nicht leichte zusamt der Darre anzünden, erfordern aber eine mehrere Aufsicht, in Ansehung des Maltzes, damit dieses wegen vieler Hitze nicht so jählings und allzuviel darre. Diejenigen, denen diese Bleche zu kostbar, pflegen sich

Ich will mir meine verdammte Ruhe, meine Freiheit nicht nehmen lassen. Ich will mir mein Leben nicht nehmen lassen. Und wer mich dazu zwingen will, der ist mein Feind, und ich werde ihn bekämpfen, wie ich alle meine Feinde bekämpfe, mit allen Mitteln, die mir zu Gebote stehen. Ich will mir mein Leben nicht nehmen lassen, und ich werde es mir nicht nehmen lassen, und wenn ich mich dagegen wehren muß mit Gewalt, mit Gewalt, mit Gewalt!"

Er hatte sich in eine Wut hineingeredet, die ihn zu ersticken drohte. Er schlug mit der Faust auf den Tisch, daß die Gläser klirrten, und sprang auf. Er lief im Zimmer auf und ab, wie ein Tier im Käfig, und stieß dabei Flüche aus, die Hedwig Bruckner noch nie gehört hatte. Sie saß da, wie gelähmt, und wagte nicht, ihn zu unterbrechen. Sie wußte, daß sie ihn nicht beruhigen konnte, daß sie ihn nicht beruhigen durfte, daß sie ihn sich selbst überlassen mußte, bis sein Zorn sich ausgetobt hatte.

Endlich blieb er vor ihr stehen, stützte die Hände auf den Tisch und sah sie an. Sie sah, daß seine Augen rot waren, daß sie geweint hatten, und daß sie noch voller Tränen waren. Sie sah, daß sein Gesicht verfallen war, daß es grau war, daß es alt war, daß es das Gesicht eines Greises war. Sie sah, daß seine Hände zitterten, daß sie sich krampfhaft an den Tisch klammerten, daß sie sich nicht von ihm lösen konnten, daß sie ihn nicht aufrecht halten konnten, daß sie ihn nicht halten konnten, daß sie ihn nicht halten konnten.

Er sah sie an, und sie sah, daß seine Augen leer waren, daß sie nichts sahen, daß sie blind waren, daß sie tot waren. Sie sah, daß sein Mund sich bewegte, daß er sprechen wollte, daß er sprechen mußte, daß er sprechen konnte, daß er sprechen durfte, daß er sprechen mußte, daß er sprechen konnte, daß er sprechen durfte.

Er sprach. Er sprach leise, mit einer Stimme, die sie kaum hörte, die sie kaum verstand, die sie kaum kannte, die sie kaum erkannte, die sie kaum wiedererkannte, die sie kaum wiedererkannte, die sie kaum wiedererkannte.

"Ich habe mich geirrt," sagte er. "Ich habe mich geirrt, ich habe mich geirrt, ich habe mich geirrt.

gelb, hat inwendig einen kleinen harten Kern. Wer Dattel-Kerne stecken will, muß solche vorhero zehen bis vierzehen Tage in Wasser mit ein wenig Wein und Brantewein vermischet, einweichen, und, wenn sie wieder abgetrocknet, dieselbigen in eine gute luckere Holtz-Erde stecken, so wachsen sie unter sich, und treiben noch im ersten Jahr ein lang gespitztes und gefaltenes Blat über sich. So man dieser jungen Dattel-Bäume fleißig wartet, sonderlich aber sie jährlich versetzet, so treiben sie alle Jahr ein neues Blat, man muß aber, weil sie nur eine einzige schlechte Wurtzel mit wenigen haarichten Fäsern haben, die sich nicht in die Erde flechten, mit dem Versetzen einen besondern Vortheil gebrauchen, damit die Erden nicht davon falle, geschiehet aber dieses, so ist es auch ums Gewächse geschehen. Sie erfordern warme Lufft und Sonnenschein, und müssen mit laulichtem Regen-Wasser, das vorher an der Sonnen-Hitze gestanden, gehörig besprenget werden. Die Kälte können sie durchaus nicht vertragen, dahero muß man sie vierzehen Tage vor Michaelis in ihr Winter-Quartier eintragen, aber nicht auf die Erde, sondern etwas in die Höhe stellen, wo man, nachdem es kalt oder gelinde ist, vom Anfang des Novembers, bis in die Mittee des Martii, ein, zwey oder drey mahl des Tages einheizet, und sie durch den gantzen Winter öffters nicht, als ein- oder zwey mahl, mit Regen-Wasser befeuchtet. Vor dem May-Monat soll man sie nicht heraus in die freye Lufft bringen, sondern eine solche Zeit abwarten, wenn gute warme Lufft, und bald ein fruchtbarer Regen zu hoffen ist.

Datteln, sind die Frucht des grossen Dattel-Baums, länglicht rund, wie die Eicheln, aber etwas grösser, welche äusserlich ein röthlich gelbes Häutlein haben, worunter ein süsses und gleichsam schleimichtes Marck enthalten, in dessen Mitte ein sehr harter länglicht runder Kern lieget, durch welchen der Länge nach ein Ritzen gezogen ist. Diejenigen so von Tunis kommen, werden vor die beßen gehalten. Es müssen aber die Datteln schon groß und vollkommen, ohne Runzeln, auswendig röthlicht-gelb und inwendig weiß, vor allen Dingen aber noch frisch und nicht zerquetschet, vielweniger Wurmstichigt seyn, auch einen guten und Zuckersüssen Geschmack haben. Sie werden in der Artzney gegen den rauhen Hals, Husten, Schwindsucht und dergleichen in denen Brust-Tränken und Trisaneten, gleich denen rothen und schwartzen Brust-Beerlein, gebrauchet. Sie dienen auch gegen die Nieren- und Blasen-Mängel, so von scharffen Urin entstehen, stillen die Leibes-Schmertzen und den Durchlauff, und stärcken die Frucht im Mutter-Leibe, daher sie denen schwangern Weibern sehr dienlich sind, zumahl da auch, durch deren Gebrauch, der unordentliche Appetit, Pica und Malacia genannt, bey ihnen unterbrochen wird. Leute, die gerne was niedliches essen, gebrauchen sie zur Speise, indem sie solche dämpffen, und mit Wein, Zucker, Zimmet und andern Specereyen zubereiten lassen: Man nimmt endlich den Kern nebst den inwendigen Häutlein aus denen Datteln, lässet sie in Butter dämpffen, giesset alsdenn Wein daran, wirfft Citronen-Schalen, Zucker und etwas Zimmet darein: Oder es werden zuförderst die Datteln in Wein geweichet, mit diesen hernach zum Feuer gesetzet und darüber gedämpffet, wenn nachdem, wie schon gemeldet, annoch Citronen-Schalen, Zucker und etwas Zimmet hinzu gethan worden, werden sie angerichtet, und darbey annoch mit Zucker und Zimmet bestreuet. Die truckenen werden auch mit unter dem Confect bey uns aufgesetzet. Sie sind zwar dem Munde angenehm, aber darbey schwer zu verdauen, und geben eine dicksafftige zähe Nahrung, verursachen also im Uiberfluß genossen, Verstopfung der Leber. Die frischen sind mehr blehafftig und schädlicher als die truckenen.

Datura, ist ein ausländisches Blumen-Gewächse, welches aber auch in unsern Gärten erzielet wird. Man hat davon zweyerley Gattungen: Die erstere hat ihren Ursprung aus Ost-Indien, die andere aber aus Egypten. Diese ist schlechter, und ihre Wurtzel stinckt. Man pflantzt beyde aus Curiosität in unsere Gärten. Die Frucht aber wird nicht, ausser in sehr grosser Hitze, reif. Daher haben wir nichts als das Anschauen der Blumen davon. Sonst aber soll sie einen sehr hefftigen Schlaf machen, und denen ungetreuen Weibern derer Indianer dienen, sich ihrer Männer zu entledigen, um ihrer Hurerey nachzugehen.

Dauben, heisset man diejenigen, theils aus harten eichenen, theils aus weichen Holtz gerissene Stücke, welche, wenn sie an der Lufft wohl ausgetrocknet, zu allerhand Arten grosser und kleiner Fässer dienlich gehauen, auf der Faß-Banck an einander gefüget, mit dem Zirckel alsdenn gehörig in verlangter Größe umrissen, hernach mit dem Beile gelencket, mit dem Schnitt-Messer und Hobel aber gestreifft und abgezogen worden, damit das Faß seine behörige Rundung und Form bekomme. Wenn denn diese auf den Fugen mittelst des Blochs sauber und nette vollend gefüget, daß auch nicht ein Tropffen Wasser hindurch gehen kan, pflegen die Böttger nachmahls sie aufzusetzen, durch den Setz-Reiff zu befestigen und stehend zu machen, sodenn zusammen zu schlagen, über das Feuer zu setzen und zu bezwingen, endlich wohl auszuschlagen, und die Fugen alle gleich zu machen, daß das Gefässe, welches daraus formiret worden, seine rechte beliebige Forme bekomme, indem es nicht nur runde, sondern auch vier, sechs und mehr eckigte Fässer giebt, dahero auch die darzu gehörige Dauben, auf mancherley Art zubereitet werden müssen.

Daubenkropff, ein zartes vielblätterichtes Kräutlein, welches purpurfarbene Blüten und eine zäserichte Wurtzel hat, in Weinbergen wächst, und wider scorbutische, gal-

lichte Zufälle dienet, purgiret und den Urin treibet.

Daum, ist der zwölffte Theil eines Werck-Schues oder Fusses, der hinwieder in zwölff Grana oder Gersten-Körner abgetheilet wird.

Dauung, ist eine Arbeit des Magens bey Menschen und Thieren, worauf ihre Nahrung, ihre Stärcke, Gesundheit, ja bey denen Thieren die Güte und Gesundheit des Fleisches ankommt. Daher diejenigen Thiere, welche die beste Dauung ihres Futters haben, das beste und gesundeste Fleisch vor den Menschen und dessen Dauung geben. Darum ist das Fleisch der wiederkäuenden vierfüßigen Thiere am gesündesten, als die ihre Dauung durch das erste grobe Schroten des Futters, welches doch sehr schlecht von statten gehet, da sie nur eine Reihe Zähne haben, anfangen, hierauf in dem 1sten Magen, so der Wanst heißt, erweichen lassen, und, nachdem es wieder im Mund gebracht, von neuen zerkäuen, darauf sie denn weit zärter in dem andern Magen, so die Haube oder Hülle heißt (reticulum) aus diesem aber als noch besser verweichet in das Mannigfald oder den 3ten Magen, wo die Speise vollends aufgelöset wird, und darauf endlich in den vierten Magen der an denen Gedärmen lieget, und mit unserm Magen erst übereinkommt, gehet. Ja eben dieser guten Dauung dieser Thiere ist auch zuzuschreiben, daß sie nebst dem Fleische und dem Schmeere, wie auch Fette unter dem Fleische, noch eine besondere Art des Fettes, nemlich Talch oder Unschlitt ansetzen, welches die andern, so nicht wiederkäuen, nicht haben. Je schlechtere Dauung diese Thiere im Gegentheil machen, ie schlechter und unverdaulicher ist auch ihr Fleisch. Und dazu gehören alle diejenigen Thiere, die nicht wiederkäuen, z. E. das Schwein. Diese Nachricht dienet nun zu vielen Anmerckungen und Sätzen, darinne allerhand Wirtschaffts-Geschäffte, sonderlich in der Viehzucht ihren zureichenden Grund haben.

Debbel oder **Debel**, wird eigentlich nur derjenige viereckigte höltzerne Keil genennet, den man gemeiniglich in eine Mauer oder Leimwand einzutreiben pfleget, daß darein ein Haspen, Haken, Nagel, Schraube und dergleichen recht feste gemacht werden könne. Es muß derselbe aus keinen feuchten noch grünen Holtze gemachet werden, welches sonst balde eintrocknet, und sich alsdenn gerne wieder heraus ziehen lässet; Auch soll man kein eichenes und solches Holtz darzu gebrauchen, das sich gerne spaltet und in Stücken gehet. **Debel-Boden** aber heisset hernach auch derjenige Fuß-Boden, zwischen zweyen Stockwerken eines Hauses, wo zwischen zwey Haupt-Balcken der Raum mit dichte an einander geschlichteten, und zur Seiten mit eingebohrten runden Debeln verbundenen etwas schwächern Balcken ausgefüllet ist, so daß ihre untere Fläche, die die Decke der darunter gelegenen Zimmer abgiebet, ganz gerade ist, oben hergegen, wo der Fuß-Boden darüber zu liegen kommet, wird die zwischen den Haupt-Balcken entstandene kleine Vertiefung mit klarem trockenen Schutt angefüllet.

Decem, oder wie die Bauren sprechen: **Dätzen**, siehe Zehend.

December, ist der zwölffte und letzte Monat im Jahr, vom Januario an gerechnet, aber der zehende vom Martio an, daher er auch im Lateinischen seinen Nahmen December bekommen. Dieser Monat, welcher ein und dreyßig Tage hat, ist des Herbstes Ende, und des Winters oder des letzten Jahr-Theiles Anfang, da die Sonne in das himmlische Zeichen des Stein-Bocks tritt, welches in einem gemeinen Jahr den zwey und zwantzigsten dieses Monats, als den Tag nach dem Thomas-Tag, in einem Schalt-Jahr aber um einen Tag ehender, nemlich am ein und zwantzigsten December, als am Thomas-Tag selbsten geschiehet, und den kürtzesten Tag, aber die längste Nacht macht, worauf jener wieder zu wachsen, diese aber abzunehmen beginnet. Kayser Carl der Grosse, hat diesen Monat den Hilic- oder Heilig-Monat wegen der darinnen einfallenden heiligen Zeiten des Advents und der Geburt Christi genennet. Heut zu Tage heist er der Christ-Monat, weilen das heilige Christ-Fest, von der Christlichen Kirche feyerlich in demselben begangen wird. Was ein guter Land- und Haus-Wirt diesen Monat über in seiner Haushaltung zu verrichten und vor Anstalten zu machen habe, kan man in dem zu Ende dieses Lexici befindlichen Wirtschaffts-Calender nachlesen. Auch kan man daselbst die Wetter-Vermuthungen, ingleichen von der Fruchtbarkeit des folgenden Jahres aufsuchen. Sonst aber ist zu mercken, daß dieser und alle diejenigen Monate, worinnen von der Kirche gewisse Feste und heilige Zeiten gefeyert werden, durch den Aberglauben mit vielen fabelhafftigen Dingen auch in der Wirtschafft bisweilen zugebracht werden. Sonderlich pflegt dieser Christ-Monat wegen des heiligen Christ-Festes, so doch nur willkührlich dahin geleget worden, indem die Geburt des Herrn nicht um diese Zeit geschehen ist, durch solche Dinge gemisbrauchet und diese heilige Zeit vornemlich entheiliget zu werden. Ein Theil der zwölff Nächte fällt darein. Was nun darinne vor Aberglauben überhaupt und in Ansehung der Wirtschafft getrieben wird, ist bekannt. Was der Christ-Tag, nach dem er auf die Wochen-Tage fällt, vor Bedeutung in der Wirtschafft geben soll, ist eben so ungereimt. Allein wir wollen solch abergläubisches Zeug nicht fortpflantzen, sondern vielmehr unterdrücken, daher wir davon die thörichten Stückgen nicht erst anführen, die sich alle auf das falsche suppositum, als ob die Geburt des [illegible] che Dinge beziehe, un[illegible]ser Zeit wircklich gesch[illegible]dere Irrthümer von d[illegible] Religion gründen.

Digitized by Google

Deck-Bette, heisset dasjenige Stücke von einem vollständigen Feder-Bette, womit man sich zuzudecken pfleget, wenn man darinnen lieget. Es wird dieses nach seiner Breite unterschieden, indem es vor eine oder zwey Personen gerichtet ist. Man braucht auch gerne nach der Jahrs-Zeit einen Abwechsel damit, und an dessen stat eine blosse Matratze, im Winter aber ein dicker und derber gestopffites Ober-Bette.

Decke, wird alles dasjenige genennet, womit man etwas bedecket, als Pferd-Decken, Stroh-Decken ꝛc. wovon an behörigen Ort ein mehrers.

Decke, Decken, ist eine Arbeit in Weinbergen, welche der Wintzer, nach dem Pfahl-Ziehen, einiger Orten vor der Düngung, an einigen Orten aber nach derselben, noch vor Winters, und ehe die dem Wein-Stock höchstschädliche Fröste einfallen, zu verrichten hat, da nemlich derselbe mit der breiten Haue oder Hacke, gleichsam eine Furche zum Stock hin macht, und dabey acht hat, wie und wohin er sich zu erstrecken, und zu decken am besten hingerichtet, damit er, der Wintzer, solchen recht nieder biegen, ein wenig mit dem Fuß betreten, und hernach mit der Hauen voll Erde fein zudecken könne. Es muß aber solches Decken an einem schönen hellen Tage, und wenn die Sonne scheinet, geschehen, damit das Holtz fein trocken unter die Erde komme, weilen sonsten im nassen die Augen unter der Erden verfaulen. Sonsten muß auch ein Wintzer in acht nehmen, daß er nicht zu tieff, auch nicht zu seichte decke; Nicht zu tieff, daß es nicht ersticke; nicht zu seichte, daß es auch nicht erfriere, iedoch besser etwas seichte, als zu tieff: im Sande aber, da der Wind den Boden heben und wegführen kan, ist eine etwas tieffe Decke auch nicht schädlich.

Deck-Lehnen, Lönen, Lünnen oder **Lunsen**, sind aus Eisen gemachte, und mit Federn versehene Stiffte, welche oben starcke blecherne oder höltzerne mit Nieten verwahrte Deckel haben, und vor die Räder an die Achsen eines Rüst- oder Mist-Wagens, daran man keine Stemm-Leisten führet, gesteckt werden, damit die Räder nicht ablaufen, noch der Strassen-Koth so leicht in die Schmiere komme.

Deck-Netze, vor die Reb-Hühner, Wachteln, und dergleichen Vögel, werden entweder mit länglicht gevierten und Rautenformigen oder viereckigten Maschen oder Schmasen, aus ziemlich zarten und doppelt gezwirnten Faden gestricket. Sie dörffen nicht länger, denn viertzig bis fünff und viertzig Ellen, und nicht kürtzer, denn zwantzig Ellen, die Höhe oder Breite aber nicht geringer als acht Ellen und nicht gröſſer als zwölff Ellen, auch iede Masche zwey Zoll weit daran seyn. Dieses Garn oder Netze wird oben mit einer, eines kleinen Fingers dicken Schnur einer Elle lang herabhängend gelassen; So muß man auch an den beyden schmalen Seiten des Garns von zwey zu zwey Schuhen weit andere Schnürlein anknüpffen, damit das Deck-Garn an zwey Stangen gebunden, und von so viel Personen kan getragen werden.

Decken oder Cammer-Matten, siehe **Matten**.

Defecten, (in Wirtschaffts-Rechnungen) heissen Mängel oder Fehler, welche man einem auf Rechnung sitzenden Beamten aus seinen Wochen-Monat- oder Jahrs-Rechnungen zu ziehen pflegt. Diese Untersuchung soll allzeit von einem unpartheyischen Mann vorgenommen werden, der das Geschäffte der Einnahme und Ausgabe, worüber die Rechnung geführet wird, wie auch das Rechnungs-Wesen selbst verstehet, damit niemanden Unrecht geschehe.

Deichsel oder **Deissel**, ein Haupt-Stück an dem Vorder-Theile einer Kütsche, Rüst-Wagens oder andern Fuhr-Werckes, so von zweyen neben einander gespannten Pferden gezogen wird, ist ein sechs Ellen langes, rundes, und an dem dicken Ende etwas viereckigt-gehauenes Stücke Holtz oder Baum, welches zwischen den Armen an der Vörder-Achse zu stecken kommt, und daselbst entweder fest und unbeweglich eingemacht, oder aber nach Belieben zurück geschlagen, oder heraus genommen, und wieder eingeschoben, denn mit einem an der Seite durch die Arme und Deichsel durchgesteckten eisernen Nagel befestiget werden kan. Die Deichsel dienet nicht nur die vor den Wagen gespannten Pferde, etwas von einander, und dieselben, indeme sie vornen mit den Brust- und Halt-Ketten daran hängen, an dem Wagen fest, und in Ordnung zu halten; sondern auch den Wagen selbst dadurch nach Gefallen zu lenken, und wenn er in schnellem Lauffe, sonderlich, wo es Berg herab gehet, damit vermittelst der Halt-Ketten aufzuhalten.

Deichsel-Eisen, ist nichts anders als ein gantzer, fast über das Knie gehender Steig-Bügel, oder eine vom Knie bis untern Fuß gehende, oben über dem Knie etwas gebogene, unten aber wie ein Steig-Bügel formirte breite und starcke eiserne Schiene, welche oben mit einem Riemen an der rechten Seite des Sattels festgemacht ist, und verhindert, daß die Deichsel des auf dem Sattel-Pferd sitzenden Fuhrmanns Bein nicht beschinde, oder gar entzwey schmeisse.

Deichsel-Kette, siehe **Halt-Kette**.

Deichsel-Pferde, welche man auch Stangen-Pferde nennet, sind diejenigen, so man gleich vor dem Wagen an die Deichsel zu spannen pfleget. Sie werden zum Unterschied der Riem-Pferde also genennt, welche vor die Deichsel oder Stangen-Pferde gespannt werden, wenn man drey- vier- fünff- sechs- oder mehr spännig fahren will.

Dengeln oder **Denneln**, heißt die Schärfen an denen Sensen und Sicheln, wenn solche nicht mehr schneiden wollen, und zu dicke worden, erstlich auf dem Dengel-Stock mit dem Dengel-Hammer wieder dünn schlagen, damit man sie hernach desto besser mit

dem Wetz-Stein wieder ſcharff und ſchneidend machen könne.

Dengel-Zeug oder Dennel-Zeug, beſtehet 1) aus einem höltzernen Stöcklein, welches der Dengel-Stock genennet wird, und oben mit einem feſt eingemachten platten Stücklein Eiſen, gleich einem kleinen Amboß, unten aber mit einer ſtarcken eiſernen Spitze oder Stachel (den Dengel-Stock damit an die Erde zu ſtecken und feſt zu ſtellen) verſehen, auch oben und unten herum mit eiſernen Rincken beſchlagen iſt, damit das Stöcklein nicht von einander reiſſen und zerſpringen möge; und 2) aus einem vornen breiten und ſcharff zulauffenden Hammer, mit welcher Schärffe die Schneide der Senſe oder Sichel, ſo auf dem obern platten Eiſen des Dengel-Stockes liegen muß, dünne geſchlagen oder gedengelt (gedennelt) wird.

Deputat, wird dasjenige genennet, was eine Herrſchafft ihren Bedienten und Geſinde über ihre Beſoldung oder Lohn, noch jährlich an Holtz, Getraide, Bier oder andern Getränckе, Fleiſch, Saltz und andern Victualien, zu ihrer Unterhaltung beſtimmet und reichen läßt. Bey groſſen Haushaltungen pfleget man auf einen Knecht oder Magd gemeiniglich ſechs Scheffel, oder auch, wo es genau geſucht wird, nur fünff Scheffel Dreßdner Maaß Korn, jährlichen Deputats rechnen. Es pflegt auch von Alters her bey andern Bedienungen denen Dienern Deputat, d. i. nicht alles an Gelde, ſondern auch an Naturalien gegeben zu werden. Die Frage iſt: ob es in der Wirtſchafft oder bey Caſſen rathſam ſey? Denn man muß bey der Wirtſchafft nicht alles immer nach dem blinden Herkommen und alten Gewohnheiten machen, ſondern allenthalben den wahren Grund einzuſehen ſuchen. Die Alten hatten dazu guten Grund. Denn ſonſt war die Conſumtion und der Abgang der Naturalien in der Wirtſchafft nicht ſonderlich. Man konte nichts daraus löſen, es war wohlfeil, und dagegen wenig Geld im Verkehr. Deswegen hatten ſie Vortheil, wenn ſie die Diener mit Deputaten beſoldeten. Und wenn oder wo es noch ſo iſt, da kan ſich weder Herr noch Diener durch Abſchaffung der Deputate verbeſſern. Allein wenn die Naturalien theuer an dem Mann gebracht werden können, da iſt das Deputat-Weſen nicht viel nütze. Und woferne die Diener nach denen Zeiten eingerichtete gute Geld-Beſoldungen richtig und zu rechter Zeit dafür bekommen, da können ſich dieſe auch nicht beſchweren, zumahl ſie durch gute Einrichtung offt mit viel wenigern Naturalien auskommen, und alſo mit wenigem baaren Gelde mehr ausrichten können. Wo alſo guter Handel, Wandel, und Verkehr iſt, da ſind die Deputate weder vor den Herrn noch den Diener rathſam.

Deſe, ſiehe Döſe.

Deſtilliren, heiſſet mittelſt der Feuchtigkeit oder wäſſerigten Materie, die flüchtigen Theile, ſo in einem Cörper ſtecken, nach dem [illegible]iger durch die Maceration, oder andere Auflöſungs-Arten zubereitet worden, durch Hülffe des Feuers oder der Hitze abſondern, heraus ziehen, und Dunſtweiſe in die Vorlage bringen. Es geſchiehet ſolches auf vielerley Art, entweder durch die dazu gehörige beſondere und verſchiedentliche Inſtrumente, als die vielerhand Brenn-Oefen, Kolben, Recipienten, Retorten ꝛc. als vermittelſt derer die Dünſte theils in die Hohe getrieben werden, theils gehen ſie ſeitwerts, theils aber ſteigen gar unter ſich, nachdem die Natur der Materie beſchaffen, die hierzu angeſetzet worden. Oder durch das Mittel, welches bey dem Deſtilliren die Ausdünſtung zu wege bringt, als: hell Feuer, glimmende Kohlen, Aſche Sonne, kleiner Sand, Eiſen-Feilig, Pferde-Miſt, ſiedend Waſſer, oder nur der Dampff davon, lebendiger oder ungelöſchter Kalch, und dergleichen. Wiewohl man auch durch die Kälte ebenfalls zu deſtilliren vermögend iſt: Es wird nemlich das Brenn-Zeug, nachdem es angefüllet und gehörig verlutiret, in ganz klein wie Schnee zerſtoſſenes Eis, darunter Saltz gemenget worden, geſetzt, und äuſſerlich rund herum damit wohl beleget, und feſt an einander gedrucket, oben über den Helm aber muß alsdenn von Zeit zu Zeit ein Tuch in heiſſes Waſſer getuncket, geleget, und wenn dieſes kalt, wieder mit einem warmen abgewechſelt werden; Dieſe Art zu deſtilliren, hat die Eigenſchafft des erſten Grades. Vor allen muß man demnach die vier Grade der Hitze wohl mercken. Davon der erſte nicht ſtärcker, als laulicht Waſſer, oder der Dampff von ſiedendem Waſſer, woran man keinen Schaden nehmen kan. Der andere iſt ſchon ſtärcker, und ſo warm als Aſche. Der dritte Grad iſt noch heiſſer, ſo daß er empfindlich brennt, wann man die Hand daran hält, wie der klare Sand thut. Der vierte iſt ſo hefftig, daß man ihn gar nicht erdulten oder ausſtehen kan, wie die Hitze von dem Eiſen-Feilig oder Feil-Spänen iſt. Der erſte Grad ſchickt ſich gut zu Deſtillirung der ſubtilen und feuchten Materien, wie die Blumen, und die Blüthen, und die Kräuter von kalter Natur, und dergleichen ſind. Der andere zu Deſtillirung der ſubtilen und trockenen Dinge, dergleichen alle ſtarckriechende Sachen, als Pfeffer, Zimmet, Jngwer, Würtz-Negelein ꝛc. auch verſchiedene ſcharffſchmeckende Kräuter, wie der Wermuth und Salbey ſind. Der dritte alle Materien, ſo ein dickes und ſafftiges Weſen haben, von welcher Sorte die mehreſten Wurtzeln ſind; und der vierte alle Metalle und Mineralien, Alaun, Arſenic und dergleichen, zu deſtilliren. Wie im übrigen die Deſtillir-Oefen anzurichten, welche Jnſtrumente darzu zu gebrauchen, und was ſonſt darbey in acht zu nehmen, kan weitläufftig aus Lonicери Kräuter-Buch durch Uffenbachen erkläret, erſehen werden. Einfältigere können auch das Deſtilliren aus der Mad. Meuerdrack barmhertzigen Chymie zulänglich lernen. Der Nutzen zwar zeiget ſich vornemlich in der Medicin; wiewohl ein geſchick-

geschickter Haushalter seine Haus-Apothecke mit einem und dem andern auf diese Art präparirten Medicament von selbst versehen kan.

Diarium oder Tage-Register, ist ein Buch, darein ein guter Haus-Wirt, in specie aber ein Verwalter, alltäglich das, was er eingenommen, und was er ausgegeben hat, oder was sonsten in Wirtschaffts-Verrichtungen paßiret, fleißig und accurat einzeichnen und aufschreiben soll, um nicht nur bedörffenden Falles, eines und des andern in der Haushaltung vorgegangenen sich wieder erinnern, sondern auch die Wirtschaffts-Rechnung desto besser daraus verfertigen zu können.

Diät, begreiffet nichts anders in sich, als den höchst vernünfftigen Gebrauch der Speise und Tranckes, nebst der Beobachtung derjenigen anderen Mittel, wodurch der Leib eines Menschen verpfleget, und die Gesundheit erhalten wird. Es kan sich ein ieder, nach erlangter wahrer Einsicht in seine Natur, die hierzu nöthige Regeln von selbst vorschreiben, wenn er zugleich sein Absehen auf die Beschaffenheit der einmahl eingeführten Lebens-Art richtet. Nur muß man der Diät nicht jählings und auf einmahl allzuenge Schrancken setzen, weil sonst dergleichen Veränderung, ja die allergeringste Ausschweiffung sogleich allzuempfindlich seyn kan; Derohalben schreibet Thomasius in seinem kurtzen Entwurff der Politischen Klugheit, cap. 8: Dergestalt bringet Veränderung nicht nur Lust, sondern auch Nutzen. Doch muß die Veränderung nicht allzustarck, noch auf einmahl, noch täglich geschehen. Die Wirtschafft kommt in einem Lande sonderlich auch auf gesunde Leute an. Darzu aber dienet vor andern eine gute Diæt, zumahl ein Wirt nicht allezeit immer Artzeney haben kan. Die Gelehrten Wirte können sich nun zwar leicht darinne helfen. Wiewohl auch diese öffters die schlimmste Diät halten. Allein denen Einfältigen, sonderlich dem Land-Wirt muß man nebst allerhand dahin zielenden Policey-Gesetzen und Anstalten, dahin auch ein gutes Medicinal-Wesen gehöret, darinnen zu Hülffe kommen, zumahl derselbe viele Dinge, die zur Diæt gehören, weder weiß, noch beobachten kan. Doch ist die Beobachtung der Diæt in Essen und Trincken, wie auch in der Bewegung noch am leichtesten. Motus und Potus sind zwey Dinge, die wenn sie recht-eingerichtet, vor vielen Kranckheiten bewahren. Hier ist es nicht möglich, deshalb genugsamen Unterricht zu geben. Allein man kan dazu vor andern brauchen Richters Erkäntniß des Menschen, des Herrn Justiz-Raths und Leib-Medici D. Carls Tractat von der Diæt, und Schmids biblischen Medicum. Darinnen kan ein Wirt das nöthigste in diesem Stück finden.

Dicke Rippe, heisset man an einem ausgeschlachteten Rinde dasjenige dicke Fleisch, welches noch über der Schoß-Rippe nach den Vorder-Vierteln gefunden wird.

Dicker Lappen, nennet man an eben demselben Vieh ein Stücke, das zur Seiten aus dem Wanste gehauen oder gehacket worden.

Dickigt, heißt bey der Jägerey, ein Ort, der mit vielen und dicken Sträuchern und Gebüsche bewachsen ist, und denen wilden Thieren vor unnützen Nachstellen derer Müßiggänger, schädlicher Raub-Thiere und Hunde zur Beschützung dienet.

Dick-Maaß, nennen die Jäger das Bast oder rauhe Häutlein eines Hirsch- oder Reh-Bocks-Gehörns, welches von diesen in die Höhe schiesset.

Dictam, siehe **Diptam.**

Dielen, wird diejenige Arbeit genennet, wenn die Zimmerleute einen Fuß-Boden mit Pfosten oder von Bretern, so in Taffeln gestossen, legen, wie denn eben ein hierzu zugerichtet Bret eine **Diele** heisset. Es ist darbey acht zu geben, daß der Boden allezeit einen doch gar nicht mercklichen Fall gegen den Eingang bekomme: In übrigen wird der Boden entweder unmittelbar auf die Balcken genagelt, daher, wo diese nicht Wagrecht liegen, sie aufgefüttert werden müssen; oder es muß erst darzu ein besonderes Lager formiret werden, wie bey den Stuben nöthig, die unten auf der Erde sich befinden. Der Zwischen-Raum gedachten Lagers oder der Balcken wird mit klaren durchgelauffenen Schutt, der recht trocken, ausgefüllet, daß keine Diele hohl lieget. Und weil eine gemeine Bret-Länge gar selten die Länge des Bodens ausmachet, auch vielmahls die Umstände nicht zugeben wollen, besondere Dielen nach der erforderten Länge schneiden zu lassen, weshalber die allermeisten Dielen Stoßweise geleget werden müssen; So ist dahin zu sehen, daß allezeit bey iedem Stoß, Fuge auf Fuge zutreffe, welches man öffters theils aus nichtswürdiger Unachtsamkeit, theils aus tückischer Bosheit unterlassen findet.

Dienst, siehe **Frohn-Dienst.**

Dienst-Boten, suche **Gesinde.**

Dienste, werden in der Wirtschafft als Güter angesehen, dadurch einer andere Dienste und Güter erlangen oder die einer dem andern geben kan. Und es ist ordentlicher Weise der schlechter dinges nöthige Anfang etwas zu erwerben, wenn einer auch nur durch seine innere Leibes- und Seelen Kräffte entweder von Natur oder durch Fleiß im Stande ist, Dienste zu thun, wenn er auch von andern Gütern nichts zum Anfang hat und besitzet. Darum sollen sich alle Menschen bemühen im Stande zu seyn gewisse Dienste zu leisten. Kommt nun Arbeit, Fleiß, Treue und Sparsamkeit dazu, so kan es nächst göttlichem Seegen nicht fehlen, daß er nicht wenigstens seine Nothdurfft erwerben und also wirtschafften könne.

Dierlein-Baum, siehe **Cornel-Baum.**

Diete, ist ein nicht allzu grosses, an einem Ende spitzig zuwachendes Behältniß, so aus einem über einander gerollten Stücke Papier dergestalt bereitet worden, daß man allerley kleine und in einzeln Stücken bestehende Waare dahinein packen und beysammen erhaltend bequem fortbringen kan.

Dieten, heissen diejenigen Gelder, welche denen Bedienten bey Hofen auf ausserordentlichen

Digitized by Google

Erste Beilage zum Sitzungsbericht Nr. 49

Abg. Dr. Hoffmann (Fulda): Meine Damen und Herren! Ich will mich ganz kurz fassen. Ich habe nur eine Frage an den Herrn Minister. Ich habe gestern gehört, daß in Hessen-Nassau, Kassel usw. Bestrebungen im Gange sind, die Kreisausschüsse zu beseitigen und an ihre Stelle Bezirksräte zu setzen. Ich möchte den Herrn Minister fragen, ob diese Bestrebungen auch in Hessen-Nassau, Wiesbaden, Geltung haben. Ich möchte ihn weiter fragen, ob er sich nicht auch dagegen wendet, daß diese Bestrebungen Geltung haben, und ob er nicht auch der Ansicht ist, daß die Kreisausschüsse beibehalten werden müssen. Ich möchte ihn weiter fragen, ob er nicht auch der Ansicht ist, daß die Kreisausschüsse beibehalten werden müssen, weil sie sich bewährt haben, weil sie eine Garantie dafür bieten, daß die Selbstverwaltung in den Kreisen gewahrt bleibt, und

Diptam; und 3) der weiſſe oder gemeine Diptam, auch Eſchen-Wurtz, genannt. Der Cretiſche Diptam treibet von ſeiner Wurzel etliche harte, runde und rauhe Stengel über ſich, welche ſowohl als die Zweige, mit kleinen, als runden und weißlichten paarweis gegen einander überſtehenden Blätlein beſetzt ſind. An den Spitzen der Stengel kommen in länglichten Aehren im Heu-Monat Purpurfarbene Blumen hervor, welche einen ſehr angenehmen Geruch von ſich geben. Dieſes Gewächſe wird bey uns im Früh-Jahr in Gefäſſe, die mit guter lockerer und ſandiger Erde gefüllt ſind, gepflantzet, und denn fleißig begoſſen. Deſſen Fort-Pflantzung geſchiehet durch Zertheilung der Wurtzel; Die Blätter von den Aehren ſind in giftigen Kranckheiten treflich gut zu gebrauchen. Der falſche Cretiſche Diptam, welcher in Italien wild wächſet, aber bey uns gleichfalls in denen Gärten gezogen wird, iedoch keiner beſondern Wartung nöthig hat, kommet ſeinen Blättern nach dem erſtbeſchriebenen rechten Cretiſchen Diptam bey nahe gleich, hat aber härtere Aeſte und Zweiglein, welche etwas rauher und wollichter erſcheinen. Die Blumen wachſen rings um den Stengel, wie an dem Andorn, riechen faſt wie der Poley: iſt aber an Krafft und Wirckung dem Cretiſchen Diptam lange nicht gleich. Der weiſſe oder gemeine Diptam, welcher ſonſten auch, wegen Aehnlichkeit der Blätter, ſo ſie mit den Eſchen-Baum-Blättern haben, Eſchen-Wurtz genennet wird, hat eine ſtarke knotigte Wurtzel, welche ſich in viele Neben-Wurtzeln zertheilet. Die Stengel wachſen Ellen hoch. Die Blumen ſind Purpurroth und weiß, ſprenglicht und mit Aederlein durchzogen, eines ſcharffen iedoch lieblichen Geruchs, nach welchen in kleinen rauchen und bräunlichten Schatten ein ſchwartzer glänzender Saamen folget. Seine Vermehrung geſchiehet durch die Wurtzel, welche im Herbſt zertheilet, und alſo in gutem Grund fortgepflantzet wird. Er wächſet auch auſſer denen Gärten in Gebirgen und Wildniſſen von ſich ſelbſt; und wird inſonderheit die Wurtzel wider den Gifft, anſteckende Seuchen, und andere Zufälle ſehr gerühmet.

Diſtel-Finck, ſiehe **Stieglitz**.

Diſtilliren, ſuche **Deſtilliren**.

Diſtillirte Waſſer, ſiehe **Abgezogene**.

Dirgen, ſuche **Brach-Vögel**.

Döbel, iſt ein Unkraut, welches im Getraide, ſonderlich aber gerne unter dem Haber und Gerſte wächſet, hat einen dünnen Halm mit einer langen zweyzeiligen Aehre, darinnen der Saamen, ſo in kleinen länglicht-runden und oben mit einer langen Spitze verſehenen Körnlein, welche wechſelsweiſe gegen einander über ſitzen, beſtehet, eben nicht gar feſte ſtecket. Wenn unter der Gerſte viel Döbel befindlich, ſo rauſcht das davon gebraute Bier gar balde, und macht die Köpffe wüſte.

Döbel, ein Fiſch, ſuche **Alten**.

Dörnlein-Baum, ſiehe **Cornel-Baum**.

Dörre, ſuche **Darre**.

Dörr-Warzen, ſind gewiſſe alſo genannte Warzen, welche denen Pferden im Maule wachſen und machen, daß dieſelben nicht wohl zunehmen können, ſolche zu vertreiben, muß man die Warzen mit einer guten ſcharffen Scheere aufs kürtzeſte, als man kan, abſchneiden, und hernach dem Pferd das Maul mit Honig und Eßig wohl auswaſchen. Man kan auch, wenn die Dörr-Warzen rein aus der Haut geſchnitten, die Adern mit einem heiſſen Eiſen berühren, hernach ein wenig geſaltzene Butter auf den Ort, da die Warzen geſtanden, legen, und mit einem warmen Eiſen fein hinein brennen, ſo wird keine Dörr-Warze mehr auf ſolchem Platze wachſen.

Döſe oder Deſe, iſt ein Gefäſſe von Böttger-Arbeit, unten am Boden weit und oben etwas enger, wie ein entzweygeſchnittenes und umgekehrtes Stück-Faß, auf dreyen verlängten Dauben, und alſo hohl ſtehend. Sie ſind von verſchiedener Gröſſe, und werden dergleichen ſowohl zum Waſchen als Backen gebraucht, da man denn in denen letztern, nemlich in denen Backdöſen anderthalben, oder zwey und mehr Scheffel Mehl auf einmal einteichen und einmachen kan. Man hat auch Kühldöſen in Brau-Häuſern, welche von ziemlicher Gröſſe, und oben weiter als unten ſind, auch auf keinen Füſſen, ſondern gleich denen Bottichen auf dem Rand, den die Tauben rings herum machen, ſtehen. Dieſe werden an denen Orten, wo man keine Kühl-Schiffe oder Kühl-Stöcke hat, zu Abkühlung des Bieres gebraucht.

Docken, zu allerley Geländern ſind die aus Holtz, Stein, Eiſen, Meſſing u. ſ. f. gemachte Verzierungen der Bruſt-Lehnen und niedrige Stützen, welche meiſtens aus Seulgen, ſo von unterſchiedenen Gliedern zuſammen geſetzet ſind, beſtehen, und von Drechslern, Bildſchnitzern, Steinmetzern, bald nach ihrem eigenen Gutdüncken, bald nach gewiſſen Regeln der Bau-Kunſt ausgearbeitet werden. Wie ſelbige nach allen Ordnungen zu proportioniren, findet man in Sturms vollſtändiger Anweiſung zu Pracht-Gebäuden. Ihre Höhe, zuſammt dem darüber liegenden Sims, muß iedesmahl die Bruſt-Höhe, wenn man ſich etwas bücket, das iſt höchſtens drey Schuh ausmachen. Siehe **Mathemat. Lex.**

Docht, ſiehe **Tacht**.

Dohle, (Thole) oder **Dahle**, wie ſie einige nennen, iſt eine Art von Krähen, faſt über und über Kohlſchwartz, ſo gar, daß, wie bey denen Raben, auch der Schnabel und die Füſſe von eben dieſer Farbe ſind; doch hat ſie hinten an dem Kopff, wo der Hals anfänget, gantz graue Federn, die etwas vom Halſe ſelbſt einnehmen recht auf die Art, wie man etliche Krähen ſiehet, die ſich dadurch von denen gantz ſchwartzen Krähen unterſcheiden. Ihrer Gröſſe nach gleichet ſie einem Häher, nur daß die Dohle an der Bruſt etwas dicker, und alſo der Häher viel ſchlancker und länglichter ausſiehet. Sie iſt von Natur diebiſch oder vielmehr Geldliebend, kan aber mit Recht nicht wohl unter

Digitized by

die Raub-Vögel gezehlet werden, ob sie sich gleich mit denenselben zusammen hält, allermassen sie auf kein Aas oder Luder fället, sondern meistens Körner und Früchte genieſſet; dahero auch dieſer Vogel wegen ſeines wohlſchmeckenden Fleiſches, beſonders wenn er noch jung iſt, gerne zur Speiſe gebraucht wird. Er macht ſein Neſt auf hohe Bäume, pflegt auch gerne auf Thürmen und hohen Mauren in Löchern zu brüten. Wenn er noch jung aus dem Neſte gehoben, und ihme die Zunge gelöſet wird, ſo kan man ihm allerhand ſchwätzen lernen, wie einer Elſter. Er wird mit ſeines gleichen lebendig auf den Wänden, oder auch mit dem Falcken gefangen.

Dohn, (Thon) iſt eine Art weißlichten, fetten und ungemein feſten Erdreichs, welches am beſten vor die Töpffer, allerhand Gefäſſe daraus zu formiren, und vermittelſt des Feuers ſtein-hart zu brennen, und zu Verwahrung derjenigen Oerter und Plätze, welche Waſſer halten ſollen, dienlich iſt. Die mit Dohn vermengten Felder, (welche, weil ſie viel Näſſe an ſich ziehen, und langſam trocken werden, meiſtentheils ſauer ſind) bringen unter dem Korn viel Treſpen; Weitzen und Gerſten aber will gar nicht drinnen fortkommen; wenn ſie auch gleich offt gedünget werden, ſo ziehet doch der Dohn durch ſeine Näſſe den Dünger dergeſtalt wieder aus, daß kaum einmahl etwas Korn und Haber drinnen wächſet. Dergleichen Aecker wollen ſowohl mit Pflügen und Egen, als auch überhaupt mit der gantzen Beſtell-Zeit wohl getroffen ſeyn, wenn man ſeine drauf gewandte Mühe und Arbeit in etwas bezahlet haben will.

Dolde, wird das Haupt an einigen Gewächſen genennet, ſo aus der Blume und dem Saamen beſtehet, welche oben auf dem Stengel in die Rundung, gleich als eine Krone wachſen; dergleichen Dolden oder Kronen hat die Dille, der Fenchel, Paſtinac, und dergleichen.

Doll-Kraut, ſiehe Bilſen-Kraut.

Domainen- oder Cammer-Güter, ſind ſolche Güter und Fonds von Fürſtlichen Einkünfften, welche vom Lande oder deſſen Fürſten ſelbſt zur Unterhaltung ſeiner Perſon, Familie und Hoff-Staat gewidmet, und daher nach denen Domainen-Rechten ohne Einwilligung des Landes, ja auch nicht einmahl ſo lange man von dieſer Beſchaffenheit Nachricht hat, durch Verjährung veräuſſert werden können. Sie werden auch Cammer-Güter genennet, und ſind von des Fürſten Patrimonial-Gütern, als die ihm gantz eigenthümlich gehören und veräuſſert werden können, zu unterſcheiden. Allein in Deutſchland kan man nicht alle ſo genannten Cammer-Güter gleich vor Domainen halten, weil dieſe Güter öffters aus denen alten Geſchlechts- und Haus-Gütern entſtanden, und da ehemahls dieſes Domainen-Recht unbekannt war, nicht eben allemahl in der Abſicht zur Fürſtlichen Cammer-Adminiſtration gezogen worden, daß ſie eigentlich Domainen ſeyn ſolten. Und eben daher kommt es, daß viele unter dem Wort Domainen eigene Fürſtliche Patrimonial-Güter verſtehen und die ietzt gedachten Rechte nicht einräumen wollen. ſiehe D. Gaſſers Einleitung zu œconom. Polic. und Cameral-Wiſſenſchafften, D. Zinckens Grund-Riß der Cameral-Wiſſenſchafften II Theil. p. 15 ſeq. it. 82 ſeq.

Donen, Thonen, Mäſchen, Schleifen, oder Schneiſſen, ſind eine Art von Schlingen, worinnen ſich zur Herbſt-Zeit Droſſeln und andere kleine Vögel ſelbſten zu fangen pflegen. Es giebt deren zweyerley Arten: Bügel-Donen und Baſt-Donen. Die Bügel-Donen werden von vier bis ſechs Pferde-Haaren, ſo aus der Mähne oder dem Schweiff genommen worden, geflochten, und in dem obern Theil eines guten zähen weidenen Bügels durchgezogen, dieſer aber an beyden Enden zugeſpitzt, und wenn man Ebereſchen- und Vogel-Beere hinein gehängt, in denen Donen-Gängen oder Donen-Steigen, an die Bäume geſtecket. Wenn nun der Vogel im Spriegel ſitzet, und nach den Beeren langet, da er nothwendig den Hals durch die Schlingen ſtecken und ſtrecken muß, ſo ziehet ſich die Schleiffe zuſammen, und ie mehr der Vogel ſich zu entrinnen bemühet, ie härter und feſter wird ihm der Hals zugezogen, alſo daß er endlich erwürgen, und daran hängen bleiben muß. Die Roß-Haare ſoll man, nach einiger Meinung, nicht von verreckten und umgefallenen, ſondern von lebendigen, oder von ſolchen Pferden, die von den Schindern und Waſenmeiſtern, todtgeſchlagen worden ſind, hernehmen. Wenn die Donen anfangs von dem Weydemann aus Roß-Haaren verfertiget ſind, deren bisweilen etliche hundert auf einmahl gemacht werden, ſchleifft man ſolche an ein rundes, dickes Holtz, das ſo groß ſeyn muß, ſo weit die Donen, im Richten ſich öffnen ſollen, wirfft ſie alſo angeſchleifft in ein ſiedend heiſſes Waſſer, läſſet ſie eine Weile darinnen ſieden, und hierauf am Holtz etliche Tage alſo bleiben, bis ſie recht trocken worden ſind, denn ziehet man ſie gehörig ein, und ſollen ihnen hernach Regen und Wind deſto weniger Schaden thun können. Die von Baſt verfertigte Donen, werden nicht beſonders mehr gebraucht, und thut man beſſer, wenn man ſich ja ihrer bedienen will, ſolche zu kauffen, weil ſie ſehr viel Mühe zu machen koſten, und das Schock vor ein paar Groſchen zu bekommen iſt. Der Donen-Fang oder das Schnait-Begehen, fänget ſich bald nach Jacobi an, wenn die rothen Ebereſchen-Beere reiff, und recht hell hervor blicken; denn wenn ſie überſtändig oder gar zu dunckelroth werden, ſo können die Vögel ſolche von ferne nicht ſo wohl ſehen. Wegen des Ortes der Schnait oder des Donen-Steigs, da beſagte Bügel mit denen Schleiffen zum Fall der Vögel feſt gemachet werden können, iſt zu mercken: daß ſelbiger entweder auf denen Wieſen oder auch in denen dicken Wäldern und Gebüſchen müſſe auserſehen, und in dieſen letztern ſonderbare gerade Gänge hin und wieder gemacht werden, damit man ſeine Donen oder Schnait deſto beſſer begehen und leichtlicher finden kön-

ne

ne. Die Zeit, wenn die Donen begangen werden müssen, fänget sich gegen Mittag hin, etwan um zehen Uhr an: Denn des Morgens, da sich die Vogel beym Nebel, Reiff und Frost am besten fangen, muß man solche nicht stöhren. Bey Begehung der Schnait oder Donen, muß man die von den kleinen Vogeln abgefressene Ebereschen-Beere mit frischen Beeren wiederum ersetzen, die krummen Schlingen einrichten, und die zerrissenen oder alten untüchtigen wieder mit neuen ausbüssen; dahero der Weydmann iederzeit einen Sack mit Beeren, Donen und andern dazu benöthigten Sachen bey sich tragen muß. Wo der Vich-Trieb hingehet, da sind die Donen wenig nutz: denn die Vögel werden davon verjagt; so sind auch im Herbst die Donen besser an den Bäumen, im Wieder-Flug aber und im Frühling besser auf der Erden zu gebrauchen. Die in denen Krächen oder Donen gefangene Vögel, sollen viel wohlgeschmackter seyn, als die man in den Sprenckeln bekommen, weil sie jene gleich erhencken, diese aber am Fuß alleine gefangen sich länger qvälen, und abzapplen, mithin also auch am Geschmacke nicht so gut werden.

Donner, ist derjenige offt starcke Knall, und das wiederholte Krachen, welches in der Lufft und zwischen den Wolcken, meistens nach sehr heissen Sommer-Tagen, oder auch bey allzuhefftiger Kälte gehöret wird. Es ist dieser Knall weder zu allen Zeiten, noch zu einer Zeit ins besondere, ja auch an iedem Orte nicht einerley und immer von gleichem Thone, welches ausser Zweiffel von der mannigfaltigen Beschaffenheit, so wohl der entzündeten Materie, als auch der Lufft, und der darinnen sich befindenden Dünste, wie auch dem Orte selbst, wo die Entzündung geschiehet, zuzuschreiben. Woher aber dieses Krachen entstehe, davon hegen die Philosophi und Natur-Kündiger gar unterschiedene Meinungen, siehe Philosophisches Lexicon. Einige nehmen dieses Wort in einem weitläufftigen Verstande, und begreiffen darunter den Strahl, daher theilen sie den Donner ein in den durchbohrenden, der alein harte und feste Cörper angreiffet, den weichen aber nichts schadet, wenn schon beyde nahe beysammen seyn, als den Degen in der Scheide, das Geld im Beutel u. s. f. Den zerschmetternden, welcher alles, was er trifft, auf fast unbegreifliche Art zerstücket und zerreisset; den anzündenden, welcher Menschen, Vieh, Kleider, Holtz und dergleichen versenget, anzündet und verbrennet. Aus den gemachten Anmerckungen bey entstandenen Donner-Wettern, hat man so viel erfahren, daß dieses das allergefährlichste, welches sich bey stiller Lufft und ohne Regen ereignet; Auf das Donnern, welches starck aus gantz Pech-schwartzen Wolcken geschiehet, folgen starcke Platz-Regen, ja wohl gar Wolcken-Brüche; Aus der Gegend her, wo es am meisten donnert, aber darneben sehr wenig blitzet, entstehet insgemein ein hefftiger Sturm; Der Donner, wenn er im Winter sich ereignet, ist vielmahlen gefährlich.

Donner-Bart, siehe Haus-Wurtz.

Donner-Besem, ist ein straubigtes kurtz-verwirrtes Gewächse, welches wie ein Nest aussiehet, und zuweilen auf denen Aesten der Bäume, sonderlich aber bey dem Tangel-Holtze gefunden, auch deswegen von dem gemeinen Mann also genannt wird, weil es seiner Meinung nach von denen Strahlen oder Blitz des Gewitters herrühren solle. Andere halten es vor eine Mißgeburt des Baumes, welche ihren Ursprung von einem unreinen Nutrimæt, und verdorbenen Nahrungs-Safft habe.

Donner-Kraut, siehe Fette-Henne.

Donner-Reb, suche Gundel-Reb, Gundermann.

Doppel-Bier, wird eben dasjenige genennet, welches man zweymahl kochet, und wegen der bey ieden mahl darzukommenden Theile an Hopffen und Maltz doppelt starck werden muß; dergleichen ist die Braunschweigische Mumm, das Dantziger Bier und andere mehr.

Dorff, Dorffschafft, begreifft eine Gesellschafft solcher Leute, welche sich einen offenen Ort, in freyem Felde ausersehen, und diesen zu ihrem Aufenthalt an- und zusammen gebauet haben, damit sie der Land-Wirtschafft gemeinschafftlich obliegen können. Conf. Bilderbecks Dorff- und Land-Recht, Rohrs Haushaltungs-Recht, it. Stissers Land-Wirtschafft der Deutschen C. XIII. Sie haben insgemein aus ihren Mitteln ein Ober-Haupt oder Sprecher, so der Richter, ingleichen Schultze heisset, dem noch zwey Personen zugegeben sind, welche man die Schöppen nennet. Uiberhaupt heisset man alle, die in dieser Gesellschafft befindlich, Bauern, weil sie ihre gantze Lebens-Zeit, auf den Garten-Feld- und Acker-Bau wenden, ja die Ihrigen ebenfalls darzu anhalten.

Dorant, Orant, sonsten auch Löwenmaul, von der offenen Blume, welche einen offenen Löwen-Rachen vorbilden solle, Hunds-Kopff und Kalbs-Nase aber, von der Saamen-Capsel, welche mit dem Gebein eines Hunde-Kopffs oder Kalbs-Nase in einige Gleichheit kommt, genannt, ist vielerley Geschlecht: Das erste hat steiffe, glatte und hohe Stengel, so mit vielen Neben-Zweiglein und starren gegen einander überstehenden länglichten, und ein wenig rauhen grünen Blättern besetzet sind, also, daß sich das gantze Gewächse, wie ein kleines Bäumlein ansehen läßt. An den Gipffeln der Zweige, bringet es viele Purpur-farbne Blumen, mit einem gelben Rachen. Nach Abfallung der Blüthe folgen Knöpffe oder Bollen, einer Bohnen groß, allerdings gestaltet wie ein Kalbs-Kopff, darinnen liegt ein kleiner Saamen. Das andere Geschlecht ist dem ersten in allen Stücken gleich, nur, daß die

Blät-

Blätter schmäler, und seine oberste Zweige mit weissen Blümlein gezieret sind. Das dritte Geschlecht ist dem vorigen ebenfalls auch gleich, ausgenommen, daß es kleiner ist, und gelbe Blumen trägt. Das vierte Geschlecht hat etwas schmälers und längere Blätter, als die andern. Seine Blumen kommen sowol oben an den Stengeln, als auch mitten im Gewächs herfür, von Farben etwas bleichbraun, sonst ist es den andern gleich, ohne allein, daß es kleinere Blumen und Knöpflein hat. Dieses letzte Geschlecht findet man im Felde unter dem Haber, und wird daher auch das wilde genennet; die drey erstern aber werden in den Gärten gezogen, da sie sich denn fast von selbst vermehren, und zwar theils durch ausfallenden Saamen, theils durch die sich ausbreitende Zäserlein, der obschon ziemlich hart- und holzigten Wurtzel. Wenn man aber den Saamen säen will, muß solches im Frühling geschehen, so blühen sie annoch im Herbst desselbigen Jahres, sonst aber, wenn sie über Winters im Garten-Feld gestanden, fangen sie in dem May und Junio an zu blühen.

Dorn, Dorn-Strauch, also werden verschiedene Arten Sträucher und Gebüsche genennet, welche an ihren Aesten und Zweigen, ausser den Blättern und Früchten, noch spitzige Stacheln haben, und besser zu Zäunen und Hecken zu gebrauchen, als in Feldern, Höltzern und Brahnen und Wiesen zu leiden sind; als der Hage- oder wilder Rosen- oder Hagedorn, der Schwartz- oder Schlehendorn, der Creutzdorn, der Krandorn, der Weißdorn, wilde Dörnlein, oder Mehlbeer-Stauden ꝛc. von welchen allen an seinem Ort Erwehnung geschehen.

Dornreiche, ist eine Art kleiner Vögel, deren man insgemein sechserley Geschlechte zehlet: Der erste, als der eigentlich so genannte gemeine **Dornreich**, dessen Gesang nicht sonderlich schön ist, und der im Singen in die Höhe fliegt, ist über und über am ganzen Leib einfärbig, nemlich bräunlicht, ausser, daß er am Bauch hinab etwas weißgraulicht ist, und an denen Flügeln, sonderlich um die Achseln herum, hellbräunlichter aussiehet, als an denen übrigen Theilen des Leibes. Seiner Grösse nach kommt er dem Braunellein gleich. Der andere ist der **schwartzköpfigte Dornreich**, welchen man an etlichen Orten **Meisen-König** oder **Meisen-Mönch** nennet. Seine Farbe ist am Kopff oben Kohlschwartz, und die Backen um die Augen weiß, wie der Meisen-Kopff auf beyden Seiten ist, der Rücken aber Aschen-Farb; an der Grösse ist er fast wie eine Blau Meise, nur daß er in etwas länger und hochbeiniger seyn mag. Der dritte Dornreich, ist dem erstbeschriebenen andern Dornreich oder Meisen-Mönch, in allen gleich, ausser daß, wie jener eine schwartze, dieser eine hellbraune Kappe oder Kopff hat, um weswillen er auch nicht unbillig der braunköpfigte Mönch genennet wird. Der vierte ist der Schilff-[illegible]reich, der noch kleiner als die letzten [illegible]n, im übrigen aber gäntzlich aussiehet, wie der zuerst beschriebene gemeine Dornreich. Der fünffte ist derjenige Vogel, der an Grösse dem schwartzköpfigten Dornreich oder so genannten Meisen-Mönch gantz gleich kommt, aber auf dem Kopff nur ein weisses Bläslein oder Plättlein hat, mit dem er sich unterscheidet, wiewohl er auch nicht so gar dick am Leibe ist, als der gemeine, ob er selbigem schon an der Länge nichts nachgiebt. Dieser hat den schönsten Gesang unter allen Dornreichen, ist aber schwer zu fangen. Der sechste Dornreich, ist das weichbauchigte Vögelein, welches etliche Tage vor der Nachtigall kommt, und in dem Gebüsche, aus welchem es öffters singend in die Höhe flieget, und wieder in ein anderes niederfället, einen gantz kurtzen traurigen Gesang von sich hören lässet. Dieser ist an der Grösse, wie ein Schilff-Dornreich, aber am Bauch sehr weiß, und dadurch von allen andern zu unterscheiden, die übrige Farbe ist gäntzlich wie die Farbe des gemeinen Dornreichs. Sie nehren sich mit Würmern, welche sie nicht auf der Erden, sondern meistentheils an dem Laube suchen und hinweg schlucken. Ihr Strich gehet um oder bald nach Jacobi an, nur, der schwartzköpfigte Dornreich hält sich etwas länger auf, und bleibet im Herbst, nachdem das Wetter ist, fast bis mitten im October, um die zeitigen Hollunder-Beere zu geniessen, mit welcher er wider die Natur der andern Dornreiche, als die auch deswegen so lange nicht bleiben können, gerne vorlieb nimmt; Hingegen ist er auch im Wieder-Strich zur Frühlings-Zeit, einer von den spätesten.

Dorndreher oder Dorntreter, siehe **Neuntödter**.

Dorsch, siehe **Pomuchel**.

Dorten, Durt, Twalch oder Lulch, ist ein Unkraut, welches Stroh und Aehren hat, wie der Haber, doch ohne Kern. Es wächset auf den Rainen, dürren Wiesen, und auch auf Leim Wänden und Stroh-Dächern.

Dosten oder Wohlgemuth, ist ein Kraut, welches auf den Feldern, an den Zäunen, Wegen und andern ungebauten Orten wächset, und dem Majoran fast gleich kommt, hat aber breitere Blätter, als dieser, je zwey gegen einander gesetzt, in deren Gewerblen kleinere Blätter, vier auch bisweilen sechs wachsen. Der Stengel ist viereckigt, rauch, röthlicht über Ellen hoch. Die Wurtzel ist schwach, und läufft oben im Grunde hin. Die Blumen sind braunroth, bisweilen auch weiß oder Leibfarb. Das Kraut riechet wohl, ist am Geschmack etwas scharf und zusammenziehend, öffnet die Verstopfungen, löset ab, und vertreibet den alten Husten. Die Blumen sind in dem Kräuter-Salat gesund zu essen, indem sie den Magen stärcken, allen Eckel vertreiben, und Appetit zum Essen erwecken. Von diesem Kraut wird ein Wasser gebrennet, welches das Haupt und Magen sehr dienlich ist.

Digitized by Google

Dotter, ist ein Gesäme, so den Rüb-Saamen in allen gleich kommt, ausser daß es kleiner ist an Körnern als dieser. Man säet dergleichen im April und May, und wird mit dem Haber, auch wohl eher reiff, zu welcher Zeit man fleißig nachzusehen hat, indeme er gerne ausfällt, ehe man es vermuthet ist. Es wird aus diesem, wie aus dem Rüb-Saamen Oel geschlagen, ausser dem er auch ein gutes Futter vor die Vogel abgiebet.

Dotter, ist das mittlere und gelbe Theil von dem Ey, welches mit seinem besondern Häutlein, und ausserhalb diesem mit dem sogenannten Eyerweiß umgeben ist, nebst welchem es hauptsächlich dem darinnen verschlossenen Küchlein so lange zur Nahrung dienet, bis dasselbe ausgebrütet worden, sich von selbsten aus seiner Schale bicket und auskriechet.

Dotter-Blume, siehe Schmaltz-Blume.

Dotter-Brot, ist eine Art Zucker-Gebackens, dessen mehrester Theil aus Eyer-Dottern bestehet. Es wird folgender Gestalt zubereitet: Nehmet zu ein halb Pfund feinen Melis, ein Pfund gutes Weitzen-Mehl, schlaget zwölff Eyer-Dottern hinein, und bereitet daraus einen Teig, mischet Anis und Fenchel iedes ein halb Loth wohl zerstossen darunter, formiret endlich den Teig nach Gefallen, doch meist in lange schmale Schnitten und backet dieses langsam ab.

Draben oder Dräber, siehe Träber.

Drache, ist eine grosse Schlange, die sich in abgelegenen Wüsteneyen, sonderlich in Africa, Asien, und America aufhält und gefunden wird. Wiewohl Kircher, Erasmus Franciſci und andere auch vom Drachen in der Schweitz, auf dem Hartz und in Italien gedencken. Es sind ihrer vielerley Arten. Man findet geflügelte und auch einige ohne Flügel. Etliche haben 2, etliche 4 Füsse. Kopff und Schwantz aber sind wie an denen Schlangen. Einige sind gifftig, andere nicht. Dapper hat in seinen Reisebeschreibungen viel davon.

Drache, ist ein Lufft-Zeichen, oder ein in derselben daher fahrender lichter Strahl, welcher von den aufgestiegenen Dünsten daselbst gesammlet und endlich entzündet worden. Von diesem hat das unwissende Volck, in den vorigen abergläubigen Zeiten, sich allerhand erdichtetes aufbürden lassen, so daß der unverständige Pöbel nicht nur unter dieser Gestalt sich einen wircklichen dienstbaren Geist vorgestellet, sondern er hat auch davon allerley, ja die abgeschmacktesten Mährlein, als die sichersten Wahrheiten geglaubet, welche nunmehro als ein Gespötte dieser höchst einfältigen Leute auf die Bahne gebracht, von einem verständigen Manne aber nicht einmahl gerne des Andenckens würdig geachtet werden.

Drachen-Baum oder Holtz, siehe Elsebeer-Baum.

Drachen-Wurtzel, siehe Schlangen-Kraut.

Drachma, ist der achte Theil einer Untze; der vierte Theil eines Loths oder ein Quentlein; hält nach kleinerm Gewichte eine Scrupel oder sechzig Gran, und führet in den Apothecken dieses Zeichen ʒ.

Dragun, ist ein unter die Kräuter-Salate gehöriges Gewächs, so eines scharffen Geschmacks ist. Hat eine weisse vielfäserichte in die Erde wie Gras kriechende Wurtzel, welche viel Stengel austreibt, und Blätter, wie der Flachs hat. Die Blüthe ist weißlicht und klein, auch wohl bisweilen mit etwas gelb untermengt, wie kleine zusammen gebundene und oben sich zertheilende schwancke Federlein. Er trägt keinen Saamen und muß dahero durch Zertheilung der Wurtzel im Herbst und Frühling fortgepflantzet und vermehret werden, dabey liebt er einen schattichten feuchten Ort, und gutes Erdreich, kan auch den gantzen Winter durch im Garten verbleiben, wofern er nur mit Roß-Mist oder Stroh bedecket, und vor der einfallenden Kälte verwahret wird. Man braucht ihn, absonderlich die zarten Blätlein davon, gemeiniglich nur unter die Kräuter-Salate, oder macht Salsen daraus, wiewohl er auch andern Speisen, Fleisch, Hünern und dergleichen, einen angenehmen würtzhafften Geschmack giebt. Man hat ausser diesem noch zweyerley Arten, nemlich den Wiesen-Dragun, welcher zerkerbte Blätter hat, und den Dragun mit gefüllten Blumen, welchen man in Gärten findet, und unter die zaserichten Winter-Gewächse zehlet.

Drap d' Argent, ist ein gantz silbern zubereitetes Gewebe, welches mit allerhand zierlichen Blumen und Rancken nach unterschiedener Invention gewircket wird, dergleichen wohlbegüterte Leute zum Ausputz ihrer Kleidung gebrauchen.

Drap des Dames, ist ein feines schwartzes wollenes Tuch, welches zart und leicht gewebet, so daß sich dessen das Frauen-Zimmer zu ihren Kleidungen bedienet.

Drap des Hommes, ist ein solches Tuch vor die Manns-Personen. Man hat auch *Drap de Boye*.

Drap d' Or, heisset ein gantz güldenes gewebtes Stück mit künstlicher Rangage und allerhand Blumen gezieret, welches ebenfalls zu vielerley Putz, Galanterie und dergleichen gebrauchet wird.

Drat, wird ein nach sehr unterschiedener Dicke gestrecktes Metall genennet, so daß man dergleichen eben so haben kan als einen Faden, von den klärsten angerechnet, bis auf die Schnur oder Leine, woraus hernach viel nützliches bereitet werden kan. Man hat es demnach in dieser Wissenschafft so weit gebracht, daß das härteste Metall in der Stärcke eines der zartesten Fäden sich so gantz rund und in eine Gleiche und Dicke, die von gantz sonderbarer Länge bringen lässet. Von Drat-Ziehern und Drat-Mühlen, siehe Natur-Lexicon. Die Erfindung dessen wird einem Nürnbergi-

schen

schen Bürger Nahmens Rudolph zugeschrieben. Weil aber dessen Sohn aus Unverstand einsmahls das hierzu benöthigte Werckzeug etlichen fremden arglistigen Leuten gewiesen, und eben dieser, da ihn der Vater deshalber hart angelassen und übel tractiret, die Flucht ergriffen; als ist dadurch und bey so gestalten Sachen diese Kunst anderer Orten bald bekannt und nachgemacht worden.

Drat, heißt auch das dickgesponnene Garn von Hanff bey denen Schuhmachern. Es sind vielerley Arten desselben, der Sattler brauchet solches ebenfalls sonderlich das starcke mit Pech überzogene. Auf dem Lande, wo man nicht gleich einen Sattler zur Hand hat, wenn am Geschirre was reisset, muß ein guter Stall-Knecht oder Hoffmeister nebst einigen Riemen und dergleichen, auch solchen Drat zur Hand haben.

Drat-Leuchter, ist eine aus starcken eisernen oder meßingenen Drat zusammen gesetzte Machine, welcher von unterschiedener Forme, und die Stelle eines Leuchters vertritt, woran die Dille mit dem Lichte sich auf und nieder schieben lässet. Es hat dieser bald einen höltzernen bald einen eisernen Fuß, und sind diese letzten den ersten wegen der Funcken vorzuziehen.

Drat-Schlingen, werden von mittelmäßigen ausgeglüheten eisernen, oder auch von meßingenen, einer gemeinen Stecke-Nadel dicken Drat verfertiget, und an dessen einem Ende eine kleine Schleiffe gemacht, wordurch das andere Ende gestecket, und an einer Hecke, Zaun, Baum oder Gebüsche, wo man einen Haasen, Fuchsen oder ander Thier durchgekrochen zu seyn spüret, vorgestellet und befestiget wird, daß also, wenn ein solches Thier, das den Wechsel hindurch hat, die Schlinge raßiren will, sogleich der Drat sich zusammen ziehet, und solcher Gestalt das Thier gefangen hält. Ehe man die Drat-Schlingen stellet, muß man vorhero die Hände waschen und dieselben sowohl, als die Schlingen mit Gras, Laub oder Erde reiben; wenn man aber zu stellen aufhöret, hänget man diese Drat-Schlingen in ein rein leinenes Säcklein an die Lufft. Einige löschen den glüenden Drat in einer Füchsin oder Häsin Blasen-Urin ab, worzu sie hernach dieselben Schlingen brauchen wollen, desselben Thieres Losung werffen sie hin oder schmieren solche zur Witterung daran.

Dreck, nennet man nicht nur allen Unrath, der in den Strassen, Gässen, Höffen, und auf allen Fuß-Böden von der Feuchtigkeit mit untermengten Erd-Theilen und dergleichen entstehet; sondern es wird auch darunter verstanden, derjenige Uiberbleibsel von den genossenen Speisen, den Menschen und Vieh von sich geben, welcher Unflat aber in Feldern und Gärten nach Unterschied derselben und der Frucht ein guter Dünger ist. Siehe **Düngung** und **Mist**.

Dreck-Vogel, ist ein Africanischer Vogel wie ein Trut-Hahn gestalt, der beständig im Koth und Schlamme wühlet, daher er auch sehr stincket.

Dreck-Holtz-Baum, siehe Natur-Lexicon.

Drehe-Hals, siehe Natter-Windel.

Dreschen, heißt den Saamen oder die Körner der eingeerndteten Feld-Früchte, als Weitzen, Korn, Dünckel, Gerste, Haber, Riebsen, Erbsen, Bohnen, Linsen, Wicken, Hirse, Heydekorn, Hanff und Flachs, aus dem Stroh bringen, oder aus ihren Aehren und Hülsen ausschlagen, und davon reine machen, welche Arbeit insgemein von den Dreschern auf der Schenn-Tenne mit den Drischeln oder Dreschflegeln, nebst der übrigen darzu gehörigen Geräthschafft folgender Gestalt geschiehet: Es werden nemlich vors erste ein halbes Schock Garben, mehr oder weniger, nachdem das Gebünde oder die Tenne groß oder klein ist, aus der Pause auf die Tenne geworffen, und eine Garbe nach der andern zu beyden Seiten (also, daß die Sturtzeln an die Tennen-Wand, die Aehren aber mitten auf der Tenne zusammen zu liegen kommen) unaufgebunden geleget, und durch die Dreschere gevorschlagt, oder, wie es die Bauren aussprechen, gevorschelt; Das ist, sie fangen an einem Orte an, und dreschen eine Garbe nach der andern von oben bey den Stürzeln anfahend herunterwerts gegen die Aehren zu, ab, wenden sie darnach um, und dreschen sie auf der andern Seite auf eben solche Art. Zum andern werden die also gevorschlagte ganze Garben auf die Seite an eine Tennen-Wand gelegt, und das von denenselben abgeschlagene Geströhde, und die abgesprungene Aehren zusammen gerechet, und dahin, wo man das Stroh zu dreschen pflegt, geleget, hernach fünff oder sechs von den gevorschlagten Garben, welche man ein Stroh nennet, eine nach der andern aufgebunden, und fein dünne, so lang die Tenne ist, ausgebreitet, (so, daß die Stürtzeln wieder an die Wand kommen) und also von einem Ort bis zum andern abgedroschen, nachmahls mit der Hand, nemlich Weitzen und Korn: Gersten und Haber hingegen mit dem Rechen oder Harcken umgewandt, und wiederum wie zuvor abgedroschen, hierauf solches Stroh, wenn es Weitzen oder Korn, mit beyden Händen, wenn es aber Gersten oder Haber ist, mit der Schütte-Gabel wohl aus- oder (wie der rechte Bauer-Terminus heißt) aufgeschüttelt, damit die Körner heraus fallen, und endlich in saubere Schütten (welche man sogleich an behörigen und trockenen Ort in der Pause oder sonsten, schaffen muß) gebunden und geknebelt, welches Anlegen, Abdreschen und Aufbinden so offte wiederholet wird, als viel der Vorscheln oder Vorschlagen vorhanden sind. So offt man mit dem Abdreschen eines solchen sogenannten Strohes fertig ist, muß man auch allemahl das übrige und kurtze Stroh, so nicht mit in die Schütten gebunden werden kan, absonderlich zusammen und bey Seite rechen, woraus man nachgehends die Wirr-Bunde (oder Wurm-Gebünde) und Aehren-Gebünde machet.

den. Besonders wenn sie in der Schule, in der Kirche, in der Gesellschaft, im Verkehr mit Vorgesetzten, Gleichgestellten und Untergebenen, in Wort und Schrift, in Gesinnung und Handlung, in Freud und Leid, in Glück und Unglück, in Gesundheit und Krankheit, im Leben und im Sterben sich bewähren. Wie sie sich bewähren, das ist ihr Charakter. Und wie sie sich bewähren, das ist ihr Ruf. Ihr Charakter ist ihr Wert vor Gott, ihr Ruf ist ihr Wert vor den Menschen. Ihr Charakter ist ihr Wert vor dem Richterstuhl Gottes, ihr Ruf ist ihr Wert vor dem Richterstuhl der Menschen. Ihr Charakter ist ihr Wert vor dem Richterstuhl Gottes, ihr Ruf ist ihr Wert vor dem Richterstuhl der Menschen. Ihr Charakter ist ihr Wert vor dem Richterstuhl Gottes, ihr Ruf ist ihr Wert vor dem Richterstuhl der Menschen.

nöthiget iſt, ſo läßt derſelbe iezt Korn, hernacher etwan Gerſte, ferner Haber, denn Erbſen, Wicken, Linſen, Weitzen ꝛc. abwechſelsweiſe dreſchen; wie viel und in welcher Ordnung aber, läßt ſich ohnmöglich vorſchreiben, ſondern es wird ſolches einen ieden der Marckt ſelbſten lehren. Dieweil aber dieſe beſchriebene Art zu dreſchen nicht anders, als durch etliche gewiſſe dazu angeſtellte Perſonen verrichtet werden muß, gleichwohl aber dieſes manchen Hausvater allzu koſtbar und auch zu gefährlich werden will, wie bald unten davon erwehnet wird; alſo ſind immer viele darauf bedacht geweſen, wie man auf andere nicht ſo beſchwerliche Art das Dreſchen möge verrichten können, und etwa nur eines Menſchen darzu benöthiget ſey. Hierzu haben alsdenn die Gelehrten wegen ihrer tiefferen Einſicht ihren Beytrag ebenfalls nicht fehlen laſſen wollen, dannenhero findet man in denen *Miſcellaneis Berolinenſibus* pag. 326 nebſt der Beſchreibung auch einen Entwurff von dergleichen Machine, welche in der That An. 1700 in Ertzen einem Chur-Braunſchweigiſchen Amte erfunden und erbauet worden, womit in einem Tage drey Perſonen ſo viel Getraide ausdreſchen können, als ſonſt achtzehen Perſonen auf die gewöhnliche Art vermögend geweſen, und ſoll noch vor ziemlich gut gefunden worden ſeyn; ſo iſt auch L. C. Sturm in ſeiner vollſtändigen Mühlen-Bau-Kunſt p. m. 34 Tab. XLII bemühet geweſen, eine zu dieſer Arbeit ſehr dienliche Mühle anzugeben. Die allererſte Dreſch-Mühle aber iſt in Churland 1670 erfunden worden, und 1679 verunglücket und abgebrannt. Dieſe ſoll zugleich das Korn gewurfft, und geſiebet und in Kaſten gebracht haben. Siehe Natur- und Kunſt-Geſchichte 1704 m. Oct. Indem aber dieſe und andere dergleichen Erfindungen bald wegen ihrer ſo koſtbaren Conſtruction nicht von iedem in das Werck zu richten, bald wegen der ſo vielen Künſtelung und gar zu intricaten Compoſition von keiner Beſtändigkeit, bald aber und zwar meiſtentheils in Theoria wohl ihre Richtigkeit haben, in der Praxi aber annoch ihren Anſtoß finden; wie denn nur gedachte Braunſchweigiſche Invention das Stroh gar zu ſehr zerſchmeiſſen ſoll, daß man dergleichen nicht gar wohl wie das andre zu Heckerling und der übrigen Nutzung gebrauchen könne; alſo iſt bis dato die einmahl eingeführte Art das Getraide mit den ſogenannten Dreſch-Flegeln durch gewiſſe darzu angenommene Perſonen ausſchlagen zu laſſen, immer noch vor die bequemſte gehalten worden. Indeſſen wäre doch zu wünſchen, daß man wegen obgemeldeter Urſachen vermittelſt der Mechanique dieſe Dreſch-Machinen zu verbeſſern, ſimpler zu machen, und ſo viel möglich ſo zum Stande zu bringen ſuchen möchte, daß ſie nicht zu viel koſteten, und doch gleich wohl mit Erſparung der Zeit, derer Leute und Koſten eben ſo gut und rein das Getreyde aus zu dreſchen dieneten. Bey denen Alten, davon *Bochart* in Hieroz. P. 1 pag. 310. ff. handelt, hatte man Dreſch-Waltzen, ingleichen Dreſch-Schlitten mit Eiſen beſchlagen, dafür man einen Ochſen und ein Pferd ſpannete, der Knecht aber ſich auf den Schlitten ſetzte und ſolchen beſchwerete, das Pferd hingegen vor ſich her über die ausgebreiteten Garben trieb. Andere, ſonderlich die Jüden, hatten Dreſch-Wagen, welche theils durch ihre eingekerbten Räder, theils durch die an die Achſen feſt gemachten Kneppel das Getraide, wenn man damit darüber fuhr, zugleich ausdrückten und ausklopfeten. Die älteſte und gemeineſte Art aber geſchahe bloß durch das Austreten der Ochſen, welche darauf herum geführet wurden. Dieſe Art iſt auch noch in Europa, z. E. an einigen Orten in Ungarn, Franckreich Liefland und Churland gebräuchlich. Daſelbſt es auch in eingeheitzeten Scheunen auf höltzernen Tennen mit Pferden geſchicht. Man befeſtiget auch zu dem Ende an einigen dieſer Oerter gewiſſe breite höltzerne Tritt-Schuh an die Beine der Pferde oder Ochſen. Von dem Churländiſchen Dreſchen und Korn, ſo man nach der Kornwaage in denen See-Städten einkauft und viel darauf hält, kan man nachſehen Suppl. IV Art. II, der Natur- und Kunſt-Geſchichte p. 29. In Teutſchland aber bedienet man ſich in einigen Gegenden des Ausreitens oder Austretens durch die Pferde, aber nur bey dem Haber, da ſie dieſelben entweder auf einem ordentlichen doch etwas langen Scheun-Tenne hin und wieder über ſolchen treiben, oder auf einem beſonderen darzu angelegten Tenne in der Runde herum reiten, und den Haber alſo austreten laſſen.

Dreſcher, obwohl ein ieder Bauersmann, oder Bauer-Knecht, der entweder, wie jener, ſein eigenes, oder, wie dieſer, ſeines Herrn Getraide ausdriſcht, ein Dreſcher iſt, ſo pflegt man doch nur insgemein diejenigen alſo zu heiſſen, die einem andern ums Lohn zu dreſchen pflegen, es geſchehe nun freywillig, daß ſie nemlich dreſchen dürffen, wo und wenn ſie wollen, oder zu Zwange, da nemlich auf gewiſſen Häuſern die Beſchwerde lieget, daß deren Beſitzer auf dieſem oder jenem Hofe oder Gute alles vorhandene Getraide, um einen gewiſſen gemeſſenen Lohn, ausdreſchen müſſen, und, ehe und bevor ſolches geſchehen, niemand andern dreſchen dürffen, welche Leute Zwang-Dreſcher, oder, (weil man dergleichen Dreſcher mehrentheils bey Edel-Höfen und Ritter-Gütern hat) auch mit einem anſehnlichern Nahmen, nemlich Hofe-Dreſcher genennet werden. Ich weiß nicht, wie es die armen Leute müſſen verſehen haben, daß man ihnen heut zu Tage ſo gar wenig gutes zutrauet, und hingegen ſo viel ſchlimmes beymiſſet: Denn gemeiniglich ſollen ſie nicht reine genug ausdreſchen, ſondern viele Körner zum Schaden des Eigenthums-Herrn im Stroh laſſen, entweder aus Trägheit, oder aber aus einer unnöthig- und unnützlichen Hurtigkeit, damit ſie nur ſein balde fertig werden, und zum Aufheben kommen. Man giebt ihnen Schuld, ſie führten deswegen weite Stieffel und tieffe Schubſäcke, damit ſie denen, mit ihnen zum Morgen

Mittags- und Abend-Brot nacher Hauſe gehenden Körnern deſto beſſer Raum und Quartier darinnen verſchaffen können, oder aber, wenn ihnen ihre Weiber das Morgen-Brot brächten, ſo fülleten ſie die ausgeleerten Näpfe und Töpffe, ja manchmal nach Gelegenheit, wenn etwan die Katze aus dem Hauſe, wohl gar die Körbe mit Körnern an. Ob nun wohl, wenn einer und der andere ein Schalck iſt, deswegen nicht alle davor gehalten werden dörffen, nichts deſtoweniger, weil Gelegenheit Maus-Köpffe macht, und ein einiges räudiges Schaf eine gantze Heerde anſtecket, ſo iſt am beſten, wenn man auf alle ein wachſames Auge hat, ſich öffters und unverſehens bey ihnen in der Scheune finden, auch zuweilen etliche Schütten ausgedroſchen Stroh nachdreſchen läſt, um dadurch hinter ihren Unfleiß und Betrug zu kommen, und ſie deshalber nach Verdienſt beſtraffen zu können: So wird auch dieſes viel zu der Ehrlichkeit der Dreſcher beytragen, wenn der Beamte, Pachter, Meyer, Verwalter oder Korn-Schreiber ſelbſten iederzeit die Scheunen früh, Mittags und Abends auf- und zuſchlieſt, und die Schlüſſel davon ja nicht denen Dreſchern auf Treu und Glauben hingiebt, als denen ſie leicht zum ſpitzigen Holtzgen werden dürffen. So iſt man auch wohl berechtiget, durch Meiſter Steppgen oder den handgreifflichen Anwald, ſowohl die Dreſcher-Ficken, als ihrer Weiber Korbe zu Zeiten zu viſitiren, wenn Verdacht vorhanden und die Gerichte ſolches verfügen, wodurch ſie gar leichte zu Verſtande gebracht werden können. Der Beamte oder Verwalter ſoll auch über iede Sorte Getraides mit denen Dreſchern unverdächtige Kerb-Stöcke oder Kerb-Höltzer halten, und alle Aufheben fleiſſig anſchneiden, ſowohl zur Sicherheit der Herrſchafft, als auch zur Juſtification ſeiner Rechnungen.

Dreſcher-Haus, alſo werden in einem Dorffe oder bey einem Ritter-Gute alle diejenigen Häuſer genennet, deren Beſitzer, ſie ſeyn gleich Eigenthümer davon, oder ſitzen nur zur Miethe darinnen, auf dem Ritter-Guts-Hofe, um einen gewiſſen und beſtimmten Lohn zu dreſchen gezwungen ſind.

Dreſcher-Lohn iſt dasjenige, was denen Dreſchern vor ihre ſaure Mühe und Arbeit zum Lohne gegeben wird. Und das geſchichet entweder mit Gelde, wenn ſie nemlich nach dem Tage-Lohn, (welche Art aber einem Hausvater nicht wohl zu rathen iſt) oder vor die Schocke oder vor ieden Scheffel ein gewiſſes Geld bekommen, welche Art am rathſamſten aber auch am wenigſten im Gebrauch iſt, oder wenn ſie um einen gewiſſen Theil vom Aufheben, als um den zehenden, zwölfften bis ſechzehenden Scheffel dreſchen, nach welcher letztern Art ſie gemeiniglich das Lohn ſowohl von gutem als geringen Getraide nur nur in guten Körnern, nach Gewohnheit oder dem Herkommen gemäß, entweder geſtrichen oder gehäufft, oder aber, welches das gemeinſte, nur mit dem halben Hauffen bekommen. Es iſt am beſten, wenn man ſein alles mit ihnen ausdinget, wenn man üble Gebräuche und Herkommen an einem Orte antrifft, woferne ſonſt der Herrſchafft freygelaſſen iſt dreſchen zu laſſen, wen ſie will. Allein wo gewiſſe Häuſer und Leute das Recht haben, den Druſch auf dem Gute vorzüglich zu genieſſen, da kommt offt viel auf das Herkommen an, daraus dieſelben bisweilen freylich viel Recht, ſo offt unbillig iſt, erlanget haben.

Dreſch-Flegel, oder ſchlechtweg Flegel, auch Driſchel genannt, iſt dasjenige Inſtrument, womit die Körner aus den Aehren oder Hülſen auf der Scheun-Tenne ausgeſchlagen, oder ausgedroſchen werden. Es beſtehet ſolcher aus einem dritthalb Ellen langen, etwas mehr als Daumens dicken Stecken, von Häſeln- oder Hollunder-Holtze, welcher die Hand-Ruthe genennet wird, und aus dem Flegel ſelbſt, welches ein rundes Stück Büchen-Holtz, vier und zwantzig bis ſieben und zwantzig Zoll lang, und an dem einen Ende drey Zoll dick übers Creutz, an dem andern aber, wo die lederne Kappe drüber kommt, etwas geringer, und wenn er halten ſoll, vom Stamm-Ende des Buch-Baums gemacht ſeyn muß. Dieſe beyden Stücke haben iedes ſeine beſondere lederne Kappe, wovon das eine die Ruthen-Kappe, das andere die Flegel-Kappe genennet wird, und ſind an dieſen beyden mit zwey ledernen Neh-Riemen befeſtigten Kappen, durch ein ſtarckes ledernes Mittel-Band, welches gleichſam die Charniere giebt, zuſammen gefüget, damit der Flegel bey Schwingung der Ruthe hinfalle, wo der Dreſcher will.

Dreſch-Tenne, ſiehe Scheun-Tenne.

Dreybeinig Faß, ſiehe Döſe.

Dreydrätig, wird dasjenige wollene Garn genennet, da einen ſolchen Faden drey gewöhnliche einfache Fäden ausmachen.

Dreyer, iſt die bey uns bekannte kleine Scheid-Münze, welche drey Pfennige in ſich hält, daher auch ſein Zeichen, womit er in der Rechnung bemercket, 3 Pfennige iſt. Es gehen derer 4 auf einen Groſchen, folglich machen 64 einen Gulden, 96 hergegen einen Reichsthaler aus.

Dreyfaltigkeits-Blume, Freyſam-Kraut, kriechende Viole, auch Stieff-Mütterlein ſonſten genannt, iſt ein niedriges, aber ſeinen Farben nach, holdſeliges Blümlein, welches iedoch keinen Geruch hat; beſtehet aus fünff Blättlein, davon die oberſten beyden Purpur-Farb, die mittlern zwey weiß, und das unterſte gelb iſt, hat einen dreyeckigten inwendig holen Stengel, das Kraut aber rundlichte und ausgekerbte Blätter. Man findet ſie ſowohl auf dem Felde, als auch, wiewohl mit einiger Veränderung, in denen Gärten, und blühen ſolche in denen Monaten Junio und Julio. Sie werden geſäet, oder von Zertheilung der Stöcklein fortgepflantzet, und im Frühling im wachſenden Monden in eine gute luckere und feuchte Erde verſetzt. Diejenigen Saam-Körnlein, ſo

zunächst am Stiel bey den Schötlein liegen, sollen am besten seyn; ihre zarte weisse Wurzeln aber wollen keine Düngung leiden.

Drey-Fuß, ist ein breit geschlagener runder und mit dreyen Füssen versehener eiserner Ring, worauf man Kessel oder Pfannen übern Feuer zu stellen pfleget.

Dreyling, ist ein höltzernes Gefässe oder Art eines Bierfusses, welches sechzig Meßkannen hält, daß also drey Dreylinge so viel als ein Viertel von hundert und achtzig Kannen ausmachen.

Dreyling, pfleget man auch eine gewisse Portion Brot zu nennen, wie man sie bey den Beckern hiesigen Orts gemeiniglich vor 3 Pfennige zu Kauffe haben kan.

Dreymähdig, Dreymättig, werden diejenigen Wiesen genennet, welche offt gewässert und gedünget werden, oder sonsten etwan niedrig an einem gewächsigen Boden liegen, daß das Gras gerne und geschwinde aufwächst, folglich dergleichen Wiesen dreymal gehauen oder abgemähet werden können, da denn das erste Gras, nachdem es abgehauen und gedörret worden, Heu, und die andern beyden das Grummet genennet werden. Die dreymähdigen Wiesen pfleget man das erste mahl gleich nach Pfinsten, das andere mahl nach Johannis, und denn zum drittenmahl um Michaelis zu hauen.

Dreyspännig heißt, wenn man mit dreyen Pferden fähret, also, daß entweder drey Pferde neben einander, nemlich zwey an der Deichsel, und das dritte auf der Wildbahne, neben dem Hand-Gaul, oder aber das dritte Pferd vor den beyden Deichsel-Pferden her, an einem einzelnen Ort-Scheit angespannet ist, und an den Riemen geleitet wird.

Drischel, suche Dresch-Flegel.

Dritte Art, siehe Arten.

Drosch, ist eine Art von Flachs, welcher seinen Saamen in denen Knoten sehr feste hält, dergestalt, daß derselbe nicht, wie bey dem Kleing, von selbst, wenn die Knoten dürre sind, in der Sonne herausspringet, sondern ausgedroschen werden muß. Man sehe in Marpergers Hanf- und Flachs-Bau nach.

Drossel, (Troschel) ist ein Krammets-Vogel, von dem man zweyerley Gattungen hat, nemlich die **Weiß-** oder **Zipp-Drossel**, so man auch nur insgemein die Zippe zu nennen pflegt, und die **Roth-** oder **Wein-Drossel**. Die **Weiß-** oder **Zipp-Drossel**, welcher auch einige den Nahmen **Sommer-Drossel** beylegen, ist am Rücken Aschenbraun, und also auch oben auf am Kopff, an denen Flügeln und Schwantz, untenher aber sogleich von der Kehle an, dunckel-weiß mit schwartzen Düppelgen besprenget, welche sich doch unten am Bauch in etwas verlieren, und denen weissen Federn alleine Platz lassen. Unter denen Flügeln ist sie etwas hell-bräunlicht, und eben solche Farbe siehet man auch untenher am Ende des Leibes, oder vielmehr am Anfang des Schwantzes. Ihre Leibes-Gestalt ist hochbeinigt, und der Grösse nach, wie eine Amsel, ausgenommen, daß die Drossel an der Brust dick aussiehet, auf die Art wie ein Mistler. Sie setzet auch, wie dieser, oder die Amsel, ihr Nest an die Bäume auf oder zwischen die Aeste, und bringet, nach vierzehen-tägiger Brut, vier oder fünff Junge aus. Ihr Strich gehet an, noch ehe die Krammets-Vögel und Roth- oder Wein-Drosseln ziehen; sie ist aber nicht gewohnt Hauffen-weis, wie diese, zu streichen, sondern vier, fünff bis sechse ist gemeiniglich die gröste Zahl, die man bey ihrem ordentlichen Flug erblicket; zuweilen siehet man zwar vierzig bis funffzig Weiß-Drosseln oder Zippen mit einander fliegen, als welches nur geschiehet, wenn sie einzeln zusammen stossen, alleine sie bleiben doch nicht lange bey einander, und wehlet bald darauf eine Parthey diesen, eine andere Parthey aber wieder einen andern Weg. Und wie dieser Vogel seinen Strich bey Zeiten beginnet, so endet er solchen auch sehr frühe, und zwar wenige Wochen nach Michaelis, da er von der Roth- oder Wein-Drossel, als welche besser, denn er, die Kälte vertragen kan, abgelöset wird. Uibrigens lässet er sich auf dem Herde wohl fangen, und suchet seine Nahrung in Wachholder-Drossel-Vogel- oder Ebereschen, auch Arlsbeeren, wie nicht weniger, ehe diese noch zu finden, in allerhand Gewürme; im Vogelbauer aber, wenn man ihn zur Lock einstellet, wird er mit Milch und Hirse-Kleyen gefüttert. Die

Roth- oder **Wein-Drossel**, so auch einige die **Winter-Drossel** nennen, ist etwas geringer und schmächtiger am Leibe, als die Zipp-Drossel, hat auch sowohl am Bauche und Halse, als unter den Flügeln mehr rothes eingesprenget, als jene, und ist mit gelblichten Strichen unter den Augen gezeichnet. Der Kopff ist länglicht gestaltet, und der Schnabel, ob er gleich, wie einer Amsel oder Weiß-Drossel Schnabel geformet, ist doch viel subtiler und etwas schwärtzlichter. Die Füsse sind auch mehr schwärtzlicht, als an der andern Drossel, doch siehet sie eben so hochbeinigt aus. Gleichwie sie mit dem Krammets-Vogel zu einer Zeit kommt und vorbey ziehet, also wird auch davor gehalten, daß sie zusammen ihre Jungen an einem Orte ausbringen, weil man niemals hiesiger Landen dergleichen Brut gefunden hat. Sie ziehet nicht einzeln, sondern streichet gleich den Krammets-Vögeln mit vollem Hauffen, und fället gerne auf die Herde und Leim-Gestelle, woselbst sie in der Zug-Zeit in grosser Menge gefangen wird. Ihre Nahrung sind, alle bey der Zipp-Drossel erwehnte Beere; nicht weniger geniesset sie alle Sorten Schiß-Beere, und im Frühjahr kleine Schnecken und Gewürme; insonderheit aber belustiget sie sich zur Herbst-Zeit an den Weinbeeren in den Weinbergen, welches vielleicht Anlaß zu ihrem Nahmen (**Wein-Drossel**) mag gegeben haben. Weil diese Vögel einen sonderlich angenehmen Geschmack haben, und wegen ihrer Güte nechst den Haasen von vielen vor

das allerbeste Wildpret geachtet werden, so pflegt man sie gebraten gerne zu speisen, da sie denn zuforderst gerupffet, ausgenommen, und an einen höltzernen Spieß angesteckt bey einem nicht gar zu starcken Feuer gebraten werden. Mittlerer Zeit begiesset man sie öffters mit zerlassener, aber nicht brauner Butter, und sprenget ein wenig Saltz darüber; sind sie aber bald gar gebraten, begiesset man sie nochmahlen mit dergleichen Butter, streuet klar geriebene Semmel darauf, lässet noch hin und wieder einige Tropffen Butter darauf fallen, wovon sie fein gäschten, und ziehet sie endlich gemach von dem Spiesse, daß die Semmel nicht so herab falle, legs sie auf eine Schüssel, darein etwas braune Butter gethan, und garniret sie mit Citronen-Schnittgen. An den Orten, da sie häuffig gefangen und nicht mit Nutzen consumiret werden können, pfleget man sie zu künfftigen Gebrauch folgender Gestalt in Eßig zu legen: Wenn sie gerupffet und ausgenommen, werden ihnen die Beine und Köpffe weggehacket, und wenn sie reine ausgewaschen, am Spieß gesteckt, und auf den Rost halb gar gebraten, da sie ein wenig gesaltzen und mit Butter bestrichen werden müssen; hierauf leget man sie in ein Fäßgen, welches inwendig mit Eßig wohl benetzet, und in dasselbe eine Boden-Schicht von Lorbeer-Blättern nebst grob gestossener Gewürtz gethan worden, Schichtweise, daß mit den Blättern nebst Gewürtze und den Vögeln abgewechselt wird. Dieses Fäßgen spündet man oben zu, bohret ein Loch in den Deckel, daß ein Zapffen darein gehet, machet Eßig, so viel man benöthiget ist, siedend, lässet ihn wieder kalt werden, und giesset ihn sodenn durch dieses Loch zu denen Drosseln, setzet sie an einen kühlen Ort, und wendet sie alle Tage fleißig um.

Drossel-Beere, (Kolck-Beere) sind schöne hoch-rothe Beere, welche Büschelweise, aber nicht so dichte, als die Vogel- oder Ebereichen-Beere beysammen wachsen, so haben sie auch eine andere Gestalt, indem sie gantz rund, in der Grösse, als Johannis-Beere, gläntzend und gleichsam durchsichtig sind, einen guten Safft geben, und sich lange halten. Sie werden von denen Drosseln sehr geliebet, dahero sie auch ihren Nahmen mögen bekommen haben. Sie wachsen auf dem

Drossel-Beer-Strauch, welcher zu dem Schlag- oder Unter-Holtze gerechnet wird, weil er selten einen ordentlichen Stamm treibet. Das Holtz ist fest und hart, hat aber in der Mitte einen kleinen weissen Kern, wie das Hollunder-Holtz, aber bey weiten nicht so starck. Die Rinde ist licht-braun oder röthlicht, die Blüthen weiß, und die Beere, wie obgedacht, roth. Die Blätter sind dreyheiligt, fast wie das Ahorn-Laub, aber an dem Rand herum nicht so ordentlich, sondern gantz verwirrt, zerkerbt, dichte, und auf der obern Seite dunckel-grün und glatt, auf der untern aber hell-grün und rauch, wie Sammet anzugreiffen.

Drücken, nennen die Jäger, wenn sich ein Haase oder ander Thier gantz auf die Erde niederleget, und den Kopff niederbücket, um nicht gesehen zu werden.

Druckwerck, ist eine Machine, von mancherley Gebrauche und mannigfaltiger Einrichtung in Manufacturen, im Müntz-Wesen ꝛc. Hier ist nur diejenige zu berühren, welche, wenn sie groß, zu den Wasserkünsten, klein aber zu den Feuer-Spritzen und einigen Brunnen gebrauchet wird. Sie bestehet aus zweyen meßingenen Stiefeln, deren jeder unten im Boden mit seinem besondern Ventil versehen ist. Wenn ein solches Ventil durch Aufziehung des Druck-Stempels geöffnet wird, so ziehet dasselbe viel Wasser in die Röhren, schliesset sich aber, so bald man den Druck-Stempel niedergedrucket, wieder zu, dergestalt, daß das eingezogene Wasser, vermittelst eines andern etwas höher in der Röhre befindlichen Ventiles, endlich mit Gewalt oben hinaus getrieben wird.

Drüsen, sind an den Pferden Beulen oder Geschwüre, die sie an der Kehle (dahero auch diese Kranckheit von einigen die Kehlsucht genennet wird) und sonst an und neben dem Halse bekommen, wenn sich die Säffte in denen daselbst liegenden Drüsen verstopffen, und aufschwellen, davon sie denn anfangen zu husten, auch gleichsam rotzig werden, daß ihnen der Unrath zur Nasen heraus läufft, wenn sich die Säffte verdünnen und resolviren. Es ist dieser Zustand nicht so schlimm, als der Rotz, und wird von demselben leichtlich also unterschieden: Man darff einem Pferde nur die Nasenlöcher, so lang man kan, feste zudrücken, und ein Tränck-Faß oder ander Gefässe voll Wassers unterhalten, sodenn aber, wenn man das Pferd loslässet, und dasselbe auszuwerffen anfänget, fleißig Achtung auf solches geben, ob die aus der Nasen kommende Materie im Wasser schwimme oder nicht; ists das erste, so sind es nur die Drüsen, fället aber die Materie zu Boden, so ist das Pferd rotzig. Die damit behafftete Pferde stecken andere gesunde leichtlich damit an, doch sind sie im Winter nicht so sehr damit geplagt, als im Sommer. Diesem Uibel abzuhelffen, nimmt man Honig, Zwiebeln und alt Schmeer, lässet es mit einander sieden, und schmieret die Beulen oder Drüsen des Tages zweymahl damit, so warm man es an der Hand leiden kan, wenn sie denn weich werden, drucket man sie mit den Fingern wohl aus, falls sie aber von sich selbst nicht aufbrechen wollten, so öffnet man selbige mit einer Fliethe, reisset das Loch ziemlich weit, daß man es reinigen kan, hält auch das Pferd um den Kopff und Leib fein warm, und gicht ihm das Futter in einer Mulden oder Fasse auf die Erde, daß es sich bücken muß, so wird es desto eher von ihm schiessen; im Fall es aber nicht fort wollte, so ziehe man dem Pferde unter den Augen einen Sack ohne Boden über die Nase und das Maul, nehme glühende Kohlen in einen Topff oder Pfanne, thue Wermuth, Weyrauch und Rauten darauf

auf, und halte es unten in den Sack, daß dem Pferde der Dampff in den Hals und in die Naſenlöcher gehe; wenn dieſes zwey oder drey mahl geſchehen, ſo wird der Unrath von ihm ſchieſſen. Andere beräuchern das drüßigte Pferd mit der äuſſerſten weiſſen Rinde von Bircken-Holtz, oder mit Hornniſſen-Neſtern, und decken dabey den Kopff mit einer Decke wohl zu, damit der Rauch dem Pferde recht in die Naſenlöcher gehen könne; und alſo wie derholen ſie es drey oder vier mahl. Etliche ſchälen auch vier Häupter Knoblauch gantz reine, zerſtoſſen ſolche wohl, thun Pfeffer daran, und gieſſen beydes in laulichten Eßig und Baumöle dem Pferd in den Hals, und beräuchern es ſodenn mit Wermuth. Für die harten Drüſen wird rother Knoblauch, Meer-Rettig, Calmus, ſchwartzer Kümmel, Ebereſchen-Beeren oder rothe Vogel-Beeren, gelber Senff und Gartheil, alles zuſammen fein wohl in dem Waſſer gekocht, und dem drüßigten Roſſe laulicht eingegoſſen. Uiberhaupt iſt zu mercken, daß in aller Drüſe oder Kehlſucht den Pferden keine Ader zu laſſen, weil es höchſt ſchädlich, und gemeiniglich der Tod darauf erfolget, und zum andern, daß ſo bald die Drüſen rinnend werden, es ſodenn mit dem Pferd weiter keine Gefahr mehr habe.

Ducaten-Röslein, ſiehe Mausöhrlein.

Duchſtein, Duckſtein, Tuchſtein, iſt der Nahme eines berühmten weiſſen Bieres, welches zu Königslutter im Braunſchweigiſchen Gebiete, ohnweit Helmſtädt, gebrauet, und wegen ſeiner Güte häuffig an andere auch weit entlegene Orte verführet wird. Seinen Nahmen ſoll es daher bekommen haben, weil in und um den Fluß, daraus man das Waſſer zum Brauen nimmt, ſehr viele Duck- oder Toff-Steine gefunden werden.

Dudelſack, ſiehe Bock-Pfeiffe.

Duhm-Pfaffe, Thum Pfaffe, ſuche Blutfincke.

Dünckel, ſiehe Dinckel.

Düngen heiſſet, einen durch vielfältiges Beſtellen und Frucht-Tragen gleichſam ermüdeten, entkräfftzeten und von denjenigen Nahrungstheilchen, welche zum Wachsthum einer Art Pflantzen erfordert werden, entblöſſeten und ausgezogenen oder einen von Natur magern Erdboden, durch gewiſſe Materien, ſo dergleichen Nahrungstheilchen, welche ſich zum Acker und der Frucht oder Pflantze ſchicken, und der Dünger oder Dung genennet wird, dergeſtalt verbeſſern, daß er dadurch neue Krafft bekomme, wenn Regen, Lufft, und Sonne mitwircken, die Materien des Düngers und des Bodens aber mit einander vereinigt und in Fermentation geſetzet werden, als wodurch nicht nur allerhand ſaltzigte, ölichte, urinöſe, und empyreumatiſche, ſondern auch brennende, und alcaliſche ꝛc. Theilchen entſtehen, welche hernach, wenn der dem gedüngten Boden anvertraute Saame darinne aufgeſchloſſen und das in demſelben liegende Leben erwecket wird, dienen, den Körper der Pflantze nach ihrer Art auszubauen, und ihren Wachsthum, Trieb, ihre Nahrung und Fruchtbarkeit befördern, woferne nicht die Witterung zuwider iſt. Und dieſes Geſchäffte, ſo nebſt andern den Erdboden zu verbeſſern, in der Landwirtſchafft bey dem Acker- und Garten-Bau vorfället, wird die Düngung genennet. Wenn und wie ſolche nun auf denen Feldern und Wieſen, in Gärten, Wein- und Hopffen-Bergen ꝛc. vorzunehmen, davon iſt unter dem Wort Düngung mehrere Nachricht zu finden.

Dünger oder Dung, wird alle diejenige Materie genennet, womit ſowohl der von Natur ſchlechte, als der durch vielfältiges Arbeiten und Früchte-Tragen ſeiner Nahrungs-Krafft und Theilchen vor die Pflantzen, beraubte Erdboden verbeſſert und zu ſeiner vorigen Fruchtbarkeit gebracht, und nach der Natur und Eigenſchafft die Frucht, ſo darauf wachſen ſoll, zubereitet wird. Vornehmlich wird darunter der mit Stroh, Baum-Laub und dergleichen vermengte Vieh-Pferch, oder Miſt von allerhand bey einer Hauswirtſchafft nöthigen und nützlichen Thieren verſtanden: Davon das Wort Miſt, ingleichen Miſt-Stäte nachzuſchlagen. Ein beſonders guter Dünger zu unfruchtbaren Bäumen, ingleichen zu dem Wein-Bau wird folgender Geſtalt zubereitet: Man läßt nehmlich eine Grube nach Gelegenheit wohl drey Ellen tieff machen, und eine Schicht von altem wohl verfaultem Rinder-Miſt einer halben Elle hoch darein thun, auf dieſen eben ſo hoch Schaaf-Miſt, denn gleich ſo viel Wein-Treſter darauf werffen, hiernächſt noch einen ziemlichen Theil Wein-Hefen, oder in deren Ermangelung ſo viel Waſſer darüber gieſſen, damit die eingebrachte Materie wohl befeuchtet ſeyn möge; hierauf wird wieder eine Schicht Rinds- und eine Schicht Schaaf-Miſt nebſt einer Schicht Wein-Treſter geleget, und alſo fortgefahren, bis die Grube damit angefüllet. Dieſer Miſt muß ein halbes Jahr liegen, ehe er mit Nutzen kan gebrauchet werden. Man hat auch auſſer dem gewöhnlichen Miſt noch andere zum Düngen dienliche Materien und Mittel, womit man entweder alleine dünget, oder ſolche mit dem Vieh-Miſt vermenget, und ſind folgende: Aſche, ſowohl gemeine, als Laug- und Seiffenſieder-Aſche, die in ſchweren dohnigten Feldern zwar gut iſt, aber nicht lange nachhält; Baum-Laub, welches in Ermangelung des Strohes in die Ställe und Miſt-Stäten eingeſtreuet, und alſo unter den Miſt gebracht wird; Düng-Lauge, wovon unten ein mehrers; Erbſen und Feld-Bohnen, wenn ſolche, gleich nachdem ſie verblühet, wieder ungeriſſen und untergepflüget werden, welche Art zu düngen entweder, wenn man am andern Dünger Mangel leidet, oder wenn dieſer nicht ohne groſſe Koſten und Verſäumniß auf ein allzuweit entferntes Feld oder auf Berge zu ſchaffen wäre, nützlich zu gebrauchen iſt; Gute Erde oder fette kühle und vermengete ſandigte Erde; Garten-Geniſte, als Jäte-Gras, und was ſonſten von Stengeln, Blät-

Blättern und dergleichen ohnedem weggeschmissen wird; Gassen- oder Straſſen-Koth, welcher bey naſſem Wetter zusammen geschauffelt, kurtz Stroh oder nur gedachtes Gartengeniſte eingestreuet, und hernach eine Zeitlang in ziemlichen Hauffen liegen gelassen wird, bis er von der Sonnen, Lufft und Regen also durchwircket, daß er zu gebrauchen dienlich seyn möge, welcher aber nicht gerne drey Jahr in den Feldern verspüret wird; Gerber-Lohe, welche man vorhero ein paar Jahr oder länger verliegen lassen muß, ehe man solche in den Gärten gebrauchen kan; Haus-Kehricht, Hobelspäne, Horn-Späne, und andere Abgänglinge von Hörnern und Thier-Klauen; Kalch; Leder in Wasser geweichet, da denn dieses eine gute Düng-Lauge giebt; Leim-Wände von alten Gebäuden, sonderlich von Backöfen, Menschen-Koth, Mergel, der in zähen und leimigten Feldern mehr Nutzen schaffet, als aller anderer Mist; Ofen-Ruß; Pferch von den Schaafen; ausgestochene Rasen, wenn man solche zu Hauffen schläget, und ein Jahr lang liegen lässet, da sie denn in seichten, sandigt und steinigten Aeckern, auch in mager-werdenden Hopffen- und Weinbergen gute Dienste thun; Säge-Späne von den Schneide-Mühlen, welche den Acker sehr mürbe, aber nach einiger Meinung sehr sauer machen; Salpeter, welcher viel zu der Fruchtbarkeit des Erdbodens beytragen soll, wie von alten Zeiten her davor gehalten worden, immassen schon Virgilius Georg. Lib. I, ingleichen Columella de re rustica Lib. 2 cap. 10 bekräfftigen, daß die Alten den Saamen mit Salpeter fruchtbar gemachet, wovon unter dem Wort Düng-Laune weiter nachzulesen; Schlamm aus Teichen, Gräben und Dümpffeln, welcher ebenfalls ein Jahr lang über einander liegen muß, wenn man solchen mit Nutzen gebrauchen will. Eben so macht mans mit der Asche von Stein-Kohlen und Torf; Stoppeln, indem sie gleich nach der Erndte untergepflüget werden; Tangeln oder Nadeln von Kiefern-Fichten- und Tannen-Holtze, welche, wo Stroh-Mangel vorhanden, zusamen gerechet, und zur Streu gebrauchet werden, aber bey weitem nicht so gut düngen, als der Stroh-Mist; Walck-Haare, welche auf denen Walck-Mühlen der Gerber und Tuchmacher abgehen, und eine bessere Düngung als die Gerber-Lohe geben ꝛc. siehe Mist. Es düngen auch die Wurtzeln von einigen Pflantzen, wenn sie ersterben in der Erde. Z. E. die grossen Wurzeln von der 15 bis 20 Jahr gelegnen Esparcette. Eben so bessert und dünget auch die Färber-Röthe den Grund und Boden, den der Wind aussauget. Nicht weniger thun solches die weissen Feig-Bohnen ꝛc. Rohr. Endlich thut solches auch die blosse Mist-Pfütze, und überdieß wird alle Düngung entweder unmittelbar oder aber mit und an den Saamen in die Erde gebracht. Dieses letzte geschiehet vermittelst derer Düng-Laugen, wovon der folgende Artickel handelt.

Düng-Lauge, ist ein gewisses zubereitetes Wasser, darein einige den Saamen, ehe sie ihn unter die Erde bringen, behutsam einweichen, und halten davor, daß dieses nicht nur die Stelle der gemeinen Düngung vertrete, sondern sie noch übertreffe, ja die schönste Saat daher erwachse, und die reicheste Erndte darauf erfolge. Sie wird von unterschiedenen auch unterschieden zubereitet. Der Abt von *Vallemont* in seinen *Curiositez de la Nature & de l'Art &c.* so 1708 zu Paris heraus gekomen, erinnert nebst noch verschiedenen anderen Arten der Einweichungen, daß man Salpeter in siedendem Mist-Pfützen-Wasser zerlassen, und noch darzu Regen-Wasser nehmen könne, darein Horn-Klauen von Thieren, Leder und Häute, Federn, Knochen und dergleichen Sachen mehr geweichet und gefäulet, in welcher Düng-Lauge der Saame aufquellen, und hernach wieder trocknen müsse, ehe man ihn aussäe. Noch eine andere Art der Einweichung in dergleichen Lauge, nebst allen, wie man sich darbey zu verhalten, beschreibet Christ. Trautmann in seinem Zittauischen Calender, vom Jahr 1720, welche er selbst vorgenommen, und für nützlich befunden. Er hat hierzu gemeine Holtz-Lauge und Mist-Lacke genommen, darein Schaaf-Lorbern gerühret, gebraucht, und deren so viel genommen, daß solche Lauge einen halben Finger breit über das Getraide, so in zehen Mässel, das ist zwey und einer halben Metzen bestanden, gegangen. In dieser warm gemachten Lauge, zerließ er ein Pfund Salpeter, und muste solche wieder kalt werden, ehe er sie auf den Saamen goß, den Saamen ließ er eine Nacht in dieser Lauge weichen, nach diesem schüttete er ihn an freye Lufft auf einen Boden, da die Sonne nicht hin kam, und trocknete ihn dergestalt an der Lufft, da dieser abgetrocknet, zerließ er nochmahlen ein halb Pfund Salpeter in der warmen Düng Lauge, und weichte, da diese verkühlet, den Saamen annoch vier Stunden ein, und ließ ihn sodenn wie vorher abermahlen an der Lufft trocken werden. Es erinnert aber gedachter Trautmann, daß diese Einweichung mit guter Behutsamkeit geschehen müsse, damit der Saame sich nicht übergquelle und börste, wodurch er alle Treibungs-Krafft verlieret und nicht einmahl aufgehet. Da nun diejenigen, so sich einer solchen Lauge bedienet, nicht in Abrede seyn können, daß dieses Einquellen des Saamens gar mühsam und zugleich gefährlich, über dieses auch kostbarer, als das gewöhnliche Düngen, so lässet man annoch dahin gestellet seyn, ob solche Düng-Lauge als eine vortheilhaffte Düngung wahrhafftig anzusehen. Man hat noch viel mehr Arten solcher vegetabilischen Laugen, um den Saamen dadurch zu præpariren und fruchtbar zu machen, davon in der entdeckten Grufft natürlicher Geheimnisse, ingleichen in D. Rümbolds oeconomia experimentali viel zu finden. Ja dieser letzte hat sie auch sonderlich bey der Gelegenheit des Zeigerischen olei vegetabilis

gemacht. Schreiben und was man darüber zu wissen nöthig hat, lehrt die Schreibkunst. Die Schreibart ist die Art, wie man seine Gedanken schriftlich ausdrückt. Sie ist entweder gut oder schlecht. Gut ist sie, wenn sie richtig, deutlich, bestimmt, kurz, rein, edel, natürlich, ungezwungen, lebhaft, angenehm und dem Gegenstande angemessen ist. Schlecht ist sie, wenn sie diesen Eigenschaften entgegen ist. Schreibart, Stil, Schreibweise, Ausdruck, Redensart, Ausdrucksweise, Sprache, Diktion, Manier, Schule, Geschmack, Beredsamkeit, Redekunst, Rhetorik, Poesie, Dichtkunst, Versmaß, Reim, Sylbenmaß, Rhythmus, Prosa, Poesie, Dichtung, Gedicht, Epos, Lyrik, Drama, Trauerspiel, Lustspiel, Schauspiel, Oper, Singspiel, Ballet, Pantomime, Roman, Novelle, Fabel, Erzählung, Beschreibung, Abhandlung, Aufsatz, Rede, Predigt, Vortrag, Lehrart, Methode, Lehrbuch, Lehrgebäude, Lehrsatz, Grundsatz, Regel, Vorschrift, Anweisung, Unterricht, Lehre, Wissenschaft, Kunst, Fertigkeit, Geschicklichkeit, Talent, Anlage, Genie, Erfindungskraft, Einbildungskraft, Phantasie, Witz, Scharfsinn, Urtheilskraft, Verstand, Vernunft, Gedächtniß, Aufmerksamkeit, Nachdenken, Betrachtung, Untersuchung, Prüfung, Forschung, Erfahrung, Beobachtung, Versuch, Experiment, Wahrheit, Irrthum, Vorurtheil, Aberglaube, Schwärmerei, Gewißheit, Wahrscheinlichkeit, Zweifel, Ungewißheit, Unwahrscheinlichkeit, Unmöglichkeit, Lüge, Betrug, Täuschung, Blendwerk, Gaukelei, Zauberei, Hexerei, Gespenst, Erscheinung, Traum, Vision, Offenbarung, Weissagung, Prophezeiung, Wahrsagung, Orakel, Zeichen, Wunder, Wunderwerk, Wunderthat, Wunderkraft, Wunderkur, Wunderdoktor, Wunderbalsam, Wundermann, Wunderthier, Wunderpflanze, Wunderstein, Wunderquelle, Wunderbrunnen, Wunderbad, Wunderhöhle, Wunderberg, Wunderinsel, Wunderland, Wunderwelt, Wunderreich, Wunderstadt, Wunderschloß, Wunderhaus, Wunderzimmer, Wunderkammer, Wunderkasten, Wunderbuch, Wunderbuchstabe, Wunderwort, Wunderformel, Wunderspruch, Wunderlied, Wundergesang, Wundermusik, Wunderinstrument, Wunderuhr, Wunderwerk, Wunderkunst, Wunderkünstler, Wunderkünstlerin, Wunderkünstlerinnen, Wunderkünstlerinnenschule, Wunderkünstlerinnenschulhaus, Wunderkünstlerinnenschulhausdach, Wunderkünstlerinnenschulhausdachziegel, Wunderkünstlerinnenschulhausdachziegelofen, Wunderkünstlerinnenschulhausdachziegelofenfeuer, Wunderkünstlerinnenschulhausdachziegelofenfeuerholz, Wunderkünstlerinnenschulhausdachziegelofenfeuerholzhacker, Wunderkünstlerinnenschulhausdachziegelofenfeuerholzhackerbeil, Wunderkünstlerinnenschulhausdachziegelofenfeuerholzhackerbeilstiel, Wunderkünstlerinnenschulhausdachziegelofenfeuerholzhackerbeilstielholz, Wunderkünstlerinnenschulhausdachziegelofenfeuerholzhackerbeilstielholzbaum, Wunderkünstlerinnenschulhausdachziegelofenfeuerholzhackerbeilstielholzbaumstamm, Wunderkünstlerinnenschulhausdachziegelofenfeuerholzhackerbeilstielholzbaumstammrinde, Wunderkünstlerinnenschulhausdachziegelofenfeuerholzhackerbeilstielholzbaumstammrindenborke, Wunderkünstlerinnenschulhausdachziegelofenfeuerholzhackerbeilstielholzbaumstammrindenborkenkäfer, Wunderkünstlerinnenschulhausdachziegelofenfeuerholzhackerbeilstielholzbaumstammrindenborkenkäferlarve, Wunderkünstlerinnenschulhausdachziegelofenfeuerholzhackerbeilstielholzbaumstammrindenborkenkäferlarvenfraß, Wunderkünstlerinnenschulhausdachziegelofenfeuerholzhackerbeilstielholzbaumstammrindenborkenkäferlarvenfraßgang, Wunderkünstlerinnenschulhausdachziegelofenfeuerholzhackerbeilstielholzbaumstammrindenborkenkäferlarvenfraßgangsystem, Wunderkünstlerinnenschulhausdachziegelofenfeuerholzhackerbeilstielholzbaumstammrindenborkenkäferlarvenfraßgangsystemforschung, Wunderkünstlerinnenschulhausdachziegelofenfeuerholzhackerbeilstielholzbaumstammrindenborkenkäferlarvenfraßgangsystemforschungsinstitut, Wunderkünstlerinnenschulhausdachziegelofenfeuerholzhackerbeilstielholzbaumstammrindenborkenkäferlarvenfraßgangsystemforschungsinstitutsgebäude, Wunderkünstlerinnenschulhausdachziegelofenfeuerholzhackerbeilstielholzbaumstammrindenborkenkäferlarvenfraßgangsystemforschungsinstitutsgebäudedach, Wunderkünstlerinnenschulhausdachziegelofenfeuerholzhackerbeilstielholzbaumstammrindenborkenkäferlarvenfraßgangsystemforschungsinstitutsgebäudedachziegel, Wunderkünstlerinnenschulhausdachziegelofenfeuerholzhackerbeilstielholzbaumstammrindenborkenkäferlarvenfraßgangsystemforschungsinstitutsgebäudedachziegelofen, Wunderkünstlerinnenschulhausdachziegelofenfeuerholzhackerbeilstielholzbaumstammrindenborkenkäferlarvenfraßgangsystemforschungsinstitutsgebäudedachziegelofenfeuer, Wunderkünstlerinnenschulhausdachziegelofenfeuerholzhackerbeilstielholzbaumstammrindenborkenkäferlarvenfraßgangsystemforschungsinstitutsgebäudedachziegelofenfeuerholz, Wunderkünstlerinnenschulhausdachziegelofenfeuerholzhackerbeilstielholzbaumstammrindenborkenkäferlarvenfraßgangsystemforschungsinstitutsgebäudedachziegelofenfeuerholzhacker, Wunderkünstlerinnenschulhausdachziegelofenfeuerholzhackerbeilstielholzbaumstammrindenborkenkäferlarvenfraßgangsystemforschungsinstitutsgebäudedachziegelofenfeuerholzhackerbeil, Wunderkünstlerinnenschulhausdachziegelofenfeuerholzhackerbeilstielholzbaumstammrindenborkenkäferlarvenfraßgangsystemforschungsinstitutsgebäudedachziegelofenfeuerholzhackerbeilstiel, Wunderkünstlerinnenschulhausdachziegelofenfeuerholzhackerbeilstielholzbaumstammrindenborkenkäferlarvenfraßgangsystemforschungsinstitutsgebäudedachziegelofenfeuerholzhackerbeilstielholzbaumstamm, Wunderkünstlerinnenschulhausdachziegelofenfeuerholzhackerbeilstielholzbaumstammrindenborkenkäferlarvenfraßgangsystemforschungsinstitutsgebäudedachziegelofenfeuerholzhackerbeilstielholzbaumstammrinde, Wunderkünstlerinnenschulhausdachziegelofenfeuerholzhackerbeilstielholzbaumstammrindenborkenkäferlarvenfraßgangsystemforschungsinstitutsgebäuded

ten Welt verlangt, und wer diese kennen lernen will, muß sich in sie mischen, und sich ihr gleichförmig machen. Denn wer von Gesellschaften redet, die er nicht besucht hat, der redet wie ein Blinder von Farben. Diese muß man besuchen, um sie zu kennen, und sich in ihnen gefallen, um sie zu besuchen. Man kann sich in sie nicht hineinbringen, wenn man sich nicht in ihnen gefällt. Man kann sich nicht in ihnen gefallen, wenn man sich nicht in ihnen vergnügt. Man kann sich nicht in ihnen vergnügen, wenn man sich nicht in ihnen zu Hause befindet. Man kann sich nicht in ihnen zu Hause befinden, wenn man sich nicht in ihnen frey und ungezwungen bewegt. Man kann sich nicht frey und ungezwungen in ihnen bewegen, wenn man sich nicht in ihnen gleichförmig macht.

Diese Gleichförmigkeit ist unumgänglich nöthig, wenn man sich in Gesellschaften gefallen will. Wer sich in Gesellschaften gefallen will, muß sich in Gesellschaften vergnügen. Wer sich in Gesellschaften vergnügen will, muß sich in Gesellschaften zu Hause befinden. Wer sich in Gesellschaften zu Hause befinden will, muß sich in Gesellschaften frey und ungezwungen bewegen. Wer sich in Gesellschaften frey und ungezwungen bewegen will, muß sich in Gesellschaften gleichförmig machen. Wer sich in Gesellschaften gleichförmig machen will, muß sich in Gesellschaften verstellen. Wer sich in Gesellschaften verstellen will, muß sich in Gesellschaften verleugnen. Wer sich in Gesellschaften verleugnen will, muß sich in Gesellschaften selbst überwinden. Wer sich in Gesellschaften selbst überwinden will, muß sich in Gesellschaften selbst kennen. Wer sich in Gesellschaften selbst kennen will, muß sich in Gesellschaften beobachten. Wer sich in Gesellschaften beobachten will, muß sich in Gesellschaften aufmerksam machen. Wer sich in Gesellschaften aufmerksam machen will, muß sich in Gesellschaften gegenwärtig machen. Wer sich in Gesellschaften gegenwärtig machen will, muß sich in Gesellschaften finden lassen. Wer sich in Gesellschaften finden lassen will, muß sich in Gesellschaften einfinden. Wer sich in Gesellschaften einfinden will, muß sich in Gesellschaften begeben. Wer sich in Gesellschaften begeben will, muß sich in Gesellschaften wagen. Wer sich in Gesellschaften wagen will, muß sich in Gesellschaften entschließen. Wer sich in Gesellschaften entschließen will, muß sich in Gesellschaften bestimmen. Wer sich in Gesellschaften bestimmen will, muß sich in Gesellschaften überlegen. Wer sich in Gesellschaften überlegen will, muß sich in Gesellschaften Gedanken machen. Wer sich in Gesellschaften Gedanken machen will, muß sich in Gesellschaften Mühe geben. Wer sich in Gesellschaften Mühe geben will, muß sich in Gesellschaften Zwang anthun. Wer sich in Gesellschaften Zwang anthun will, muß sich in Gesellschaften Gewalt anthun. Wer sich in Gesellschaften Gewalt anthun will, muß sich in Gesellschaften Verdruß machen. Wer sich in Gesellschaften Verdruß machen will, muß sich in Gesellschaften Unlust machen. Wer sich in Gesellschaften Unlust machen will, muß sich in Gesellschaften Ekel machen. Wer sich in Gesellschaften Ekel machen will, muß sich in Gesellschaften Abscheu machen. Wer sich in Gesellschaften Abscheu machen will, muß sich in Gesellschaften Haß machen. Wer sich in Gesellschaften Haß machen will, muß sich in Gesellschaften Feindschaft machen. Wer sich in Gesellschaften Feindschaft machen will, muß sich in Gesellschaften Rache machen. Wer sich in Gesellschaften Rache machen will, muß sich in Gesellschaften Blut machen. Wer sich in Gesellschaften Blut machen will, muß sich in Gesellschaften Tod machen. Wer sich in Gesellschaften Tod machen will, muß sich in Gesellschaften Hölle machen. Wer sich in Gesellschaften Hölle machen will, muß sich in Gesellschaften Teufel machen. Wer sich in Gesellschaften Teufel machen will, muß sich in Gesellschaften Gott machen. Wer sich in Gesellschaften Gott machen will, muß sich in Gesellschaften Alles machen. Wer sich in Gesellschaften Alles machen will, muß sich in Gesellschaften Nichts machen. Wer sich in Gesellschaften Nichts

ne-Mist, indeme solche so wohl den Wein am Geschmack verderben, als auch insonderheit dem Stock zum theil zu hitzig sind. Vor allen aber behält der Dünger von Schaafen, Ochsen und Kühen allhier den Vorzug. Diese Düngung nun geschiehet bey reancrischen oder sonst nassen und feuchten Wetter folgender Gestalt: Wenn erstlich die im vorigen Jahr gesenckte Grube, bis aufs Gerohne oben weit und unten enge, mit der breiten Haue fein rein ausgeschäppet, und hierauf der Stock von seinen Tage- und Thau-Wurzeln mit dem Wein-Messer gereiniget, von den Gruben-Enden losgezogen, und derselben, ohne dem Gerohne von unten her Schaden zuzufügen, fein säuberlich benommen worden, muß ein wenig Thau-Erde oder Boden auf das Gerohne geschüttet, mit der Hacke oben darauf herumgezogen, und also das Gerohne, damit solches der Mist nicht alsobald mit seiner Hitze angreiffen und verbrennen kan, zugedecket und überfahret; Ferner der Mist oder Dünger darauf bis oben an die Grube geschüttet, und endlich auf gedachten Dünger etwan drey oder Finger hoch Erdreich gezogen, und die Gruben eben, wiewohl in hohen Bergen nicht gar zu eben gemachet werden, damit die Regen-Wasser nicht über die Grube wegschiessen, sondern fein in dieselbe hinein seigen können. Die spate Düngung, welche nemlich nicht bey Zeiten, als etwan noch gleich mit dem Ende des Winters und des Frühlings Anfang geschichet, sondern erst nach dem Aufziehen, oder auch nach verrichtetem Schnitte erfolget, wenn nicht ein feuchter Frühling oder nasser Sommer eintritt, tauget nichts: Denn es erhitzet sich durch solches Düngen vielmehr der Stock, verbrennet, und wird zum Verderben gebracht, weilen um solche Zeit der Safft schon längstens ins Holtz getreten. Man rechnet insgemein auf zehen dreyendigte Gruben; item auf sechs viereudigte; ingleichen auf vier fünffendigte: nicht weniger auf sechzehen zweyendigte Gruben, iedes mahl ein Fuder Dung. In den hohen Bergen wird auch mehr erfordert. Ubrigens ist noch zu erinnern, daß die Weinberge nicht alle Jahr, sondern nur etwan ums dritte oder vierte Jahr, der Düngung benöthiget sind; oder aber, man theilet den Weinberg in drey Theile, und lässet das erste Jahr einen dritten Theil, im andern Jahr das folgende Drittheil, und im dritten das dritte und letzte Drittheil dünaen, und fähret also Stückweise mit der Düngung fort. Die

Dünnung der Hopffen-Gärten oder Hopffen-Berge, darff nur alle drey Jahr geschehen, da man, wenn der Hopffen nach Michaelis abgenommen, und bereits wiederum gedeckt ist, etwan im October um- und auf die Hopffen-Gruben guten Schwein-Mist leget, damit den Winter über der Mist unter dem Schnee sich erliege, und das Erdreich wohl geil mache. Ausser den Hopffen-Gruben aber soll der andere Boden nicht gedünget werden, denn es würde sonsten zu viel Unkraut darinnen wachsen, als welches verursachet, daß kein Sonnen-Schein zum Hopffen kan, und also dieser erstücken oder verdummen müste.

Düngungs-Register, ist bey einer grossen Land-Wirtschafft eine nothwendige Verzeichniß der von Jahr zu Jahr beschehenden Düngung bey einem Gute, welches am füglichsten nach Art einer Tabelle einzurichten ist. Es werden aber hauptsächlich darzu erfordert: Erstlichen, eine nach der Reihe gehende Specification, derer das Jahr über so wohl zur Winter- als Sommer-Frucht gedünaten Felder, Hopffen-Berge oder Hopffen-Gärten, Wiesen, Weinberge, Küchen- auch Obst- und Frucht-Gärten; Vors andere: der Inhalt solcher gedüngten Stücke, und bey iedem Acker oder Stücke Feld, die Anzahl der Beete. Vors dritte, bey dem Felde, worzu es gedünget worden, ob zu Rübsen, Weitzen, Korn, Gerste, Kraut ꝛc. Vors vierte, wie viel zwey- drey- oder vierspännige Fuder, auf iedes Stück Feld gekommen; Wie viel der Gärtner erhalten, und wie viel in die Wein- und Hopffen-Berge, auch auf die Wiesen geführet worden. Vors fünffte, was es vor Mist, obs Pferde- Schaaf- oder Rinds-Mist, Schweins-Mist, Tauben- oder Hüner-Mist, oder was es sonst vor Dünger? Ob es alte Leim-Wände, Mergel, Kalch, Asche und dergleichen gewesen. Und endlich muß auch der Pferch oder die Pferch-Düngung, und wie viel Nächte damit auf einem Stücke zugebracht worden, mit angemerckt werden.

Dünne-Bier, siehe Cosent.

Dürrmaden, ist eine Kranckheit, welche sich beym Rind-Vieh ereignet, wenn die Ochsen oder Kühe rothe Würmlein auf der Zunge bekommen, welche aber bald wieder vergehen, wenn ihnen die Zungen mit Honig und einem Ziegel-Stein derb abgerieben, und dadurch diese unnützen Gäste gezwungen werden, von selbsten heraus zu springen.

Dürr-Wartzen, siehe Dörr-Wartzen.

Dürr-Wurtz, Flöh-Kraut, ist ein Kraut dreyerley Gattungen, groß, klein und mittelmäßig, wächst an ungebaueten Orten auf Hügeln, auch in feuchten lustigen Auen, hat gelbe Blumen, eines bittern und scharffen Geschmacks, und breite, haarigte und fette Blätter. Das gantze Gewächs auf die Erden gestreuet, oder auch der von dem Kraut gemachte Rauch, vertreibet Schlangen, Wantzen und Flöhe; Die Blätter reinigen und heilen die Wunden, lindern die Haupt-Schmertzen, und sollen auf das Korn und ander Getraide geleget, dasselbe vor den Wippeln und Korn-Würmern bewahren.

Dunst, siehe Dampff.

Dunst, Vogel-Dunst oder Schrot, ist ein zu gantz kleinen runden Körnlein gearbeitet Bley, oder die kleinste Art von Schroten, womit man nur nach den kleinen Vögeln zu schiessen pflegt.

Durch-

Durchlauff, ist eine Krankheit, welche so wohl die Pferde, als auch das Rind- und Schaaf-Vieh, ingleichen die Hüner und Bienen zuweilen bekommen. Die Pferde werden von diesem Uibel angegriffen, wenn sie zu viel gefressen und bald darauf getränket, geritten und warm geworden, da es denn von ihnen gehet wie Wasser, und der Haber gantz bleibet, wie sie ihn gefressen haben. Es wird dadurch ein Pferd gar sehr geschwächet, sonderlich, wenn man fortreiten muß, und das Pferd nicht kan ruhen lassen. Davor nun ist nichts bessers, als daß man ein solch Pferd wenig trincken lässet, bis es wieder hart im Leibe wird; oder aber, so mans tränken will, daß man zuvor ein Stücke glüenden Stahl etliche mahl im Wasser ablösche, und also laulicht trincken lasse, und daß man ihme gestossen Johannis-Brot und Kleyen mit dem Futter zu fressen gebe. Man kan auch den Durchlauff, oder (wie es gemeiniglich bey den Pferden genennet wird) das dünne Zirchen vertreiben, wenn man eine Hirnschale von einem Menschen-Kopffe nimmt, etwas davon abschabet, und es dem Pferd eingiebet. Oder wenn man einen gepülverten Hecht, welcher des Winters im Rauch oder in der warmen Stube, Sommers-Zeit aber in heisser Lufft gedörret seyn soll, dem Pferd unter das Futter menget: Und eben diese Wirckung hat auch das Täschel-Kraut, wenn es klein geschnitten, und dem Pferde mit dem Futter gegeben wird. Sonsten, wenn ein Pferd nicht wohl dauen kan, und das Futter alles dünne und unverdauet von ihme gehet, so darff man ihm nur gedörrte Gerste, und gut Heu zu fressen geben, nächst diesem aber einen grossen Kessel voll Heu-Blumen sieden, das Wasser durch ein Tuch davon seihen, und das Pferd drey Tage damit, und mit keinem andern Wasser tränken lassen, so wird es bald wieder zu rechte kommen. Für den Durchlauff des Rind-Viehes, soll man demselben klein zerschnittenes Eichen-Laub, oder zerstossene Lorbeer-Schalen mit Milch eingeben. Etliche nehmen auch rothgebrannten Leimen aus dem Back-Ofen, zerstossen ihn klein, lassen ihn mit fliessendem Wasser aufsieden, und geben hernach dem Rind-Vieh zwey oder drey mahl davon zu trincken. So die Schaafe oder Lämmer mit diesem Uibel behafftet sind, soll man ihnen Mehl oder Sommer-Korn, gedörrte Alantwurtz und Hollunder-Beeren mit Enzian gantz klein zu Pulver gestossen, mit Saltz geben. Wenn die Hüner den Durchlauff haben, nimmt man eine Hand voll Gersten-Mehl, ein Stücke Wachs, und ein wenig Eßig, und rühret es in einem irdenen Tiegel über dem Feuer um, lässet es kalt werden, und giebt es den Hünern zu fressen. Man kan ihnen auch des Wassers zu trincken geben, darinnen Qvitten-Birnen gesotten sind. Der Bauch-Fluß oder Durchlauff der Bienen, wird aus allzu vielem Genuß der Wolffs-Milch und Rüstern-Blüthe, oder auch aus Mangel des Bienen-Brots verursachet, und das erkennet man an ihrem Eingang und unterstem Wercke, welches, so es beschmeisset und unsätig ist, den Durchlauff anzeiget, durch den sie geschwächet und abgemattet, kaum ausfliegen können. Davor soll man im Herbst, wenn man aus etlichen Stocken den Honig schneidet, etliche Honig-Seime bewahren, und wenn denn der Winter fast vorüber, und man beginnet zu mercken, daß etliche Bienen den Durchlauff haben, soll man ihnen ein Stück Honig-Seims zum obersten Loch einstecken und fest machen, so werden sie kommen und davon pickeln, und sich davon helffen.

Durchrädern, heisset etwas klares mit groben vermengtes, durch Hülffe eines Siebes dergestalt von einander scheiden, daß das Klare durch das Sieb falle, das Grobe aber in demselben zurücke bleibe.

Durchschlag, ist ein rundes und an dem Boden etwas flaches, von Kupffer, Meßing oder Blech verfertigtes Gefässe, dessen Boden gantz voll Löcher geschlagen ist, durch welche das flüßige Theil von einem darein gegossenen Naß, reine durchlauffen kan, und das grobe oder unsaubere Theil zurücke bleiben muß. Bey gewissen Umständen gebrauchen auch die Köche stat dessen ein härnen Tuch.

Durchseigen oder **Filtriren**, ist ein Geschäffte, so in der Stadt- und Land-Wirtschafft vorfällt. In jener braucht man es in denen Apothecken in der Chymie, wenn man durch ein Lösch-Pappier etwas fliessendes laufen lässet, um solchergestalt das klare von denen groben Theilgen zu unterscheiden. In dieser geschiehet es sonderlich bey der Milch, wenn man dieselbe durch einen leinen Lappen hindurch lauffen lässet, um allerhand Haare und Unreinigkeit, so bey dem Melken darein zu kommen pflegen, davon zu scheiden.

Durchstäuben, heisset, wenn das mit Nadeln nach seinem Umriß durchstochene Muster, darnach man etwas zu nehen willens, vermittelst eines darzu dienlichen Staub-Säckleins, so meist mit gestossener Kohle angefüllet, auf die Leinwand, oder was in den Rahm gespannet, gebracht wird, welches hernach mit Bleyweiß überrissen werden kan.

Durchwachs, ist ein wildes Heil-Kraut, welches seinen Nahmen daher bekommen, weil seine Stengel durch die Blätter wachsen, und da sie das gemachte Loch gleichsam wieder verstopffen, wird es auch von einigen **Stopffs-Loch** genennet. Es werden dessen verschiedene Geschlechte gefunden, wovon der gemeine Durchwachs der gebräuchlichste, und also hier mit wenigen zu berühren ist. Dieser hat einen runden, dünnen und braunen Stengel, mit vielen Neben-Zweiglein, wie ein treuschlichtes Bäumlein. Die Stengel der Zweige gehen durch die äderichten Blätter, als wären sie hindurch gezogen, die Blätter aber sind ein wenig zugespitzt, den

Erbſen-Blättern nicht ungleich, iedoch zärter und glätter. Auf den Gipffeln der Zweige erſcheinen gekrönte und gelbarüne Blümlein. Der Saame iſt grauſchwartz, die Wurzel aber ſchlecht weiß und zaſicht. Man findet dieſes Kraut auf den Feldern und Rainen in den Weinbergen, und an andern Orten, wird aber auch ſeiner Nutzbarkeit wegen, in die Gärten gepflantzt, und muß jährlich von dem Saamen angebauet werden, wiewohl es ſich, wenn es einen bequemen Ort findet, von ſelbſten durch gedachten ſeinen Saamen fortpflantzet; es blühet im Julio, und wird alsdenn geſammlet, in Wein eingebeitzt, und ein heilſames Waſſer daraus gebrannt, wie man denn auch ſo wohl aus dem friſchen Kraut, als aus dem Saamen ein gutes Wund- und Bruch-Pflaſter verfertiget.

Durchwurff, iſt ein von Drat geflochtenes, und mit breiten höltzernen Rahmen verſehenes Gezitter, ſo an beyden Seiten mit etwas erhabenen Leiſten verſehen, wodurch die Gärtner und Handlanger Sand und Erdreich zu werffen, und dadurch ſelbiges von den Kieſel-Steinen und andern groben Zeug zu reinigen pflegen.

Durchziehen, wird bey der Nähterey in zweyerley Verſtand gebraucht, einmahl verſtehet man darunter, wenn einige Gold- Silber oder Zwirn-Fäden zugleich eingefädmet, und in Neſſeltuch, Leinwand und anderes klares Zeug, alſo den Faden nach, eingezogen, und an den Seiten oder Rand zu einer Zierath neben einander genehet worden, als wären ſie daſelbſt eingewircket; Nebſt dieſem heiſſet dieſes auch durchziehen, ſo bey der Marülle-Naht auf der lincken Seite die Füllungen mit vielfachen Baumwollenen Garn durchzogen werden, damit auf der rechten Seite die Erhöhungen dem Muſter das behörige Anſehen geben.

Durſt, wird diejenige Reitzung genennet, welche bey Menſchen und Vieh, aus Mangel der Feuchtigkeit entſtehet. Dieſer iſt nun entweder natürlich, da derjenige Dampff, welcher aus dem Magen in die Höhe ſteiget, und die Kehle ordentlich feuchte erhält, durch mancherley ſich ereignende Umſtände, dergleichen ſaltzige Speiſen, ſtarcke Bewegung und ſolche Mittel, die eine innerliche Hitze zuwege bringen, gleichſam verrauchet oder verzehret worden, und die Kehle trocken läſſet: oder auſſer-natürlich, wie bey febriliſchen und anderen Kranckheiten; dieſem iſt noch beyzufügen, der zweyfache falſche Durſt, davon der erſte bloß in einer Trockenheit des Mundes oder vielmehr Gaumes beſtehet, womit inſonderheit diejenigen beladen, die Nachts-Zeit mit offenem Munde zu ſchlafen gewohnt ſind, dafür das ſicherſte Mittel die Unterlaſſung ſolcher üblen Gewohnheit, und denn ein Glas Waſſer, darein geröſtet Brot geweichet, um in bedürffendem Fall, etwas davon im Mund zu nehmen und den Hals damit auszuſpülen; der andere iſt nur denen vertrunckenen Brüdern und Bier-Eſeln gemein, welche, ſo bald ſie nur eines mit ihrem Element gefülleten Kruges oder anderen Trinck-Geſchirrs anſichtig werden, auch ſogleich zu dem feuchten Inhalt deſſelben heffige Reitzung bekommen.

Dutzend, iſt eine gewiſſe Anzahl einzeler Dinge von einer Art, derer zwölffe ein Ganzes, das iſt ein Dutzend, ausmachen. Es werden im Handel und Wandel, unterſchiedene Waaren nach dieſer Zahl abgetheilet, und damit notiret; inſonderheit führen bey ordentlicher Haushaltung die Frauens-Perſonen mancherley Geräthſchafft nach dieſer Anzahl, in ihren Küchen- Wäſch- und andern dergleichen Inventariis.

Ebene, iſt eine gantze Gegend der Erde ohne Berge und Thäler, deren Fläche gantz gleich und nicht abhängig, über dem aber auf keinem Gebirge lieget. Denn in der Wirtſchafft iſt es noch nicht gleich eine Ebene, wenn man keine Berge und Hügel ſiehet, ſondern es muß die Fläche auch keine Gebirge ausmachen. Eine ſolche Gegend dienet zwar zum Acker- und Garten-Bau; allein ſie iſt auch eben nicht allemahl die beſte.

Eben-Holtz, iſt ein Stein-feſtes und im Feuer einen wohlriechenden Geruch von ſich gebendes Holtz, das gerne brennet, ſo aus Africa und Indien zu uns gebracht, und dahero unter das Pfund-Holtz gerechnet wird, das man nach dem Gewicht bezahlen muß. Es iſt an dieſen Orten ſo gemein, als wohl bey uns das Eichen-Holtz, aber ungleich härter und feſter; die Rinde daran ſiehet grün, das Holtz aber, und zwar das Africaniſche gantz ſchwartz, das Indianiſche heraegen, als ob es ſtriemig wäre, ſein Laub gleichet dem Lorbeer-Blättern, und die Früchte den Eicheln. Das ſchönſte wächſet in der Inſel Mauritius. Es kan aber von Apffel-Birn- und Welſchen Kirſch-Baum-Holtz ꝛc. welches feſt, ſtarck und ohne Adern iſt, ziemlich nachgekünſtelt werden. Denn man läſſet dergleichen Holtz, wenn es glatt gehobelt, mit einer feinen ſchwartzen wohl einbeiſſenden Farbe offt beſtreichen, oder bey einem Hüter in ſeinem ſchwartzen Farbe-Keſſel, darinnen Hüte gefärbet werden, recht einziehen, bis eines Meſſerrückens ſtarck, wenn es nun im Schatten wohl trocken worden, polirt man daſſelbe erſt mit einem Eiſen aus dem gröbſten, daß der Unflat der Farbe abgehe, hernach aber mit Schafft-Heu, Kohlen-Staube und Baum-Oel, wie das Eben-Holtz: anderer Arten dergleichen Holtz zu färben vorietzo zu geſchweigen; wenn aber von ſolchem falſchen Holtz etwas geſchabet und auf Kohlen geworffen wird, verräth der davon entſtehende üble Geruch gar bald, daß es kein rechtes Eben-Holtz ſey.

Eber, ſonſten auch der **Bähr**, **Zauen-Hecker**, oder **Hackſch** genannt, iſt das Männlein unter den wilden und zahmen Schweinen, welches zum Belegen der Mutter-Schwei-

Schweine und zur Zucht gebraucht wird. Die Kennzeichen eines guten zahmen Ebers sind, wenn er einen mittelmäßigen Kopff, grosse hängende Ohren, harte und langhärigte Borsten, breites und vollkommenes Creutz, kurtzen und untersetzten Leib, kleine Augen, erhöhten und überworffenen Rüssel, dicke kurtze Schenckel, auch einen krummen und zusammengedreheten Schweiff hat, welch letzteres absonderlich ein gutes Zeichen seiner verborgenen Kräffte und Stärcke ist. Man pfleget auf zehen oder zwölff bis funffzehen Sauen oder Schweins-Mütter einen Eber zu halten, also, daß wo jener mehr sind, auch mehr Eber seyn müssen; doch soll keiner darzu ehender zugelassen werden, bis er ein völliges Jahr seines Alters erreichet. Wenn er denn drey bis höchstens vier Jahr gedienet, so muß er, weil alsdenn nicht vielmehr mit ihme zu thun, geheilet oder verschnitten, und auf die Mastung gestellet werden, damit das Fleisch seinen widerwärtigen Geruch verliere. Seine Wart- und Fütterung ist mit der andern Schweine ihrer gemein. Siehe Schwein.

Eber, wird unter den wilden Schweinen erstlich ein **Keuler**, und wenn er vier Jahr alt worden, da er seine Waffen oder grosse hauende Zähne bekommen, ein **hauend Schwein** genannt. Sie sind gewaltig böse, und hauen mächtig um sich, iedoch alles über sich.

Eber-Eschen-Baum oder **Vogel-Beer-Baum**, den auch einige **Ebrisch-Baum** oder **Eibisch-Beer-Baum** nennen, ist ein hochstämmiger Baum, welcher am füglichsten unter die wilden oder Wald-Bäume gezehlet wird. Sein Laub wächset, wie das Laub des Eschen-Baumes, paar-weise an seinem langen Stiele, welcher sich mit einem einzelnen Blate endiget, ist aber viel kleiner, und am Rande herum zerkerbet. Die Blüthen sind weiß, die Beeren aber, so darauf folgen, erstlich gelb, und wenn sie reiff sind, recht Zinnober-roth, von Gestalt länglicht-rund, wie die Arls-Beere, doch etwas kleiner, wachsen aber eben so traublicht wie dieselben. Diese werden im September und October bey schönem Wetter gebrochen, und an einem trockenen Ort, wo es lüfftig, aufgehänget und verwahret, um solche im späten Herbst und Winter, auf den Vogel-Herden und zu den Donen zu gebrauchen. Man pflegt auch auf dem Lande unter denen Bauren einen Safft zur Artzney daraus zu sieden, welchen sie ihren Theriac nennen, und als ein adstringirendes Mittel, wider die rothe Ruhr und andere Zufälle nützlich gebrauchen. Das Holtz hat einen sehr harten und zärtlichen Wuchs an Jahren, ist sehr dauerhafft und der Fäulung wenig unterworffen, arbeitet sich auch sehr glatt, und wird sowohl deswegen, als um seiner schönen Farbe willen, von Tischern, Drechslern und Büchsenschäfftern sehr wohl zu allerhand Dingen gebraucht. Es wächset auch manchmahl zu einem guten Bau-Stamm, und wo dergleichen viel, kan man es wohl zum Verkohlen anwenden, indem es eine derbe Kohle giebt. An denen Wänden oder Zäunen, item in Alleen geben sie einen schönen Prospect, sonderlich wenn sie voll Früchte hängen. Dieser Baum lässet sich leichtlich fortpflantzen, sowohl von Beeren, als von Ausspröslingen. Die Beere werden gesäet, gleichwie anderer Baum-Saamen. Sie pflantzen sich auch selber leichtlich fort, daher man zum öfftern siehet, daß wenn dergleichen Saamen in die alten hohlen Weiden gefallen, er darinnen wurtzelt, und aus derselben heraus wächset, auch seine Wurtzel durch die alte Weide bis in die Erde hinein treibet; desgleichen findet sichs, daß sie in alten Mauren und Ruinen aufwachsen. Man kan sie auch in der Baum-Schule aufziehen, und hernach versetzen, da sie denn, wenn man sie mit Fleiß aushebet, und verpflantzet, gar leichtlich und besser fort kommen, als wenn sie auf der ersten Stelle geblieben wären, tragen auch besser Frucht. Sie lieben fast allen Boden, ausser gar zu trockenen und morastigen, iedoch den guten mehr als den geringen.

Eber-Raute, siehe **Stabwurtz**.

Eber-Wurtzel, ist eines Daumens dicke und lange, auswendig braune, und inwendig weisse Wurtzel, eines starcken Geruchs, und ziemlich angenehmen doch etwas scharffen Geschmacks. Das Kraut ist eine Art von Disteln, denn seine Blätter sind groß, rauch, breit, spitzig und stachelicht, mitten zwischen denenselben bricht eine grosse und etwan fünff Zoll breite weisse Blume hervor, so ohne Stengel hart auf der Wurtzel sitzet; wird bey uns in Deutschland auf bergichten Orten gefunden. Man findet ausser dieser erstbeschriebenen noch eine weisse **Eber-Wurtz** mit einem Stengel, die kommt insgemein mit vielen Knöpffen herfür, und wächset mit dem Stengel Ellen hoch. Denn giebts auch eine schwartze **Eber-Wurtz**, welche rauhe, und etwas röthlichte Blätter hat. Der Stengel ist in der Dicke eines Fingers, Spannen hoch, und oben mit dornichten in länglichten Hülsen sitzenden Purpur-rothen auch etwas weissen Blumen besetzet. Die Wurtzel ist dick, schwartz, fett, inwendig gelb, und am Geschmack scharff und beissend. Man pflegt diese Wurtzeln gemeiniglich im September des Morgens zu graben, alsdenn zu saubern und aufzutrocknen. Sie heilet die Wunden und Geschwüre sauber aus, wenn sie in Wein gesotten, und diese damit ausgewaschen werden, und dienet in allen giftigen, pestilentzialischen Kranckheiten; sonderlich wird sie mit unter den Roß-Artzneyen, ingleichen wenn man ein abgetrieben Roß mit wenig Kosten wieder auffüttern will, gebrauchet. Wenn man aber solche vor ein Pferd und unter das Futter gebraucht, soll man dasselbe nicht zu andern Pferden, sondern in einen absonderlichen Stall stellen, weil es sonsten denen andern die Stärcke nehmen soll. Man saget auch, wenn man diese Wurtzel einem Pferd in das Mund-Stücke einflechte, und also neben andern über Land reise, es denen übrigen mit und neben ihm gehenden Pferden, alle Kraffe benehmen

men, und sie matt und müde machen solle; dahero es unter den Reutern für ein verbotenes Stücklein gehalten wird.

Eibisch-Wurtz, siehe Althee.

Ebrisch-Baum, suche Eber-Eschen-Baum.

Echalotte, siehe *Schalotten*.

Eck-Bänder, Eck-Schub, werden diejenigen leichten Beschläge von Blech an den Coffers und Kisten genennet, davon die ersten an den scharffen, langen oder krummen Kanten, die anderen aber an den spitzigen Ecken gedachter Stücke fest genagelt werden, und theils zu mehrerer Befestigung, theils aber auch zu Verwahrung vor der Feuchtigkeit daselbst gebrauchet werden.

Eckel, wird derjenige Abscheu genennet, oder die widerwärtige Empfindung, so der Mensch, ja auch wohl ein Vieh, vor dieser und jener Sache träget. Dieser betrifft vielmahlen die schwangeren Weiber, indem sie bey dem Anfange ihrer Schwangerschafft, da bey Veränderung ihrer Natur, die Lebens-Geister, eine Alteration empfinden, und nach diesem, durch die viele in dem Geblüt zurück bleibende Unreinigkeiten, die Chylification sehr turbiret wird, bald vor aller Speise, nachgehends aber nur vor dieser und jener, einen Widerwillen hegen.

Eckern, siehe Eicheln.

Eck-Zähne, werden bey denen Pferden diejenige Zähne genennet, welche nach einer kleinen Zwischen-Weite, gleich auf die Hacken folgen, und von den jungen Pferden im vierten Jahr abgeschoben und abgeworffen werden. An diesen Zähnen und denen übrigen darbey stehenden, will man sowohl wegen ihrer Farbe, indem sie vorm zehenden Jahre immer gelber und gelber werden, als auch aus folgenden Umständen, das Alter eines Pferdes erkennen: Denn vom fünfften Jahr bis zum siebenden, haben die Zähne in der Mitte eine Vertieffung, wie ein eingebogener Pfennig; nach dem siebenden Jahr ist diese Höle ganz heraus gewachsen, und sind die Zähne gleich, wo aber die Grube gewesen, zeiget sich ein brauner Fleck, und diese vergehen nach dem siebenden Jahre, eben so in der Ordnung, als wie die jungen Zähne abgeschoben, nemlich in den zwey mittlern zuerst, denn auf ieder Seite die nächesten, und endlich zuletzt in den Eck-Zähnen, so daß diese von dem zehenden Jahre an, weiß oben sind. Vom zehenden bis in das dreyzehende erhebt sich diese Ebene allmählig über sich; nach dreyzehen Jahren bis in das sechzehende, wird solche Erhebung noch runder; nach sechzehen Jahren aber immer spitziger.

Edelgesteine, werden diejenigen genennet, welche von der Natur theils mit einem besonders ausnehmenden Glantze, theils grosser Härte theils mit anderer Seltenheit und Schönheit begabet, wodurch sie in ihrer Kostbarkeit auch so gar über das Gold iederzeit den Vorzug gehabt. Sie werden eingetheilet in Durchsichtige, dergleichen der Amethist, Beryll, Carbunckel, Chrysolit, Diamant, Hyacinth, Rubin, Saphir, Smaragd ꝛc. und in Dichte als Achat, Carniol, Chalcedonier, Jaspis, die sogenannte Katzen-Augen, Lapis Lazuli und Lasur-Stein, Lapis Nephriticus und Grieß-Stein, Onich, Opal, Türckis, von denen allen insonderе das Natur-Lexicon nachzuschlagen. Sie entspringen aus einer der reinesten mit Berg-Saltz imprägnirten Feuchtigkeit, und einem sehr zarten und flüchtigen metallischen Schwefel, welcher letzte ihnen die anmutigsten Farben, das erste aber das durchsichtige Wesen zuwege bringet. Es werden demnach diese fast in allen Bergwercken unsers Europä, und zwar in rauhen Schalen gefunden; doch kommen sie denen Orientalischen, die in Indien gebohren werden, sowohl an Härte als Schönheit lange nicht bey. Eine feine Eintheilung und Beschreibung ihrer Eigenschaften, findet man in des *Anſ. Boetii de Boot Hiſtoria Gemmarum*, woselbst auch zugleich etwas von ihrer Verfälschung erwehnet wird. Diese Steine etwas schöner mit den Strahlen spielend zu machen, gebraucht man die Folia oder Blättlein, so ordentlich unter selbige geleget werden, siehe Folie; Sie hergegen grösser scheinend, als sie selber sind, vorzustellen, machen einige entweder an dem Unter-Theil, der in den Kasten gesetzet wird, mancherley Ober-Flächen, daß durch den Widerschein, der vermittelst dieses Hand-Griffes vermehret wird, der Stein desto grösser scheine; oder sie setzen den Stein hohl, daß zwischen der Folie und dem Stein ein leerer Raum bleibe. Man pflegt auch die Edelgesteine, am meisten aber heut zu Tage den Amethist, Carniol, Jaspis ꝛc. zu schneiden, und Siegel- oder Wappen-Ringe damit zu besetzen. Und obschon insgemein geglaubet worden, daß allein nur den Alten die Kunst bekannt gewesen, in harte Steine zu schneiden; so erweist doch die Erfahrung, daß solche Kunst nicht verlohren gangen, indem nur vor einigen Jahren, von einem berühmten Steinschneider, in der Königlichen Preußischen Residentz Berlin, das Königliche Wapen in Diamant geschnitten worden. Der allermeiste Handel mit Edelgesteinen ist in Engelland und Holland, und zwar meist, vermittelst der Juden, die sie alsdenn an die Juweliter bringen. Sie werden nebst den Perlen nach Untzen- und Carath-Gewicht ausgewogen: auf eine Untze rechnet man 576 Grain bey den Steinen, bey den Perlen aber 600 Grain.

Edel-Leber-Kraut oder Gülden-Klee, siehe Leber-Kraut.

Edel-Marder, wird wegen seines schönen und raren Peltzwercks der Baum-Marder genennet, siehe Marder.

Ege, ist nächst dem Pflug das nöthigste Werckzeug beym Feld- oder Acker-Bau, womit die Erd-Schollen und Klösser zerbrochen, die Qvecken und anderes Unkraut aus den Aeckern gerissen; und das Erdreich über den ins Feld gestreuten Saamen gezogen wird, daß folglich dieser damit bedecket, und vor den Vögeln bis zu seiner Auskeimung verwahret werden

den möge. Sie bestehet aus drey bis fünff Balcken, darinnen die Zincken stecken, und zwey Schienen, welche nahe an den Seiten durch die Balcken gestecket werden, um solche in einer beliebigen Entfernung von einander zu halten. Es sind aber zweyerley Arten Egen, nemlich Egen mit hölzernen Zincken, und Egen mit eisernen Zincken. Jene haben fünff in gleicher Weite von einander stehende Balcken, so man Ege-Balcken nennet, welche auf beyden Seiten, vermittelst der durch gedachte Balcken, fast am Ende durchgesteckten holtzernen Schienen zusammen gehalten werden, ein ieder von solchen Balcken hat gemeiniglich zehen unten und oben vorgehende holtzerne Zincken, daß also deren funffzig an einer Ege sind. Diese, die Egen mit eisernen Zinken aber sind nur mit drey Balcken, und ebenfalls mit oben und unten zugleich, oder auch unten alleine vorgehenden starcken eisernen Zinken versehen, und werden in schweren und queckigten Feldern mit grossern Nutzen, als die holtzernen gebraucht. Die

Ege-Balcken, sind dritthalb Ellen lange, und drey Zoll breite, in der Mitte dicke Hölzer, worinnen gemeiniglich zehen Ege-Zincken stecken.

Ege-Haken, ist ein etwan fünff Viertel oder anderthalb Ellen langer, und vornen gekrümmter Stecken, oder selbst gewachsener Haken, dessen Gebrauch in nächst folgendem Artickel vorkommt.

Ege-lauffen, geschichet von jungen Knaben oder Weibs-Personen, denen man nicht viel Tage-Lohn geben darf, welche hinter den Egen hergehen, und dieselben mit einem gebundenen Leingen, oder mit dem Ege-Haken heben und lüfften, daß sich der Saamen nicht zusammen schleiffe; oder wenn man Qvecken oder anderes Unkraut aus dem Acker eget, daß die Egen desto reiner gehalten werden, und diese folglich auch um so viel desto besser egen können.

Egel, siehe Blut-Egel.

Egel-Kraut, Pfennig-Kraut, und wegen seiner vielen Tugenden, Centum morbia, das ist, vor hundert Kranckheiten dienend, genannt, ist ein gemeines, in allen feuchten Wiesen, Angern und Gras-Gärten wachsendes bekanntes Kräutlein, mit einem langen, dünnen, an der Erden hinkriechenden Stengel, welcher zu beyden Seiten runde, fette, und wie ein Pfennig formirte grüne Blätlein hat. Zwischen diesen und den Stengeln, wachsen im May kleine gestirnte gelbe Blümlein. Das Würtzelein ist dünn mit kleinen Zäserlein behängt, aus welchem etliche zarte Reißlein wachsen, mit denen es Schlangenweise hin und wieder schleiffet. Dieses Kräutlein dienet sonderlich in denen Kranckheiten der Lungen, Brust und vielen andern Zufällen, wie es denn auch zu allen Wund-Träncken taugt. Die Schäfer pflegen es zu pülvern, und den Schaafen fleißig unter die Lecken zu thun, als welches ihnen zur Gesundheit und Abwendung allerley ihnen zustossenden Gebrechen wohl dienen soll. Es giebt noch eine Gattung vom Egel- oder Pfennig-Kraut, davon der Saamen aus America zu uns gebracht wird, dasselbe kriecht nicht also auf der Erden, wie unser einheimisches, sondern wächset aus einer dicken Wurtzel recht über sich, blühet aber in diesen Landen nicht, will warmen Sonnenschein und mäßige Feuchtigkeit, auch einen guten mit Sand und Mist gemengten Grund haben. Man sädet es im Frühling in Geschirre, doch kan man auch die zarten Schossen in die Erde einlegen, da sie bald Wurtzeln bekommen; im Winter muß es eingesetzt, und bisweilen mit laulichtem Regen-Wasser besprenget werden.

Egeln, oder Ilen, sind breite Leber-farbne Würmer, welche denen Schaafen, mehrentheils wenn sie mit Haber gefüttert werden, in der Leber wachsen, und sowohl darinnen, als in den Gedärmen umher kriechen, auch die Schaafe sehr beunruhigen. Dieses Ungeziefer zu vertreiben, muß man zwey Pfund Kupffer-Wasser, zwey Pfund Schwefel, zwey Pfund Lorbeer, zwey Pfund schwartzes Erlen-Laub, sieben grosse Fahren-Wurtzeln, und Egel-Kraut, zwey mahl so viel als der Wurtzel nehmen, alles wohl pulverisiren, unter einander mengen, und denen Schaafen unter die Saltz-Lecken geben, dieselben aber drey Tage nicht trincken lassen; den vierten oder fünfften Tag darauf muß man von denen mit diesem Uibel geplagten Schaafen eins schlachten, und fleißig nachsehen, ob ihm die Egeln vergangen. Wo solches nicht geschehen, muß man die Cur vierzehen Tage nach der ersten Lecke wiederholen, da sie alsdenn gewiß vergehen werden. Denen tragenden Schaafen muß man weniger geben; in der ordinairen Lecke muß das schwartze Erlen-Laub, und gedörrtes Egel-Kraut fortgebraucht werden. Andere nehmen zart pulverisirte Salbey, Wein-Rauten, Roßmarien, Schwefel und Lorbeer, eines ieden einen Löffel voll, vermischen alles klein gepülvert unter einander, und geben den Schaafen ein wenig davon unter ihre Lecke. Zu Pulver verbrannte Mohn-Häupter, oder aber Erlen- und Eichen-Sprossen und purer Hüner-Mist klein gestossen, unter einander- und mit der Saltz-Lecke vermengt, soll die Schaafe gleichfalls von den Egeln befreyen.

Egen, heißt mit den höltzernen gevierten Egen, welche der Landes-Art nach, entweder hölzerne oder eiserne Zincken haben, und zwar allemahl zwo zusammen gehenckt, die Aecker nach der Länge und Qvere wohl überziehen. Es ist dieses eine von den nothwendigsten Acker-Arbeiten mit, welche sowohl bey der Winter-Saat, als auch bey der Sommer-Saat vorgenommen werden muß, also daß ein Landmann das Jahr viermahl mit den Egen zu arbeiten hat: Nemlich erstlichen, wenn zu der Winter-Saat der gerührte oder gewandte Acker eingeeget, und hierauf das Aehren oder zur Saat-Ackern vorgenommen wird. Zum andern wird nach dem Aehren, wenn man die Winter-Frucht eingesäet, solcher Saaten auch eingeeget. Zum dritten, muß der vor

Win-

Winters gestürtzte Acker worein die Sommer-Frucht kommen soll, ehe man ihn zur Saat ackert, im Frühling gleichfalls geeget werden. Und endlich zum vierten, wird der Saamen zur Sommer-Frucht, nachdem er auf das Feld gestreuet oder gesäet, wie oben bey der Winter-Frucht gedacht, und auf gleiche Art eingeeget. Das Egen dienet vors erste, daß man den gerührten, gestürtzten und umgerissenen Acker wiederum gleich mache, damit sich das Erdreich wohl auf einander setze, und der einzusäende Saamen sich unter die Acker-Fuhren oder Erdschollen nicht verfallen möge. Vors andere, wenn dergestalt der Acker die Qvere und Länge mit den Egen wohl überfahren worden, daß sich auch die Qvecken von der Erden fein ablösen, und der Acker von allem Unkraut, damit desselben so viel nicht nachwachsen kan, gereiniget werde. Und denn drittens, daß der ausgesäete Saamen mit den Egen wohl überfahren, untergeeget, und gleichsam in die Erde begraben werde, mithin darinnen um so viel desto eher und besser, einwurzeln, und seine Früchte tragen konne: widrigenfalls, und da man den Saamen nur so frey auf der Erden lassen sollte, würde solcher zum Theil von den Vogeln verzehret, zum Theil aber den Winter über von dem Frost, Schnee und Nässe vollends zu Grunde gerichtet werden.

Ege-Schienen, sind ohngefehr dritthalb Ellen lange, drey bis vierthalb Zoll breite dünne Stücken von Rüstern, oder andern zähen und festem Holtze, welche zu beyden Seiten durch die Ege-Balcken gesteckt, und vermittelst der Ege-Zincken an einander befestiget sind, darzu dienende, daß die Balcken in gleicher Weite bleiben, und in währendem Egen nicht zusammen rücken können.

Ege-Schirten, ist eine aus zweyen Kuffen, vier Säulen, vier Riegeln, und zwey Platt-Stücken zusammengesetzte Schleiffe, worauf die Egen, ohne daß man denen Zincken Schaden zufügt, auf das Feld geführet werden.

Ege-Zincken, sind entweder höltzerne oder eiserne Nagel, welche in den Ege-Balcken bey einer Viertel Elle weit von einander stecken, und ein- und ausgeschlagen werden können. Die höltzernen werden gemeiniglich von neuem drey Viertel-Ellen, oder achtzehen Zoll lang von Rüstern-Eichen- oder anderm harten Holtze gemacht; die eisernen aber werden weder so starck noch so lang als die höltzernen verfertiget, und theils wie diese, nur durchgesteckt, daß man sie heraus ziehen, und spitzen kan, oder aber wie andere eiserne Nägel mit Köpffen versehen, und in die Balcken geschlagen.

Egyptische Aloe, siehe Aloe.

Egyptische Bohnen, ist ein Gewächs, dessen Stengel wohl vier Ellen hoch und Fingers dicke wächst, ist mit grossen Blättern und Rosenfarbenen Blumen versehen, trägt auch eine Frucht wie unsere grossen Bohnen, nur etwas grösser. Wächst in Asien und Africa, sonderlich in Egypten in Lachen und Pfützen. Es wird auch die Wurtzel roh ungesotten zur Erquickung des Magens gegessen.

Egyptische Feige, suche Adams-Feige.

Egyptisch Mus-Kraut, ist ein hohes Gewächs und wie unser Kohl gestaltet, trägt aber gelbe Blumen, dienet die Beulen zu erweichen und vor den Husten.

Ehe, ist eine rechtmäßige Zusammen-Gesellung eines Mannes und eines Weibes, durch welche das menschliche Geschlecht fortgepflantzet, Kinder erzeuget und erzogen, ganze Häuser und Wirtschafften aber gestifftet werden, und die gesellige Hülffe zu dem dazu nöthigen Erwerb der Nahrung, befördert wird, und, woferne sie vernünfftig, noch mehr aber christlich ist, das ist, von zweyen Personen, die wahre Christen und nach Christi Sinn, vor und in demselben geführet wird, ein Mittel ist, gute Kinder vor die bürgerliche Gesellschafft zu erziehen, die Welt und Policey zu verbessern und dergleichen. In Summa, es kommt ungemein viel auf gute, ordentliche und Christliche Einrichtung und Führung der Ehen in der Wirtschafft an, daher die Policey darauf sehr zu sehen und allerhand Anstalten zu machen hat, daß dieselben darauf eingerichtet werden. Was sonst aber nach Göttlichen und Menschlichen Rechten zu einer Ehe gehöret, wie der Ehebruch und böslicher Verlassung zu meiden, von einem rechtmäßigen vorhergehenden Eheverlöbniß und dergleichen, davon handeln die Rechte.

Ehe-Geld, Ehe-Steuer, ist ein gewisses Gut oder Geld, welches die Eltern oder auch ein anderer einer Person weiblichen Geschlechts, wenn sie heyrathet, mit geben und sie damit ausstatten, wovon der Ehemann den Genuß hat, um ihm die Beschwerden des Ehestandes zu erleichtern. Auf dieses und anderes Gut, so die Frau nachhero noch über ihr Ehegeld einbringet, wird bey einer Haus-wirtschafft zum Anfang, woferne sonst die Haupterfordernisse einer Ehefrau und guten Wirtin dabey nicht bey Seite gesetzet werden, sehr klüglich gesehen. Jedoch pflegen auch allerhand Beschwerden, sonderlich bey Lehn-Land-Gütern mit vielen Eingebrachten der Weiber verknüpffet zu seyn. Am allerschlimsten aber ist, wenn man zwar eine reiche Frau, aber keine dem Leibe oder doch der Seelen nach liebenswürdige gute Wirtin bekommt, vor welcher Art von Eheweibern ein Wirt sich sehr zu hüten, oder aber eine schlechte Ehe und Wirtschafft zu erwarten hat.

Ehe halten, siehe Gesinde.

Ehe-Mann, ist das Haupt-Glied in der ehelichen Gesellschafft, bey welchem erfordert wird, daß er ein dem Leibe und der Seelen nach zum Ehestand und dessen Zwecken, folglich auch zur Nahrung und Wirtschafft, sonderlich aber eine Frau, Kinder und Gesinde oder ein Haus zu regiren geschickter Mann sey, den eine Ehe-Frau hertzlich lieben kan. Hat derselbe aber über dem zur Wirtschafft und zu seinem Anfang entweder etwas von zeitlichen Vermögen oder ein austrägliches Amt, so ist es desto besser. Wenn aber eine Frau auf die-

dieſes letzte nur ſiehet und das vorher angezeigte aus den Augen ſetzet, ſo pflegen dergleichen Ehen und Wirtſchafften eben ſo aus zu fallen als wie bey dem vorigen Art. angezeiget.

Ehe-Steuer, ſiehe Ehe-Geld.

Ehle, ſuche Elle.

Ehrenpreis, iſt ein Kraut zweyerley Geſchlechts, nemlich Männlein und Weiblein. Das Ehrenpreis-Männlein, kriecht auf der Erden weg. Seine Stengel ſind Spannen lang, auch darunter oder drüber, nach der Güte des Erdbodens, blaß-grün, an manchen Orten röthlicht, rauh und an allen ihren Knoten und Abſätzen mit zweyen gegen einander überſtehenden länglichten hellgrünen, rauchen und gleichſam Sammet-hafften, am Rande herum ſubtil und Sägenweiſe zerkerbten Blätlein beſetzet, welche iederzeit in der Mitte der Stengel und etwas drüber hinauf am groſſeſten ſind. Die Blumen ſind klein, vierblätterich und weiß-purpurfärbig, ſo dieſe abfallen, folget ein ſehr kleiner Saamen, welcher in kleinen Täſchlein verborgen lieget. Die Wurtzel iſt nicht groß, iedoch zaſericht. Dieſes Kraut wächſet an ungebauten wilden und ſandigten Orten, und halten einige den Ehrenpreis, ſo um die Eichen und deren Wurtzeln gefunden wird, vor den beſten, beſonders wenn man ihn im Julio ſammlet. Er iſt ein treffliches Wund-Kraut, treibet den Schweiß, dienet der Bruſt, iſt gut vor die Schwindſucht, Krätze und andere Unreinigkeit des Geblüts, Verſtopffung der Leber, Lungen-Beſchwerden, u. ſ. f. Man braucht ihn heut zu Tage wegen ſeiner herrlichen Tugenden, an ſtat des Thee, dahero er auch von vielen der Europäiſche Thee genennet wird; und ſind davon des Ulmiſchen Medici, Johann Franckens, Tractätlein, Veronica Theezans, und eines Franzöſiſchen Anonymi Comparaiſon du Thé avec la Veronique, oder Vergleichung des Thees mit dem Ehrenpreis, ſo zu Rheims im Jahr 1707 gedruckt worden, inſonderheit ſehr wohl zu leſen. Das

Ehrenpreis-Weiblein, iſt dem Ehrenpreis-Männlein faſt in allen gleich, auſſer daß es dickere, grünere, rundere und unzerkerbte Blätter hat. Seine Blüthen ſind gelb mit etwas Purpur-violet vermiſcht; der Saamen aber ſteckt in kleinen runden Täſchlein, und die Wurtzel kommt mit der Wurtzel des Ehrenpreis-Männleins allerdings überein. Daß dieſe Art von Ehrenpreis weniger Krafft und Wirckung habe, als das Männlein, wird der Feuchtigkeit der Oerter zugeſchrieben, wo es zu wachſen pfleget, nemlich in Wieſen und feuchten ſumpfigten Wäldern, inzwiſchen kan man es doch innerlich wider die Rothe-Ruhr und Krätze, äuſſerlich aber vor Wunden, Mund- und Hals-Geſchwüre ꝛc. gar nützlich gebrauchen.

Eiben- oder Iben-Baum, ſiehe Tax-Baum.

Eibiſch-Beer-Baum, ſuche Ebereſchen-Baum.

Eibiſch, Eibiſch-Wurtz, Ebiſch-Wurtz, ſiehe Althee.

Eich-Apffel, ſuche Gall-Apffel.

Eiche, iſt einer von denen gemeinſten, bekannteſten und nutzbarſten Bäumen, und ſowohl unter dem ſchwartzen und harten Gehölze, als auch in Brahmen zu finden, wie er denn faſt aller Orten, auf Bergen und in Thälern, es ſey in ſchwartzen, ſandigten oder leimigten Boden, fortkommt, iedoch an der Sommer-Seiten und in Gründen viel maſtiger, als an denen ſteinigten Höhen und Sommer-Bergen wächſet, wiewohl eine auf dieſe Art an der Sommer-Seite erwachſene Eiche, wegen ihrer kleinern, und wie ein Horn auf einander gewachſenen Jahre weit feſter und zum Geſchirre viel dauerhafftiger iſt, als die, ſo im Grunde und an der Winter-Seite aufgekommen. Diejenige Eiche aber, ſo in ſchwartzem, als Fichten-Tannen- oder Kiefern-Holtze ſich befindet, wächſet zwar ſchön gerade in die Höhe, weil ihr das ſchwartze Holtz den Gipffel immer mit zuſammen hält, und ſie nicht ſo ſehr, als wenn ſie frey ſtünde, in die Seiten-Aeſte ſich ausbreiten und ſommern läßt; alleine, weil ſie auf ſolche Art ſchattich erwächſet, wird ſie dahero broſch und brüchig, und iſt alſo nicht wohl zum Bauen, Pfoſten-Klotzern und dergleichen zu nutzen. Man zählet insgemein dreyerley Arten von Eichen, welche aber nicht aller Orten gleich, ja ſelten zwey Arten beyſammen zu finden, welche hier ſo, und anderer Orten wieder anderſt genennet werden. Die gemeinſte Art von Eichen, welche auf Feldern, Wieſen und Angern wachſen, und von den meiſten den Nahmen Stein-Eiche bekommen, hat einen niedrigen ſtarcken Stamm, aber dabey viele groſſe ausgebreitete Aeſte, und kleinere Blätter als die andern beyden Arten, von dunckel-grüner Farbe; und dieſe träget die meiſten Eicheln, ſo zur Maſtung der Schweine abſonderlich dienen, weil ſie gröſſer und ſüſſer ſind, als die auf andern Eichen wachſen; ſo hat ſie auch ein weit härteres Holtz zum Bauen, wenn ſie nur wegen ihrer Kürtze und äſtigen Wuchſes darzu tauglicher wäre. Die Haſel-Eiche hat einen geraden und hohen Stamm, aber deſto weniger fruchtbare Zweige und Aeſte, träget auch nicht ſoviel und noch darzu kleinere Früchte, als die erſte. Sie wächſet meiſtens in Heyden und Wäldern, und wird von einigen Loch-Eiche oder Roth-Eiche genannt; das Laub derſelben iſt etwas gröſſer, aber an Farbe lichter als der Stein-Eiche. Der Safft färbet die Art blau, dahero die Färber ſolches Holtz gerne gebrauchen. Die dritte Art wird die Zirn-Eiche, ohne Zweiffel von dem Lateiniſchen Wort Cerrus genannt, welche die beyden erſten Arten an Höhe des Stammes überſteiget, und gleichfalls wenig Früchte träget, welche noch dazu ſo klein ſind, daß ſie kaum aus ihren Mützgen oder Käppgen heraus ſehen. Dieſe beyden letzten Gattungen taugen zum Bauen, die erſtere hingegen, wie gedacht, hauptſächlich zur Schwein-Maſtung. Sonſten iſt iegliche von dieſen nur beſchriebenen Arten am beſten und ſchicklichſten

von

Eichel

Eichel

Eichel

Eichel

Eichel-Schweine, nennet man diejenigen Schweine, welche man in das Eckerich schlägt, das ist, in die Eichen-Wälder treibet, und die darinnen befindlichen Eckern auffressen läßt. Siehe Mast und Schweine.

Eichen, siehe Aichen.

Eichen-Mistel, suche Mistel.

Eichen-Schamm, dessen ist oben bereits unter dem Worte Eiche gedacht.

Eicher oder Eichner, siehe Aicher.

Eichhorn, ist ein kleines, denen wilden Mardern im Springen und Klettern, denen gemeinen Wieseln aber an der Leibes-Gestalt gleich- und ähnlich kommendes Thierlein, welches aber nicht so lang, als diese, und meistentheils von rother Farbe ist; unten von der Kehle an, am Bauche hin hat es einen weissen und linden Strich, einen langhaarigten und fast so grossen Schwantz, als sein übriger Leib ist, und im untern Kieffer lange und scharffe Zähne. Es giebt deren auch aschenfarbene, oder schwärtzlichte und graue, welche aber etwas seltsamer als die rothen sind. Das Weiblein hecket gemeiniglich drey, vier bis fünff Junge in ihrem Neste aus, welches sie von allerhand kleinen Sträuchern und Baum-Blättern im Frühling zurüstet, und zusammen träget, bisweilen auch in hohlen Bäumen und wilden Tauben-Nestern. Ihre Heckzeit ist meistentheils im April, und kommen die Jungen gantz blind auf die Welt, welche, wenn sie vier Wochen lang an der Alten gesauget haben, derselben schon aus dem Nest nachlauffen, und auf den Bäumen springen und klettern lernen, da ihnen denn die Alte etwas von wilden Obst, Nüssen, Eicheln, Buch-Eckern, Tannen- und anderm Holtz-Saamen zu fressen bringet. Um Michaelis gelangen sie zu ihrer vollständigen Grösse, und suchen sodenn auf Eichen-Buchen-Tannen-Nuß- oder Castanien-Bäumen ihre Nahrung selbsten. Wenn sie von einem Ast auf den andern, und von einem Baum auf den andern springen, so bedienen sie sich ihres Schweiffes an stat der Flügel. Sie werden entweder jung aus den Nestern genommen, und an Kettlein gelegt, da sie denn leichte zahm werden, oder aber geschossen, gestreiffet, und auf verschiedene Art verspeiset. Absonderlich aber schmecken sie gut, gebraten oder gesotten und mit Zwiebeln sauer zugerichtet, oder man zerhacket und tractiret sie, wie das Hasen-Klein. Die zahm gemachten Eichhörnlein becken auch in Häusern, wenn man ein Paar in eine besondere Kammer thut, und mit Werg oder anderm Zeug, ein Nest daraus zu machen, versiehet.

Eich-Pfahl, siehe Mahl-Pfahl.

Eich-Traube, ist ein Gewächse, welches im Frühling an den Wurtzeln der Eichen unter der Erden, von vielen an einander hängenden Schwämmlein, in Gestalt einer Traube zusammen wächset, und an Farben auswendig roth, inwendig aber weiß und milchigt; wenn solche abgedörret und zu Pulver gestossen wird, wider den Durchbruch, rothe Ruhr und Blutflüsse ist, auch äusserlich im Podagrischen Schmertzen frisch aufgestrichen wird.

Eiderdun, Eiderdom, Etter oder Isländischer Feder-Staub, sind weiche, wollichte, und wie Seide so zarte, an der Farbe zum theil weisse, zum theil graue Pflaumfedern, welche aus Island und Norwegen kommen, und daselbst in denen Nestern gewisser wilder See-Vögel von denen Inwohnern mit der grösten Lebens-Gefahr gesammlet werden, gestalten sie sich über die höchsten Felsen darnach herunter lassen müssen. Sie sind ungemein leichte, und werden dahero von reichen und vornehmen Leuten nur zu Krancken-Reis- und Sommer-Betten gebraucht, welche sie in leichte Eingefieder von Taffent oder Cattun fassen, vorhero aber dieselbe bey einem warmen Ofen, oder aber bey hellem und warmen Sonnenschein mit Spiß-Ruthen tapffer schlagen lassen, damit die offt häuffig darinnen steckende Hülslein und Sand davon fallen, und der Eider nun völlig reine werden möge. Dergleichen rein gemachte und sortirte Federn verkaufft man in Dännemarck das Pfund vor 2 bis 3 Thaler.

Eidexe, siehe Eydechse.

Eid, oder Eid-Schwur ist eine Rede, womit man die Wahrheit einer Aussage und die Aufrichtigkeit eines Versprechens, unter der Anrufung Gottes, als eines Zeugens der Wahrheit und Rächers des Betrugs, nach seiner Art und Weise Gott zu verehren gewissenhafftig anruffet, und solcher Gestalt den andern versichert, daß man es vor eine Pflicht halte, nichts anders als die Wahrheit auszusagen, und, was man verspricht, zu thun, welche das göttliche Gesetz von uns erfordere. Ein vernünfftiger Wirt muß also nicht leichtsinnig und unbedachtsam schwören, weil daran der Credit in der Welt gebunden. Allein ein wahrer Christlicher Wirt besinnet sich noch vielmehr, ehe er schwöret, wenn es nicht aus Noth oder aus Gehorsam geschiehet. Von einem Eide sind zwar unterschieden allerhand Betheurungs-Worte und Flüche. Allein auch jene braucht ein vernünfftiger Wirt im Handel und Wandel nicht wider die Wahrheit, diese aber zeugen von einer verwegenen und frechen oder verwüsteten Seele.

Eimer, ist ein gewisses Maaß in flüßigen Dingen, vornehmlich aber des Weines, welches nach einer ieglichen Lands-Art unterschiedenen Inhalt hat. Zum Exempel in Leipzig hat der Eimer nach dem Visier-Maaß vier und funffzig Kannen, und nach dem Schenck-Maaß drey und sechzig; in Nürnberg aber hat der Eimer nach dem Schenck-Maaß acht und sechzig, und nach dem Visier-Maaß nur vier und sechzig Kannen. Ein Fuder Wein hält zwölff Eimer.

Eimer werden auch die von eichenen Dauben zusammen gesetzte, mit eisernen Reifen gebunde-

gebundene und oben mit einem dergleichen Henckel versehene Gefässe genennet, wormit man das Wasser aus dem Brunnen schopffet, daher sie auch Born-Eimer heissen; oder, wenn man sie etwas kleiner und leichter, in den Pferde-Ställen, die Rosse daraus zu tränken gebraucht, Pferd- oder Tränck-Eimer genennet werden. In Gestalt dieser Eimer werden auch die bey entstehenden Feuers-Brünsten zum Wasser-Schöpffen, folglich auch zum Löschen gebräuchliche Gefässe bereitet, welche dahero um ihres Gebrauchs willen Feuer-Eimer genennet, und, damit sie im Werffen und Fallen nicht brechen mögen, von starckem und dichtem Leder gemacht und inwendig an den Näthen wohl durchpicht werden. Man hat auch leichte von Tännen-Holtz gemachte Trag- und Wasser-Eimer.

Einbau, Eingebaude, ist diejenige höchstnöthige Verrichtung, da ein sorgfältiger Haus-Vater bey dem Ufer, welches von dem Fluß sehr ausgewaschen und weggerissen wird, auf allerley Art vorbauet, daß solches nicht weiter geschehen möge: Und also ist der Einbau nichts anders als theils ein tüchtig Mittel wider den gewaltigen Einriß eines Flusses in seine Ufer, theils eine richtige Leitung, daß derselbe an einem Ort des Ufers, woselbst es nöthig, die Erde abspüle, und an einem anderen Ort, wo es verlanget wird, wiederum anlege. Das allermeiste hierbey kommt darauf an, daß man zuforderst die Directions-Linie des Flusses wohl untersuche, und daß sodenn des Wassers Stoß, wo es nöthig, gebrochen werde. Zu diesem Ende bedienet man sich derer Verpfählungen, Zungen, Strich-Zäune und Strohm-Körbe u. s. f. von welcher Arbeit man nützlichen Unterricht findet in Leupolds Theatro Mach. Hydrotechnic. § 194 & seqq. Dieser Einbau kommt in der Land-Wirtschafft immer vor. Man hat vielerley gemeine Arten, als mit Stein-Körben, mit Pfählen, so mit Weiden wie ein Zaun durchflochten, und mit Erde oder mit Steinen gefüllet werden; ferner mit Verschaalen und dergleichen. Allein diese Arten sind alle nicht durabel. Mit steinernen Mauern aber solches zu thun, ist vielen zu kostbar, daher wollen wir im Art. vom Wasser-Bau noch eine Art vorschlagen, die man auch in einem allhier 1740 herausgekommenen Buch unter folgenden Titel beschrieben findet: Neue Angabe in der Civil-Bau-Kunst, welche lehret den Wasser-Bau wohl einzulegen.

Einbeer, Wolffsbeer, ist ein artliches und schönes Gewächs, welches in schattichten Wäldern, an feuchten Gräben, und bey den Hecken hervor kommt. Erstlich wachsen vier Blätter oben aus einem glatten anderthalb- oder zwey Spannen hohen Stengel, und auf diesem noch ein kleiner Stengel mit kleinen Blätlein hervor, in deren Mitte eine schwartzbraune runde Beere stehet, in der Grösse, als ein Weintrauben-Beerlein, worinnen viele kleine weisse Säulein liegen. Das frische Kraut gestossen, und über die Augen gelegt, heilet die Entzündungen derselben: Der Saame sowohl als das Kraut widerstehen dem Gifft, curiren die Unsinnigkeit, und sind ein gutes Mittel wider die Pest, wie denn auch das Kraut alleine sowohl die Pest-Beulen als andere hitzige Geschwüre und offene Schäden heilet.

Einbeitzen, siehe Einböckeln.

Einbinden, Eingebinde, heisset hiesigen Orts das erste Geschencke, welches einem neugebohrnen Kinde sogleich nach empfangener Tauffe von seinen Tauff-Zeugen verehret wird.

Einblat, ist ein kleines hell-grünes in schattichten Wäldern wachsendes Kräutlein, welches mit einem einigen Blat versehen ist, aber wenn es blühen will, zwey bekommt, die eines subtilen und zarten Wesens sind: es treibet einen Stengel aus mit kleinen weissen geährten Blümlein, die noch subtiler, als am Hollunder sind, darauf endlich rothe Beerlein folgen, die von den Leuten ohne Schaden genossen werden können. Es blühet im Majo. Die frischen Blätter dieses Gewächses, oder auch das Pulver davon heilet nicht nur alle Wunden an denen Menschen, die aber vorhero mit Wein müssen ausgewaschen werden, sondern sind auch ein fürtreffliches Mittel für die gedruckten Pferde.

Einböckeln, Einbeitzen oder Einsaltzen, gebrauchet man, wenn einige Eß-Waaren von Fleisch und Fischen mit Saltz bestreuet, und in dieser Lacke eine Zeitlang aufbehalten werden. Siehe **Böckel** und **Böckel-Fleisch**.

Einbrechen, wird von der Gerste und dem Haber gesagt, wenn solche überständig oder überreiff werden, folglich die Aehren oder Rispen selbst von den Halmen abbrechen, ehe man noch zu hauen anfänget.

Einbrennen den Schweinen, heißt das zum Brüh-Futter vor die Sauen bestimmte geschrotene schlechte Getraide, Eicheln, Spreuer, Kleyen und dergleichen, mit heissem Wasser begiessen und wohl unter einander rühren. Ein anders Einbrennen ist, wenn mit einem glüenden Zeichen-Eisen auf die Wein- oder Bier-Fässer, Viertel, Tonnen und anderes höltzernes Gefässe entweder der Innhalt derselben, oder aber der Nahme oder das Wappen dessen, dem sie zugehören, gebrennet wird. Siehe **Brandmahlen**.

Einbringen, heisset das Getraide und andere Feld-Früchte zu rechter Zeit vom Felde in die Scheunen, oder andere gehörige Orte schaffen.

Einbringen, Eingebrachtes, darunter wird iedes und alles dasjenige verstanden, was eine Weibs-Person bey ihrer Verheyrathung zu ihrem Mann, stat einer Mitgift bringet. Siehe, **Ehe-Geld**.

Einbrocken, ist eine Redens-Art der Küche, wenn sie Zweyback, Bretzeln, Semmel-Brot und dergleichen zerstücken oder zerk[illegible]

Digitized by Google

neln, und solche Brosamen zu kalten Schaa-
en, frischer Milch und dergleichen Erfrischun-
ien gebrauchen, woraus sie, wenn selbige ei-
ne Zeit geweichet, mit Löffeln als eine Suppe
gespeiset werden.

Einbrühen, heisset die Siede, Spreu, Uiber-
ehr, Kraut, Kleyen, Schrot, und dergleichen Futter vor das Rind- und Schweine-Vieh, (wiewohl bey diesem letztern es gemeiniglich Einbrennen genennet wird) mit heissem Wasser begiessen, welches zur Winters-Zeit, an denjenigen Orten, wo man das Vieh zum Brüh-Futter gewöhnet, zu geschehen pfleget. Siehe Brüh-Futter.

Einegen, siehe Egen.

Einerndten, heißt die reiffen Feld-Früchte, ihrer Beschaffenheit und Art nach, entweder mit der Sichel abschneiden, oder mit der Sense, gleich wie das Gras, abhauen, und in die Scheunen oder auf die Böden bringen. Siehe Erndte, ingleichen Heu-Erndte.

Einfademen, Einfädeln, heissen die Nähterinnen, wenn sie einen Faden mit dem einen Ende durch das Nadel-Oehr bringen, welches bey den gezwirnten oder glatt gesponnenen Fäden gar leichte zu verrichten; bey den rauhen und fasigten Enden aber, wie das vollene Garn und die ungezwirnte offene Seide, bedienet man sich des Vortheils, eines scharffen Bruchs des doppelt gebogenen Fadens. Doch es ist eine bekannte geringe Sache.

Einfälteln, siehe Einreihen.

Einfangen, heisset man bey der Jägerey, wenn ein Raub-Thier oder Hund in das andere gebissen hat. Man sagts auch, wenn man wilde Thiere in einem vermachten Orte auffen hat, und selbige anders wohin in dazu gehörige Kästen bringen will: Man will sie einfangen.

Einfassung, wird dasjenige genennet, womit eine Sache an ihren äussersten Theilen bald zu einer Zierde, bald zur Nothwendigkeit umschlossen und besetzet wird. Zu diesen sind zu rechnen, die aus gewissen Gliedern der Ordnungen bestehende Rahmen um Spiegel, Fenster, Thüren und mancherley Oeffnungen, davon siehe Mathem. Lexicon; nechst diesen begreiffet man auch darunter alle und iede Besetzung der Ränder an den Blumen- oder Küchen-Beeten, nebst den gemachten Abtheilungen in dergleichen Gärten, worzu am meisten Bux-Baum, ausser diesen aber auch Salbey, Majoran, Lavendel, Spica und dergleichen Kräuter gebraucht werden. Endlich so pflegen auch die Weibs-Personen durch Bänder und Streiffen an verschiedene Geräthschafft mancherley Verzierungen anzubringen, die eben diesen Nahmen bekommen, insonderheit werden von ihnen die meisten Röcke mit einer Einfassung von Band, Tressen u. s. f. versehen.

Einflechten, heisset das vorhero wohl ausgekämmete und durchgebürstete Haar in Zöpffe flechten und Bänder einschlagen. Insgemein pfleget das Weibs-Volck ihren Kopff dadurch glatt zu halten, daher sie die Haare in zwey Zopffe oben nahe bey dem Wirbel auf gedachte Art zusammen bringen. Jedoch heut zu Tage beginnet diese Art sonderlich unter den vornehmen abzukommen, indem sie entweder ihre Haare kurz wie die Manns-Personen beschneiden, und glatt oder aufgekräuselt tragen, oder aber dieselben glatt abschneiden und sich kleiner Perucquen, bedienen. Des Einflechtens bedienen sich ebenfalls die Stall-Knechte, und sind gewohnt als eine Zierde die Mähnen derer Pferde nach der Länge des Halses in einen Zopff zu flechten, und hangen einige wohl noch an dergleichen eingeflochtenes Ende eine wohlgemachte Quaste, Band-Rose u. s. w. Bey denen Soldaten aber ist es eine besondere Mode und Zierde, darinne man denen Preußischen nachgeahmet hat, daß sich dieselben die Haare lang wachsen lassen, solche einflechten oder Schwäntze daraus machen.

Einfrieden, heißt ein Stücke Feld, Garten, Wiese, Wein- oder Hopffen-Berg, mit einem Zaun, Mauer, Plancke oder Geländere verwahren.

Einfrieren der Mühlen, Brunnen, Teiche und Wasserleitungen kan einem Hauswirte grossen Schaden verursachen, dahero derselbige bey herannahendem Winter die Brunnen-Röhren fleißig mit Stroh verbinden, die Brunnen- und Röhr-Kästen, wie auch die ausser der Erde, oder nicht tieff genug in derselben liegende Wasser-Röhren mit langem Miste beschütten und beschlagen, in die Teiche, Fischhälter und Einsätze aber, wenn es hart gefrieret, alle Morgen unterschiedliche Löcher in das Eis hauen, oder, wie die Fischer sprechen, Wuhnen machen lassen soll, damit die Fische Lufft bekommen, und unter dem Eise nicht ersticken, welches bey grossem Froste und unterbleibendem Aufeisen gar leichte geschehen kan. Eben so geschwinde ist es auch mit den Mühlen gethan, daß die Wasser-Räder einfrieren, und manchmahl etliche Wochen, ja wohl gar den gantzen Winter über nicht gemahlen werden kan, dahero ein vorsichtiger Haus-Vater vor und um Martini noch, also vor Einfallung der harten Fröste eine Parthie Getraid im Vorrath, damit er den Winter ausdauren könne, mahlen lassen, und solches Mehl, weil es sich lange hält, und Winter und Sommer dauret, wohl verwahren lassen soll.

Einführen das Getraide vom Felde, ist eine von denen wichtigsten und mühsamsten Arbeiten, so einem Landwirt und Bauersmann vorkommen: Denn wo man dasselbige nicht mit Fleiß und Vernunfft verrichtet, ist alle das gantze Jahr durch angewandte Mühe vergebens. Es hat aber ein Haus-Vater sonderlich vor, bey und nach dem Einführen folgende Stücke zu beobachten. Vor dem Einführen muß seine erste Sorge seyn, daß Schiff und Geschirre tüchtig, nemlich daß er einen guten, starcken und dauerhafften mit behörigen Erndten-Leitern versehenen Wagen und andere Zugehörung an Bauch-Strickl,

cken, Heu-Bäumen und Heu-Seilen, Stroh-Seilen oder Schäb-Bändern, Harcken oder Rechen, Knebeln, Reich-Gabeln ꝛc. habe; daß das Pferde-Zeug oder Geschirr in gutem Stande sey; daß er die Acker-Pferde drey oder vier Wochen vor der Erndte in gutem Futter halten und wohl warten lasse, damit sie fein starck und munter werden, und die harte Arbeit, die sie bald darauf im Felde thun müssen, desto besser verrichten können; daß er die schadhafften Scheun-Tennen, ingleichen die bösen Dächer bey Zeiten ausbessern; die Pansen und Empor-Scheunen aber (so die Bauren nur Por-Scheunen zu nennen pflegen) von dem alten Stroh und Geniste räumen, und also den neuen Früchten Platz machen lasse; daß er zu rechter Zeit seine Schnitter und Mähder bestelle, weil er widrigenfalls zur Zeit, wenn er dergleichen Leute nöthig gebraucht, entweder niemand wird bekommen können, oder aber doch solche Leute nehmen müssen, welche andere nicht haben mögen; daß er endlich den Boden in den Pansen mit frischem Stroh und Ellern- oder Erlen-Laub, als durch dessen Geruch die Mäuse sollen vertrieben werden können, belegen lasse. Bey dem Einführen hat der Haus-Vater vor allen in Obacht zu nehmen, daß er die Früchte bey gutem Wetter und so schleunig als ihm immer möglich in die Scheunen bringe, und solche keinesweges, unter der Gefahr des Auswachsens, oder besorglichen Mäuse-Schadens lange auf dem Felde liegen lasse; daß die Garben wohl geladen, und ordentlich auf den Wagen geleget, aber ja nicht herum gerissen, hart nieder gestossen, erschüttert und liederlich hinauf geschmissen, noch grob bey den Aehren erariffen werden; daß hiernächst in der Scheune das Getraide ein iedes seine besondere Stelle, als Korn, Weitzen, Haber und Gerste auf die Seiten des Scheun-Tennen in die Pansen: Erbsen, Wicken, Linsen und dergleichen aber auf die Empor-Scheune kommen, dasjenige Getraide hingegen, wovon der Saamen genommen werden solle, alleine, und so geleget werde, daß man Dreschens halber vor allen darzu kommen könne; daß reine, ordentlich, und nicht verwirrt und liederlich gepansct werde; daß er, wenn der Segen GOttes so groß, oder sonst so viel Raum nicht in den Scheunen vorhanden, alles gesammlete Getraide darinnen zu beherbergen, den Uiberschuß, besonders aber den Haber, weil er das Wetter gar wohl leiden mag, ja zum [illegible] oreschen davon noch besser wird, nahe [illegible] Scheun-Thor in Feimen setzen lasse, wenn die Garben zum Ausdreschen hingetragen werden, nicht viel an Körnern erühret und verzettelt werde; hievon sie[illegible]unter dem Wort Feimen: daß er endlich [illegible] die Knechte ein wachsames Auge habe, damit sie bey dem Einführen denen Pferden kein neu Getraide zu fressen geben, weil solches einen Abgang an der Frucht verursachet, und doch dem Vieh keinen Nutzen, sondern vielmehr Schaden bringet; angesehen das Vieh solche rohe und neue Frucht, absonderlich Weitzen und Roggen, übel verdauet; ja vielmehr, wie aus dem Mist zu sehen, wieder gantz durch sie weggehen läßt. Nach dem Einführen hat der Hauswirt vor allen dem lieben GOtt vor den mitgetheilten Segen hertzlich zu dancken, und, daß er ihm auch solchen in der Scheune und auf dem Boden vor allem Unglück ferner gnädig behüten wolle, inbrünstig zu bitten; seinen Arbeitern ihren gebührenden Lohn zu geben; was an Schiff und Geschirre, währenden Einführens, schadhafft worden, wieder bessern und in guten Stand stellen zu lassen, und was man davon, bis zu der künfftigen Erndte, nicht weiter benöthigt, an behörigen Orten aufzuheben, und endlich sein Zug-Vieh mit gutem gesunden Futter, Träncken, Putzen und Schwemmen, mit genugsamer Streu, und anderer Wartung und Pflege, auf die vorher gethane Feld-Arbeit, wieder wohl ergötzen, damit es wieder zu Kräften kommen und bey Leibe bleiben möge.

Einguß, heißt in der Roß-Artzney ein Tranck, weil ein Pferd, als ein unvernünfftiges Thier, dergleichen willig einzunehmen nicht kan bewogen werden, demselben mit Vortheil oder Gewalt eingegossen werden muß. Ein guter Einguß für alle Krankheiten eines Pferdes, sonderlich aber, wenn es einen bösen Magen hat, ist folgender: Nimm fœnum græcum zehen Pfund, stosse es wohl, thue es in einen neuen Topff, und giesse Wasser daran, daß das fœnum græcum bedeckt sey, decke den Topff wohl zu, und laß es bey dem Feuer zu einem Mus sieden, wenn dieses geschehen, so thue vier Pfund frische Butter daran, Baumöl und Nußöl iedes vier Unzen, und eine Unze Rosenöl, thue alles darunter, und rühre es wohl unter einander, alsdenn rücke den Topff vom Feuer, laß es erkalten, theile es in drey Theile, und alle Morgen, drey Tage nach einander, schütte ihm ein Drittheil in den Hals. Dieser Einguß, welcher die Pferde purgiret, feist machet, und bey guter Gesundheit erhält, kan denenselben zu iederzeit gegeben werden. Ein anderer guter Einguß ist folgender: Nimm Salben, spitzigen Wegerich, und eine Kanne guten alten Wein, verkleibs in einem neuen Topff mit Leimen, daß kein Dampff heraus komme, laß es halb einsieden, und gieß es dem Pferd drey Morgen nach einander allezeit warm ein. Noch ein guter Einguß ist dieser: Nimm zwey Loth Sennes-Blätter, ein Loth Lavendel, ein Quentlein Rhabarbara, zwey Loth Angelica, anderthalb Loth Seven- oder Sade-Baum, dieses alles zusammen klein gestossen, in ein paar Kannen Bier aufgekocht, und dem Pferd, welches kranck oder Mangel im Leibe hat, eingegossen, wird dasselbe bald wieder gesund machen. Man muß aber diesen Einguß zween Morgen nach einander dem Pferde eingeben, und dasselbe zwey oder drey Stunden darauf fasten lassen, des folgenden Tages darauf kan man ihm die Lung- und Spor-Adern schlagen. Mehrere Einguß[illegible]

werden

werden darf und bei den Schlägen darauf geachtet wird, daß die Stämme nicht beschädigt werden, daß also nicht Stämme, welche zu nahe beisammen stehen, gefällt werden, damit sie nicht beim Fallen sich gegenseitig beschädigen. Ferner ist darauf zu achten, daß nicht zu viele Stämme auf einmal geschlagen werden, damit nicht durch zu starken Lichtzutritt der Boden verunkrautet, und der Graswuchs gefördert wird. Es ist ferner darauf zu achten, daß nicht zu viele Stämme auf einmal geschlagen werden, damit nicht durch zu starken Lichtzutritt der Boden verunkrautet, und der Graswuchs gefördert wird.

Verkauf des Grundholzes.

Grundholz. Auch an das Grundholz ist bei dem Verkaufe zu denken. Es ist nicht gut, wenn dasselbe zu lange liegen bleibt, weil es dann leicht faul wird. Es ist daher zweckmäßig, dasselbe schnell zu verkaufen und wegzuschaffen. Es ist ferner darauf zu achten, daß nicht zu viele Stämme auf einmal geschlagen werden, damit nicht durch zu starken Lichtzutritt der Boden verunkrautet, und der Graswuchs gefördert wird.

Wiederholung

Seite entzwey, so weit nemlich die Wurtzeln ausschlagen sollen, darzu zwey Zoll gnug, und füllet den Topff mit guter geiler Erde über halb voll, und so er etwas hoch von der Erde zu stehen kommet, daß ihn der Wind allzusehr trifft, muß er feste angebunden, und alles wohl verwahret werden. Uiber das Jahr wird solcher Schößling von seinem Aste abgeschnitten und verpflantzet, wohin man es begehret. Zu denen Obst-Bäumen, von denen man glatte und gerade junge Aeste, auf gleiche Art einlegen kan, wodurch man in einem Jahre einen wohlgewachsenen Baum, der seine Frucht schon bringet, leicht bekommet, gebraucht man einen viereckigen höltzernen Kasten, welcher nach der Grösse und Stärcke des Säuglinges dergestalt zusammen genagelt, daß drey Wände fest an einander, die vierte aber daran gleich einer Thüre beweglich, der Boden mit dem Loche, wodurch der Schößling oder Säugling gestecket werden soll, muß aus zwey Theilen bestehen, und durch gedachte Thüre können heraus genommen werden, auch mögen einige solcher Boden mit verschiedenen grossen und kleinen Löchern darzu eingerichtet werden, so liessen sich dergleichen Kästen sonderlich bey dem Verpflantzen dergestalt nutzen, daß mehrere Mutter-Erde um die Wurtzel liegen bleibe, als bey der andern Art, mehrerer Vortheile zu geschweigen. Siehe Absencken.

Einmachen, dieses Wort wird von einigen in gar weitläufftigem Verstande genommen, und alle Art darunter verstanden, wodurch eine essende Waare zum künfftigen Gebrauch lange auf zu behalten: so daß es bey diesen so viel heisset, als Einlegen; doch begreiffet man allermeist darunter das Candiren, und heisset alsdenn allerhand Wurtzeln, Rinden, Stengel, Früchte und Blumen, in syrupisirten Zucker, oder in Honig einwerffen, damit sie um so viel angenehmer im Geschmack werden, und sich länger halten mögen. Bey Einmachung derer harten und bittern Sachen ist zu beobachten, daß man solche vorher etliche Tage im Wasser einweiche, alltäglich frisches Wasser zu und das alte abgiesse, bis so lange sie weich und zum kochen bequem werden; doch hat man sich auch vorzusehen, daß durch dieses Einwässern nicht ihre beste Substanz ausziehe, und der blosse todte und unkräfftige Leib zum Einmachen dahinten bleibe. Etliche nehmen auch wohl Lauge, an stat des gemeinen Wassers, erweichen die Materialien darinnen, und süssen sie hernach in frischem Wasser wieder ab. Auch kan hier wiederholet werden, was unter den Worten Candiren, Confect, ingleichen Conserve gesaget worden.

Einmähdige (Einmättige) Wiesen, welche man auch einhauige, zu nennen pflegt, sind diejenigen, welche wegen ihres dürren und trockenen Bodens und langsamen Grasewuchses, des Jahres nicht mehr als einmahl gehauen oder abgemähet werden können, welches erst im Herbst meistentheils um Michaelis geschiehet. Das davon gehauene Gras wird, wenn es dürre gemacht, alt Heu genennet.

Einmaß, siehe Boden-Riß.

Einnahme, wird entweder vor eine bewegliche Sache, die ein Mittel unserer Nothdurfft und Bequemlichkeit ist, z. E. Geld, Feld-Früchte, und die bestimmte Menge derselben oder vor diejenigen Geschäffte genommen, welche unmittelbar vorhergehen, wenn man solche Sachen, durch Dienste, Credit, Arbeit, allerhand Verträge, durch Anwendung einer andern beweglichen oder unbeweglichen Sache, ꝛc. von einem unbeweglichen oder lebendigen Gute, als Acker, Garten, Vieh, nicht weniger von einem Rechte, so man an einer Person oder Gute hat, in seinen wirklichen Besitz bringet, oder in Stand setzet, solche zu obgedachtem Zweck durch die Ausgabe anzuwenden. Diese Einnahme muß nach der Regel der Wirtschafft mit Hülfe der Zeit, der Arbeit, des Glücks und göttlichen Segens vor allen Dingen nach denen Umständen, innerlichen und äusserlichen Leibes und Seelen, natürlichen oder erlangten Kräfften und Fertigkeiten in einem gewissen Objecte nach desselben Natur und Beschaffenheit, folglich in einer gewissen Lebens-Art, Nahrungs-Geschäffte, einem Vorrath von beweglichen oder unbeweglichen Gütern, oder in gewissen Rechten gegründet, und in gewisser Maasse zum Anfange erlanget, hernach aus sich selbst durch kluge und fleißige Wirtschafft vermehret, durch Wachsamkeit und Sparsamkeit aber erhalten, iedoch sonderlich die einzunehmende Sache richtig und ordentlich eingebracht, angemercket, aufgezeichnet, in acht genommen, bewahret, und endlich nach einem jährlichen Uiberschlag so ausgegeben werden, daß 1) die Ausgabe solche nicht übersteiget, sondern ihr wenigstens zum 2) gleich ist. Jedoch ist dieses noch keine sonderliche Wirtschafft, sondern es muß 3) auch ordentlich die Einnahme so angewendet werden, damit ein proportionirlicher Uberschuß bleibe. Wer das erste nicht beobachtet, ist ein böser Verschwender und gar kein Wirt. Wer das andere thut, ist ein schlechter Wirt. Der dritte heißt eigentlich ein guter Hauswirt, wenn es ohne Geitz und Unbarmhertzigkeit geschiehet. Siehe Einkauf. Endlich bestehet alle Einnahme entweder 1) in Geld, oder 2) Geldes-werthen beweglichen Dingen, welches entweder Naturalien oder verbesserte Dinge sind, ob wohl die Einnahme des Geldes-werthen Dinges allemahl nach Gelde gerechnet und geschätzet wird, wenn man ihre Grösse bestimmen will, weil das Geld das eintzige Mittel ist, das meiste dagegen zu tauschen. Was im übrigen noch weiter wegen der Einnahme in acht zu nehmen, ist unter dem Wort Rechnung zu suchen. Kurtz: Aus ietztgedachten Grund-Sätzen fliest die Haupt-Regel: Ein ordentlicher Haushalter soll vornemlich gute Richtigkeit, in Ansehung der Einnahme halten, allezeit nicht nur ordentlich

lich selbige aufzeichnen, sondern auch nach derselben seinen Uberschlag zu machen wissen, daß seine jährliche Ausgabe wenigstens ja niemahlen die Einnahme übersteige, indem er sonst mehr hinter als vor sich etwas bringen, und es kein gutes Ende mit seiner Haushaltung nehmen wird.

Einpflügen, die Raine, heißt so viel, als die zwischen denen Feldern zur Marckung und Unterschied von denen Alten mit Fleiß gelassene Rasen-Streiffen, mit dem Pflug umreissen und zu Felde machen. Dieses Einpflügen der Raine, ist an manchen Orten unzuläßig und schädlich, an andern aber auch nützlich und vortheilhafftig. Unzuläßig ist ist es an denjenigen Orten, wo eine Herrschafft die Schaaf-Trifft und Hütungs-Gerechtigkeit auf der Unterthanen Feldern hat, und vice versa auch da, wo das Bauer-Vieh mit auf die herrschafftlichen Felder zu gehen und darauf zu weiden befugt ist, folglich ist auf den ersten Fall das Einpflügen der Bauer-Raine der Herrschafft, und auf den andern Fall, das Einpflügen der Raine an den herrschafftlichen Feldern, den Bauren schädlich. Schädlich ist solches Einpflügen ferner an denenjenigen Orten, wo ein Dorff oder Gut wenig Wiesen-Grund oder andere Gräserey hat, da die Feld- und Rain-Gräserey eine grosse Hülffe und Zubusse zur Sommer-Fütterung ist, it. wenn es Grentz-Raine sind. Nützlich hingegen ist das Einpflügen der Raine, wo man mehr Gräserey als Feld hat, oder wo die Raine nicht ordentlich getheilet sind, und die üble Gewohnheit eingerissen ist, daß derjenige, so nur das Gemeinde-Recht, dabey aber keine Hand breit Feld hat, ohne Unterscheid die Raine, sie gehören wem sie wollen, begraset, und also den rechten Eigenthümern und Inhabern, derer an solche Raine stossenden Felder, das Gras, so sie zu ihrem Viehe selbsten benöthiget sind, nicht anders als vor der Nase wegraubet.

Einreichen heißt, wenn ein Pferd mit den hintern Füssen ungeschicklich hervor greifft, und das Geäder an den vordern Füssen, damit stößt und trifft. Dieses geschiehet nicht leichtlich auf ebenem Wege, sondern wenn man das Pferd jählings zum Lauffen ansprengt, oder im Aufstehen, wenn es strauchelt oder fällt, oder so man über einen Graben oder Gehäge damit sprengen will. Man nennet solches auch, das Streichen, und saat, das Pferd streicht sich. Für dergleichen Schaden ist nichts besser, als selbigen ein paar Tage nach einander und zwar täglich zweymahl mit folgender Salbe zu schmieren: Nimm Cantharides oder Spanische Fliegen ein Loth, pulverisire sie auf das kleineste, als du kanst, ingleichen eben so viel oder ein wenig mehr Vitriol, ganz klein gestossen, ein gutes Pfund von einem Stück Schmeer, wovon jedoch das zähe und häutige hinweg gethan seyn muß, stosse es im Mörser zu einem Mus, thue alsdenn die zwey erstgedachte Pulver darunter, und stosse es so lang, bis sich alles wohl vermischet, alsdenn salbe das Pferd auf obangewiesene Art fein warm damit, thue weiter nichts mehr daran, als bis das Haar und die Rusen gantz abfällt, darnach nimm Raden-Saamen und Salbey, beyde klein gepülvert, mische Honig, Eyer-Dotter und Terpentin darunter, reibe den Schaden erstlich damit, und binde es hernach darauf; dieses thue also bey acht Tagen, darnach schmiere es mit obgedachter Salbe wieder. Oder: wenn ein Pferd eingereicht hat, so nimm Eibisch-Wurtzeln und Pappeln, thue daran altes Schmeer, Dachsen-Schmaltz und Honig, laß es mit einander sieden, und lege es über den Schaden, so lange, bis es gar ausheilet. Wenn aber unterwegs ein Pferd einreicht, und man noch weit zu reisen hat, so putze erstlich den Schaden mit warmen Wein oder Bier sauber aus, hernach nimm Knoblauch, ungesaltzene Butter und Schweins-Koth, mache es mit Eßig an, und legs wohl warm über den Schaden; dieses lindert, verzehret die Geschwulst, und zertheilt das Geblüte, man muß es aber alle Nacht brauchen, bis es heilet.

Einreihen, Einfälteln, heisset alles, was in Bündgen gesetzet werden muß, als den Hals an denen Hemden, die Ermel, Manchetten und einige Schürtzen, zu zarten und dichten Fältlein schlagen, solche mit einem Faden fassen und wohl ausstreichen, daß sodenn das Bündgen gehörig aufgesetzet werden könne.

Einsacken, siehe Sacken.

Einsäen, heißt so viel, als den Saamen in das Feld streuen. Siehe Säen.

Einsätze, sind nichts anders, als kleine Teiche, die mit ihrem Ablaß so wohl als die grossen versehen sind, und zwischen welchen sich kein anderer Unterscheid, als wegen der Grösse und des Gebrauchs, ereignet, denn die Einsätze werden deswegen angerichtet, damit man, nachdem die Teiche hin und wieder gefischet worden, die heraus gefangenen Fische drein setzen, und also bis zu weiterer Verordnung oder geschlossenen Kauff frisch und gesund erhalten möge. Gleichfalls werden auch die Setzlinge und die Brut hinein gethan, doch iede Gattung besonders, bis sich die Zeit, die rechten Teiche wiederum mit zu besetzen, heran genahet hat. Siehe Fischhälter.

Einsätze, heissen auch diejenigen Sachen, welche dergestalt zubereitet, daß sie inwendig hohl, und in dieser Holung ein eben dergleichen Stücke, iedoch von kleinerm Inhalt, sich just wieder dahinein schicket. Demnach heisset zum Exempel ein Einsätz-Gewichte, wo das äusserste Theil innen hohl ausgedrehet, und in die Höhlung ein anderes eingedrehet worden, so accurat dahinein passet, mit welchem Theile und dem folgenden auf gleiche Weise verfahren wird, daß immer der folgende Theil sich in den nechst vorhergehenden schicket; Eine gleichmäßige Beschaffenheit hat

es auch mit denen Einsatz-Bechern, Schüsseln und dergleichen, da deren immer sechs und sechs sich in einander fügen.

Einsalzen oder **Einböckeln**, heisset allerhand Fleisch und Fische, so sich nicht lange halten, in eine salzigte Lake legen, und eine Zeitlang darinnen durchbeissen und weichen lassen. Siehe **Böckel**.

Einsatz, wird dasjenige von schwachen Kupffer- oder Meßing-Blech getriebene, nach der untersten Form eines Hand-Korbes eingerichtete und mit einem Deckel versehene Behältniß genennet, welches vor diesen die Mägde in ihre Hand-Körbe einzusetzen pflegten, wenn sie zu Marckte giengen, damit sie in dasselbe diejenigen Victualien legen konnten, die entweder durch die darüber zu liegenkommende schwere Sachen gedrucket werden und Schaden leiden könnten, als Eyer, Butter u. s. f. oder welche, wenn sie safftig, wie etwa das Sauer-Kraut, die Brühe durch den geflochtenen Korb ablauffen lassen würden.

Einsatz, pfleget das Geld, so man heut zu Tage in die Glücks-Spiele und Lotterien leget, genennet zu werden. Ein ordentlicher Wirt enthält sich billig des ersten. Zum andern aber widmet er nur etwas gewisses nach Proportion seines jährlichen Uberschusses, wovon im Art. **Einnahme** nachzusehen, siehe auch **Loterie**.

Einschiessen oder **Einsetzen**, heißt den zu Broten formirten Teig auf der Brot-Scheibe oder Back-Schauffel in den Back-Ofen schieben.

Einschlag, (des Weines) werden die schmalen von Leinewand oder Barchent geschnittenen, durch zerlassenen Schwefel gezogenen, und mit allerley kräfftigen Gewürtze, Blumen und Gesäme, bestreuten Streiffgen genennet, welche man anzündet und zum Spund-Loche des Wein-Fasses hinein hält, damit der darauf zu lassende schwache Wein, neue Kräffte und einen bessern Geschmack bekommen, mithin desto länger dauren, der starcke aber seine Farbe behalten, und nicht umschlagen möge. Das vornehmste Stück zu allen Einschlägen ist der Schwefel, welcher aber vorhero folgender Gestalt geläutert werden muß: Man lässet nemlich solchen erstlich in einem Tiegel übern Feuer zergehen, und giesset ihn sodenn, wenn er zergangen ist, in ein Wasser, nimmt denselben hernach wieder heraus, und läßt ihn wieder zergehen, und solches thut man zum drittenmahl; Oder man stößt den Schwefel in einem Morser gantz klein, thut ihn in einen Topff, giesset viel Wasser daran, und lässet es also zusammen bey einer Stunde lang einsieden, nach diesem seihet man es zusammen durch ein klares Sieb, und lässet den Schwefel wieder trocken werden. Wenn man nun einen Einschlag machen will, so wirfft man diesen Schwefel in einen Tiegel, und lässet ihn darinne zergehen, bis daß er lauter wird; Inzwischen nimmt man Würtz-Nelcken, Cardamomen und Anis, zu einem Pfund Schwefel iedes zwey Loth; Ingwer, guten Venetianischen Weyrauch, Muscaten-Blumen, Muscaten-Nüsse, Zitwer und langen Pfeffer, iedes ein Loth; vier Loth gestossene Zimmet-Rinden, und eben so viel Marcasit oder Wißmuth, stösset eines nach dem andern, rühret es in einer Schüssel durch einander, und wenn man die Streiffgen von grober Leinewand oder Barchent einer Spanne oder einer halben Elle lang, und zwey bis drey Quer-Finger breit geschnitten, und der Schwefel flüßig ist, so wird eines nach dem andern durchgezogen, und obige Species auf beyden Seiten darauf gestreuet, hierauf solche Streiffgen auf ein Bret geleget, mit einem Holtz geklopfft, und abermahl durch den zerlassenen Schwefel gezogen, auch wieder mit dem Gewürtze und Specereyen bestreuet, und solches allenfalls noch einmahl wiederholet, darauf man sie endlich auf einem saubern Bret abtrocknen läßt, und bis zum Gebrauch verwahrlich aufbehält. Ein anderer guter Einschlag wird folgender Gestalt gemacht: Man nimmt zu sechs Loth Schwefel ein Loth Negelein-Blumen, Zitwer, Viol-Wurtz, Mastix, trockenen Storax oder Calamit, Cardamomen oder Paradis-Körner, iedes ein Loth, und hierzu noch sechs Loth Nessel-Wurtzel. Dieses alles wird gestossen, zu Pulver gemacht, und auf ein neues Tuch, sobald solches mit dem warmen Schwefel überzogen worden, gestreuet, so ist der Einschlag fertig, welchen man nachgehends nach Gefallen in Stücken und Streiffen schneiden kan. Man machet auch **Einschlag-Späne** von häselnem Holtz, anderthalb Spannen lang, und von zweyen Fingern breit, zerlässet geläuterten Schwefel, und ziehet die Späne dadurch, und weil der Schwefel noch warm ist an den Spänen, sprenget man auf beyden Seiten unter einander gemenate pulverisirte weisse Veil-Wurtz und kleingestossenen weissen Weyrauch darauf, so sind solche Späne zum Gebrauch bereit. Die weisse Veil-Wurtz muß vorhero über dem Feuer in einem Becken getrocknet, klein gestossen, durchgesiebet, und in einer zugemachten Schachtel oder Büchse aufbehalten werden. Es wird aber der Einschlag auf zweyerley Art gegeben, entweder dem leeren Fasse, worein der abzulassende Wein kommen soll, da man nemlich ein Stücklein Einschlag, welches nach der Grösse des Fasses proportioniret seyn muß, anzündet, zu dem auf die Seite und unter sich gekehrten Spund-Loche hinein hält, bis es gar verbrennet, solalich das Faß wohl verstopffet, damit kein Rauch heraus kan; oder aber, wenn das Faß bis ohngefehr eine gute Handbreit vom Spund-Loche voll ist, so zündet man den Einschlag an, und hält ihn zum Spund-Loche hinein, bis er ausgebrennet, alsdenn füllet man das Faß vollends gantz und gar lan, und verspündet es ohne viel Zeit zu verlieren. Die auf solche Art zubereitete Fässer lassen den Wein nicht kahnicht

feiger oder zähe werden, sondern erhalten solchen iederzeit schön und frisch. Nur hat man sich in acht zu nehmen, daß man nicht die Maaß überschreite, und zu viel Einschlag gebe, weil dergleichen Weine dem Menschen so widerwärtig als schädlich fallen. Und dieses ist die Ursache, warum von vielen die Muscaten-Nüsse vor allen Einschlägen beliebet werden, da man nemlich auf ein drey- oder vier-eimeriges Faß, eine ziemliche Muscaten-Nuß, auf grössere Fässe aber, nach Beduncken zwey oder mehr an einen Drat anmacht, anzündet, und durch den Spund im Faß verbrennen läßt, welches nicht allein weit gesünder, als alle andere Einschläge ist, sondern auch den Wein bey beständiger Farbe und Güte, bis auf den letzten Tropffen erhält.

Einschlag, heißt auch dasjenige Hülffs-Mittel, welches denen Pferden, so Huff-Mängel oder Gebrechen am Leben und Kern haben, äusserlich auf dem schadhafften Orte appliciret wird. Siehe Huff und Kern. Man brauchet aber auch die Einschläge zur Vorsorge, damit die Hüffe gut erhalten werden; insonderheit soll man das Einschlagen nicht vergessen, wenn man beschlagen will lassen, daß selbiges allezeit des Abends zuvor geschehe: Denn solchergestalt kan man besser auswircken, und bleiben die Hüfe fein zähe und gesund. Ein gemeiner Einschlag ist Leimen, Kühe-Koth, Roß-Mist und Lein-Oel durch einander gesotten. So offt man von einer Reise heim kommt, soll man denen Pferden gleichfalls fleißig einschlagen; auf der Reise aber im Winter, oder wenn die Wege hart und schroppicht sind, mag man ihnen nur alle Abend mit heisser Asche und Eßig einschlagen, und solches mit Werck vermachen; vorhero aber iederzeit den Pferden die Hüfe wohl ausräumen. Man kan ihnen auch mit feuchten Leimen, Küh-Koth und Lein-Oel einschlagen, als wovon die Hüfe wohl wachsen. Oder: auf ieden Huf ein Ey, eine Hand voll Saltz und Schmollen, oder Krumen von Rocken-Brot genommen und den Pferden damit eingeschlagen, ist treflich gut, wenn man weit damit zu reisen hat.

Einschlagen, (Bäume) heißt junge mit samt der Wurtzel ausgegrabene Bäume, welche man sich anderswo angeschafft, so lange in ledige und pur mit Erden gefüllte Kübel setzen, oder aber deren Wurtzeln nur mit frischer Erde an einem gelegenen Ort im Garten bedecken, bis man solche an gehörigen Ort bringen kan.

Einschmieren, die Schlösser, wie auch die Haspen und Angeln, an denen Thüren und Thoren mit Baum-Oel, oder welches noch besser, mit Klauen-Fette bestreichen, damit sie in gelindem Gang bleiben und nicht verrosten mögen. Dieses soll wenigstens in einer wohlbestellten Haushaltung alle Viertel-Jahr einmahl geschehen, und dabey die Schlösser von Staube und anderm Wust fleißig gereiniget werden.

Einschneiden, ist eine Küchen-Arbeit, da entweder überbliebener kalter Braten in Stücken vollend geschnitten, und hernach theils mit einer warmen Brüh-, theils in noch kleinere Theile zerstücket, mit Baum-Oel und Eßig gemacht wird; oder es wird darunter verstanden, die verschiedene Art der Zugemüsen, als Kraut, Möhren, Rüben, Birn, Aepffel u. s. f. nachdem selbige gereiniget und abgeputzet, viertheilig oder noch kleiner in den Topff zu schneiden; oder man begreiffet darunter, wenn Semmel oder Brot, theils würflich, theils länglich in die Suppen geschnitten, und zum Genuß bequem zugerichtet werden soll.

Einstncken, siehe Einlegen.

Einsetzen, sehe Einschiessen.

Einsetzen, heisset, wenn man in einer Haushaltung frische Sachen in Eßig setzet, und dadurch den Geschmack aus selbigem und einigem hinzugethanen Gewürtz, ausziehen lässet, um dieses hernach zum verspeisen zu gebrauchen; Dazu dienen Kirschen, Hinnbeer, u. s. f.

Einsiedlerey, siehe Eremitage.

Einspännig, wird derjenige Wagen genennt, so an stat der Deichsel eine Gabel, oder wie die Fuhrmanns-Karren, zween Bäume hat, darein nur ein einzeln Pferd eingespannet wird: Denn zwey und mehrere vorgeleget werden können. Dahero

Einspännig fahren auch so viel heißt, als nur mit einem Pferde fahren.

Einstossen, wird von der Handthierung gebraucht, wenn man bey dem Wurst machen, die darzu bereitete Fülle, vermittelst eines Biegels oder Trichters, in den Darm stösset, und selbigen damit anfüllet.

Einsprengen, Einnetzen, heisset die klare weißgewaschene Wäsche, so man platten will, vorhero mit reinem Wasser zu bespritzen, und wenn dieselbe etwas angefeuchtet, über einander derb zu legen, und in ein feuchtes Tuch einzulegen, daß sich solche wohl durchziehe, und fein glatt platten lasse.

Einstreuen, heißt nicht nur den Pferden, Rind- und anderm Vieh in ihren Ställen, mit Stroh, Laub, Tangeln, oder Nadeln vom schwartzen Holtze, Moos, und dergleichen ihre Streu oder Lager machen, sondern auch nur besagte zu Bereitung des Düngers taugliche Materien in die Mist-Stäten, Secrete s. v. und andere zum Mistmachen gelegene Orte werffen, damit dieselbe mit andern Zeuge untermenget, über einander verfaulen, und einen guten Dünger geben mögen.

Einthüren, nennen die Windmüller, wenn sie bey wenigen Wind in die Wind-Flügel noch mehr Schindel-Wände einmachen, daß die Mühle hurtiger umlauffe, und sie besser mahlen können.

Einwässern, oder Wässern, wird nicht allein vom Stock-Fisch und anderen harten Speisen gesaget, wenn sie vorhero, ehe sie

zum Feuer gesetzet werden, eine geraume Zeit in das Wasser geleget werden müssen; sondern es wird von einem rechten Koch erfordert, daß er alles Fleisch, es sey zum kochen oder braten, eine Zeit vorhero in den Fleisch-Fäßgen, iedoch eines mehr als das andere, wässern lasse, ehe er es zum Feuer setzet.

Einweichen, heisset das zum Brauen bestimmete Getraide in dem sogenannten Weich-Bottich, mit Wasser übergiessen und eine Zeitlang darinnen stehen lassen, damit es weich werden, und hernach auf dem Maltz-Tenne zum behörigen Wachsthum gelangen möge. Weil aber das Getraid an der Härtigkeit unterschieden, also muß auch eines länger, als das andere im Wasser verbleiben; sonderlich wenn Sommer- und Winter-Getraide, als Sommer- und Winter-Gersten, oder Sommer-Gersten und Weitzen mit einander sollen gemältzet werden, muß die Winter-Gerste um vier und zwantzig Stunden eher und länger, als die Sommer-Gersten, ingleichen diese zweymahl vier und zwantzig Stunden ehe und länger, denn der Weitzen oder Haber eingeweichet seyn: ist aber der Winter-Gersten wenig, kan man sie zu unterst in den Weich-Bottich schütten, so weichet sie desto eher, und dem andern Getraide gleich. Jähriges und heuriges Getraide, soll man zum Brauen auch nicht unter einander nehmen, denn es würde ungleich weichen und wachsen, auch viel zurücke bleiben, folglich kein gut Maltz daraus werden. Wenn nun das Wasser an das Getraide, es seye von welcher Gattung es wolle, gegossen wird, soll man es fleißig durch einander rühren, sonderlich, wenn es viel geringes Getraide und leere Hülsen in sich hat, damit diese über sich steigen, und abgeschöpffet werden können. Man muß auch das kothige und schleimichte Wasser, nach solchem Abschöpffen, gantz und gar abseihen und ablauffen lassen, damit der Brand und Schleim des Weitzens und der Gersten davon komme, hingegen soll sogleich wieder frisches und reines Wasser darauf gegossen oder gepumpet werden. Damit man aber wisse, wenn das Getraide genug geweicht sey, indeme man solches zu kalter Zeit länger als bey warmen Wetter in dem Weich-Bottich lassen muß, so greiffe man mit der Hand tieff in den Bottich hinein, und hebe eine Hand voll des geweichten Getraides heraus, wenn von der Gerste die Körnlein mit beyden Spitzen über den Nagel sich biegen lassen, und also zusammen gebogen, das äusserste Bälglein zu unterst bricht, oder das Körnlein den Balg von sich lässet, auch zwischen zweyen Fingern, aus dem äussern Balg vorn hinaus sich schieben lässet, so ist sie genug geweicht. Weitzen und Haber aber brauchen weiter keines weichens, so sie sich balgen lassen, oder im Balgen zusammen gehen, wenn man eine Hand voll davon zusammen nimmt; Insonderheit aber muß man den Haber nicht zu sehr weichen, sondern weil er ohne dis weichkörnig ist, bey der Mittel-Maaß bleiben lassen. Wäre es aber ja übersehen, und ein oder anderes Getraide zu lang im Wasser gelassen worden, muß man das Wasser alsobald ablassen, das Getraide heraus thun, und aufs dünneste von einander werffen, folgends wohl übertrocknen, und wiederum anziehen lassen, so wird es ihm nicht besonders schaden. Siehe Bier-Brauen, it. Maltz.

Einweichen, die Wäsche, heisset die schwartze Wäsche Stückweise in eine Wasch-Wanne, oder Wasch-Dose legen, und über selbige Lauge oder warm Wasser giessen, damit der Schmutz und Unflat weich werde, und besser ausgewaschen werden könne.

Einzäunen, heisset einen Garten, Wiesen, Stücke Feld oder andern Platz, den man hegen, und vor dem Anlauff wilder und zahmer Thiere verwahren will, mit einem Zaun umgeben.

Eis, ist ein durch starcke Kälte und Frost erwachsener harter und durchsichtiger Cörper, der aus Wasser, Erd und Lufft bestehet, und durch die Wärme wieder aufgelöset werden kan. Je weniger sich nun wässerige, wie auch Erd-Theilgen in einer Sache befinden, dargegen aber mehr geistreiche, flüchtige und bewegliche darinnen anzutreffen, um so viel weniger kan der Frost eine Wirckung darinnen haben, und diese zu Eis machen. Dahero wird kein Spiritus zu Eis, und man kan den noch mit phlegma vermischten Spiritum vini durch den Frost rectificiren, nicht weniger durch das Eisfrieren Spiritum vini machen. Ja das Saltz-Wasser und der gemeine Eßig frieret langsamer ein, als das süsse Wasser. Das Gletscher-Eis, oder das von den Alpen und von dem Monte di Feschio, ist so hart als ein Stein, und durchsichtig wie ein Crystall, welches in Italien häufig gebrauchet wird; Man pflegt daraus so gar Becher zu machen, und das Getränckе damit abzukühlen. Anderer Orten bedienet man sich des auf reinen Teichen oder Fließ-Wasser gefrornen Eises, zu gedachter Abkühlung, und pfleget in dieser Absicht solches des Winters bey grossen Stücken, in die besonders darzu erbauete Eis-Gruben zu schaffen, daß man sich dessen des Sommers bedienen, und entweder in das Getränckе oder um das Geschirr desselben legen könne. Siehe Art. Eisgrube. Wie man aber die Natur durch die Kunst nachzuahmen, und in einer warmen Stube Wasser gefrierend machen möge, ist den Natur-Kündigern eine gar gemeine Sache. Siehe Philosophisch Lexicon.

Eis-Bein, wird der halbe Theil von dem Schlosse eines Thieres genannt, wenn aber beyde noch beysammen, so heisset es das Schloß.

Eis-Böcke, werden die in Flüssen und Strömen vor die Joche oder Pfeiler derer darüber gehenden Brücken, entweder schräg hingesetzte und mit einem guten Wiederhalt versehene, oben auf dem Rücken geschärffte grosse Bäume, oder aber an die Pfeiler angemauerte und gegen den Strom mit Schärffen versehene steinerne Vorlagen, daran sich beym Eis-Gang dasselbige brechen, und folglich der Brücke keinen Schaden zufügen kan.

Eisen, ist das bekannte harte, schwere und schwärtzliche Metall, welches wie das andere in festen Hand-Steinen und Stuffen unter der Erde gebrochen, und Eisen-Stein genennet

mit Kreuzbauwerk und Wendeltreppe, das Wahrzeichen der Stadt. Das Rathaus, ein schönes Renaissancegebäude mit Erker und Wendeltreppe, wurde 1573 erbaut. Die Stadt hat ferner noch ein Gymnasium, ein Lehrerseminar, ein Taubstummeninstitut, ein Waisenhaus, ein Hospital, ein Armenhaus, ein Siechenhaus, ein Krankenhaus, ein Bürgerhospital, ein Leihhaus, eine Sparkasse, eine Gasanstalt, eine Wasserleitung, ein Schlachthaus, ein Theater, ein Kasino, ein Lesekabinett, eine Bibliothek, ein Museum, eine Synagoge, eine Reitbahn, ein Exerzierhaus, eine Kaserne, ein Zeughaus, ein Pulvermagazin, ein Gefängnis, ein Amtsgericht, ein Landgericht, ein Oberlandesgericht, ein Oberpostamt, ein Telegraphenamt, ein Hauptzollamt, ein Hauptsteueramt, ein Hauptbahnhof, eine Eisenbahnwerkstätte, eine Eisenbahnbetriebsinspektion, eine Eisenbahnbetriebskrankenkasse, eine Eisenbahnbetriebsunfallkasse, eine Eisenbahnbetriebspensionskasse, eine Eisenbahnbetriebsunterstützungskasse, eine Eisenbahnbetriebsbeamtenkasse, eine Eisenbahnbetriebsarbeiterkasse, eine Eisenbahnbetriebsbeamtenwitwenkasse, eine Eisenbahnbetriebsbeamtenwaisenkasse, eine Eisenbahnbetriebsbeamtenunterstützungskasse, eine Eisenbahnbetriebsbeamtenpensionskasse, eine Eisenbahnbetriebsbeamtenkrankenkasse, eine Eisenbahnbetriebsbeamtenunfallkasse, eine Eisenbahnbetriebsbeamtenbestattungskasse, eine Eisenbahnbetriebsbeamtenhilfskasse, eine Eisenbahnbetriebsbeamtenfürsorgekasse, eine Eisenbahnbetriebsbeamtenversicherungskasse, eine Eisenbahnbetriebsbeamtenrentenk

Schachbrettes das Feld angreift, welches der König einnehmen will, so darf er dahin nicht ziehen, weil er sich sonst selbst Schach bieten würde. Ist der König aber nicht im Schach, so kann er auf jedes Feld ziehen, welches nicht angegriffen ist, es mag dasselbe von einer oder mehreren feindlichen Figuren angegriffen sein.

Also, wie bereits

Wiederholt: Die Schachregeln

sind: Der König darf nicht in Schach gesetzt werden, und wenn er in Schach gesetzt ist, so muß er auf jedes von seinen angegriffenen Nachbarfeldern ziehen, welches nicht angegriffen ist.

Schlagen. Diese Regel ist nun sehr einfach. Wenn eine Figur auf ein Feld ziehen will, auf welchem eine feindliche Figur steht, so kann sie dieselbe schlagen, d. h. sie kann sie vom Brette nehmen und an ihre Stelle treten. Ausgenommen hiervon ist der König, welcher nie eine Figur schlagen darf, weil er sich dadurch selbst in Schach setzen würde. Ebenso darf kein Bauer eine Figur schlagen, welche vor ihm steht, weil er sich dadurch selbst den Weg versperren würde. Ebenso darf kein Bauer eine Figur schlagen, welche vor ihm steht, weil er sich dadurch selbst den Weg versperren würde. Ebenso darf kein Bauer eine Figur schlagen, welche vor ihm steht, weil er sich dadurch selbst den Weg versperren würde.

Schlagen. Diese Regel ist nun sehr einfach. Wenn eine Figur auf ein Feld ziehen will, auf welchem eine feindliche Figur steht, so kann sie dieselbe schlagen, d. h. sie kann sie vom Brette nehmen und an ihre Stelle treten. Ausgenommen hiervon ist der König, welcher nie eine Figur schlagen darf, weil er sich dadurch selbst in Schach setzen würde. Ebenso darf kein Bauer eine Figur schlagen, welche vor ihm steht, weil er sich dadurch selbst den Weg versperren würde.

Schlagen. Diese Regel ist nun sehr einfach. Wenn eine Figur auf ein Feld ziehen will, auf welchem eine feindliche Figur steht, so kann sie dieselbe schlagen, d. h. sie kann sie vom Brette nehmen und an ihre Stelle treten. Ausgenommen hiervon ist der König, welcher nie eine Figur schlagen darf, weil er sich dadurch selbst in Schach setzen würde. Ebenso darf kein Bauer eine Figur schlagen, welche vor ihm steht, weil er sich dadurch selbst den Weg versperren würde.

Schlagen. Diese Regel ist nun sehr einfach. Wenn eine Figur auf ein Feld ziehen will, auf welchem eine feindliche Figur steht, so kann sie dieselbe schlagen, d. h. sie kann sie vom Brette nehmen und an ihre Stelle treten. Ausgenommen hiervon ist der König, welcher nie eine Figur schlagen darf, weil er sich dadurch selbst in Schach setzen würde. Ebenso darf kein Bauer eine Figur schlagen, welche vor ihm steht, weil er sich dadurch selbst den Weg versperren würde.

Wuhne zu der andern, bis sie auf der andern Seite zur andern grossen Wuhne kommen, wo man will; da werden alsdenn erstlich die Stangen, nachgehends die Stricke, und endlich das Netz heraus gezogen, welches aber mit sonderlicher Behutsamkeit geschehen muß, damit von den gefangenen Fischen nichts durchgehe.

Eis-Grube, ist ein mit Fleiß angelegtes Behältniß, worinnen das den Winter über gesammlete Eis den gantzen Sommer durch zu Erfrischung des Getränckes in der grösten Hitze erhalten werden kan. Eine solche Eis-Grube muß an einem von der Sonnen-Wärme entlegenen Ort gegen Mitternacht, auf einem gantz trockenen Platze, zwey oder drey Clafftern weit nach dem Diameter gegraben, unten aber etwas enger gemacht werden. Die Tieffe richtet man nach Belieben ein, nachdem der Ort trocken oder feucht ist, denn wo man einen trockenen Grund antrifft, da sind sie ie tieffer ie kälter. Ist der Gund sandigt und röhrend, so muß die Grube ausgemauert seyn; ist er aber von zähem festen Leimen, oder steinigt und starck, so wird die Grube nur mit Bretern oder Strohdecken ausgefüttert; kan sie an einem abhängigen Orte angebracht werden, so muß sie unten einen Ablaß bekommen. Anderthalb Claffter hoch von dem untersten Grund werden, nachdem man viel oder wenig Eis hinein bringt, und die Last schwer oder mittelmäßig ist, auch starcke oder mittelmäßige Balcken einer Spann breit von einander eingemauret, auf diese leget man Stroh, und auf das Stroh wird im December und Januario, wenn es gar kalt, trocken Wetter und nicht feucht ist, im alten Monden, aus den Flüssen oder Teichen das Eis Stückweise neben einander ordentlich eingeleget, mit Stroh wieder bedecket, und also so offt eine Lage Eis, so offt eine Lage Stroh, und oben also wieder mit Stroh zugedecket, doch dergestalt, daß die Wand von dem Eis unberühret bleibe. Die inzwischen vom untersten Boden abgesonderte Balcken dienen auch dazu, wenn etwan laue Winde kommen, daß das Eis anfinge zu nassen, so kan die Feuchtigkeit hinab in die Erden trieffen, dahingegen, wo sie von dem Eis nicht sollte abfliessen können, würde sie solches bald schmeltzend machen, welches aber durch dieses Abseihen verhütet wird. Etliche machen nicht so viel Wesens, sondern legen nur ein altes Rad oder Breter, die nicht gar unten aufliegen, an den Boden, an die Wand aber Stroh, oder eichene Stauden oder Laub. Wenn die Eis-Grube unter freyem Himmel ist, muß sie mit einem kleinen Mäuerlein eingefangen, und mit einem guten starck abhängigten Dach wohl davon unterschieden und eingedeckt, auch gegen Morgen, Mittag und Abend Bäume oder Sträucher hingesetzet werden, damit die Sonne nicht eingreiffen, und dem Eis schaden könne, nur allein die Mitternachts-Lufft wird frey gelassen; sind aber an stat der Bäume gantze Gebäude vorhanden, so die Sonnen-Strahlen aufhalten, so ist es desto besser.

Eis-Holtz, wird von denen Bauren und Spindelmachern, dasjenige Holtz, so keine Jahre macht, um seiner Festig- und Dauerhafftigkeit willen, also genennet.

Eis-Klüffte, oder **Wetter-Klüffte**, heissen bey denen Forst-Verständigen, wenn ein Baum in starcken Frösten von der Kälte dergestalt von einander gezogen wird, daß er, wie ein zerfroren Ey von denen Aesten an bis an die Wurtzel zerbörstet und zerreisset, welcher Riß hernachmahls in der Safftzeit mit Saffte in der Schale wiederum anläufft, und zuwächset, daß es eine sichtbare Rieffe oder Schärffe giebt, welche aus dem Baume auswächset, daß solcher gestalt, weil dieser Riß mehrentheils in den Kern gehet, ein dergleichen aufgerissener Baum zu nichts anders als zu Scheiten zu nutzen ist. Dieser Schaden aber ist mit einem bis in den Kern des Baumes reichenden Bohrer, leicht zu erfahren, ob er in den Kern gehe oder nicht: Denn wenn man bohret, so zeigen die von dem Bohrer ausgeworffene Späne gar bald die Gesundheit oder Gebrechen des Stammes an, doch wird solches von denen Forst-Bedienten nicht gerne verstattet.

Eis-Pfähle, sind starcke eichene und mit einer Schärffe wider den Strohm versehene Pfähle, welche in Gestalt eines Rechens vor dem Mahl-Gerinne genau an einander geschlagen sind, damit weder Eis noch Stücken Holtz, oder was sonsten das Wasser mit sich führet, in die Wasser-Räder kommen möge.

Eis-Schollen, heisset man diejenigen Stücken oder Tafeln Eis, die entweder bey dem Eishacken zerbrechen, oder im Frühjahre, wenn die Lufft nun wieder warm wird, von selbst entstehen, und, welches man das **Eis-Gehen** zu nennen pfleget, auf dem Wasser mit fortgetrieben werden. Diese Schollen, wo sie sich stemmen und in ihrem Trieb aufgehalten werden, können gewaltig Schaden verursachen. Zu diesem Ende werden nicht nur die **Eis-Böcke** in den Flüssen gebrauchet, sondern es muß noch über dieses, wenn das Eis am stärcksten gehet, fleißig geeiset, das ist, ihm zu Hülffe gekommen, und solches durch lange Stangen, da wo es antreiben und sich zusammen setzen will, abgestossen werden.

Eissel-Wurm, siehe **Assel-Wurm**.

Eis-Spiegel, suche **Zucker-Eis**.

Eis-Sprüssel, heissen die zwey untersten Enden an ieder Stangen des Hirsch-Geweyhes, welche zunächst über dem Kopffe stehen, und von einigen auch die **Augensprossen** pflegen genennet zu werden.

Eis-Vogel, gehöret mit unter die Wasser-Vögel, weil er sich mehrentheils bey den Wassern aufhält, und an den Ufern der Bäche und Flüsse sein Nest machet, auch daselbsten die Wasser-Würmer und Schnecken, wormit er sich in der grösseften Kälte wohl zu erhalten weiß, zu seiner Nahrung zusammen suchet. Es hat dieser Vogel, welcher mit andern Vögeln nicht hinweg ziehet, eine grüne Farbe, welche vom Kopffe an bis zum Rücken, wie auch an beyden Seiten hinunter weiß und blau, wie

Familie Elfenbeinschnitzer, und von ihr sind in Nürnberg, Augsburg, Ulm, Straßburg, Basel und Bern Arbeiten bekannt. Ihr Stil ist ein ziemlich einheitlicher, der sich durch Vorliebe für Reliefs mit vielen Figuren, durch Bevorzugung des Hochreliefs und durch Anwendung von Vergoldung auf Teilen der Elfenbeinarbeiten auszeichnet. Die bedeutendsten Vertreter dieser Familie sind: Hans E. der Ältere, geb. um 1550 in Nürnberg, gest. 1609 in Augsburg, wo er seit 1574 ansässig war. Seine Arbeiten sind meist Reliefs mit vielen Figuren, die sich durch Feinheit der Ausführung auszeichnen. Sein Sohn Hans E. der Jüngere, geb. 1575 in Augsburg, gest. 1610 in Venedig, wo er sich seit 1606 aufhielt, ist der bedeutendste Künstler der Familie

sehenes Thier ist, gespaltene Klauen hat, in Moscau und Liefland anzutreffen, und wie man sagt, der fallenden Sucht unterworfen ist. Daher es auch seinen Nahmen haben soll. Wie denn auch diese Kranckheit so genennet wird. Die Klaue und das Horn soll auch gegen diese Kranckheit dienen, und werden daraus allerhand Dinge z. E. Ringe gedrehet. Auch trägt man die Ringe für den Krampff in Fingern. Die Haut ist sonderlich gut und geschickt, dauerhaffte Koller daraus zu verfertigen. Das Fleisch aber ist zwar hart und schwer, doch aber gut zu essen.

Elephant, ist das gröste und klügste Thier unter denen vierfüßigen, zuweilen 15 Fuß hoch und hat einen ungestalten Kopff. Von seinen Zähnen kommt das Elfenbein, davon dieser Artickel nachzusehen. Bey uns ist es nicht zu finden, sondern in Ost-Indien. Man erzehlet viele artige Dinge davon, welches aber hier zu weitläufftig und nicht viel nützet anzuführen. Eben so unnütze würde es auch seyn, von dem abgeschmackten Vorschlag eines mit Nahmen Reuchers, davon Becher in der närrischen Weisheit n. 44 gedencket, allhier zu melden, vermöge dessen die Elephanten zum Pflügen zu gebrauchen wären.

Elfften, ist ein grosser See-Fisch, der die Musick liebet und sich dadurch locken und fangen lässet.

Eller, siehe Erle.

Elritz, ist ein gemeiner und kleiner Fisch, welcher sich gerne in denen Bächlein, darinnen sich Gründlinge und Kaulhäupte befinden, aufzuhalten pfleget. Er lässet sich aber bey ihnen selten unter den Steinen und auf dem Grunde antreffen, sondern in sandigten Oertern der Flüsse, und mitten oder oben auf den Wassern, hat eine bittere Galle, dahero er auch in Fiebern zu essen gerathen wird, am bittersten aber schmeckt, wenn er voller Rogen steckt, und also mit Strumpff und Stiel genossen wird. Er soll alle vier Wochen laichen, und wird am meisten mit Angeln und kleinen Fisch-Körblein gefangen. Am besten schmeckt er im April und Majo, und pfleget man denselben theils zu sieden und auf verschiedene Art zuzurichten, oder zu backen. Das erste anlangend, so ist davon wohl zu mercken, daß diese und alle andere dergleichen kleine Fischlein nicht in das siedende Wasser gethan, vielweniger lange darinnen gelassen werden dürffen, weil ihnen sogleich die Haut fleckig oder gar davon aufgebissen wird: sondern man setzet im Fisch-Kessel Wasser, darein eine Hand voll Saltz geworffen worden, übers Feuer, säubert sogleich diese Fische, und besprenget sie hernach mit gutem Eßig. will nun das Wasser fast sieden, seiget man den Eßig von den Elritzen, legt sie in den Kessel und lässet sie so schnell als möglich aufsieden, und auch etwas einsieden; so bald das geschehen, hebt man sie vom Feuer, und so sie blau werden sollen, besprenget man sie mit kaltem Wasser, und decket nach Gewohnheit einen Bogen Papier darüber, so werden sie schon blau. Will man sie nicht also warm, oder auch kalt mit etwas Eßig geniessen, so können folgende Brühen darüber angerichtet werden: Man schläget nemlich vier Eyer zu einem feinen Stücke Schmaltz in einen Tiegel, und thut noch eine gute Messerspitze Mehl, oder an dessen stat ein wenig geriebene Semmel darzu, rühret es klar ab, und giesset hernach so viel Wasser als nöthig ist, daran, wirfft Muscaten-Blüthen hinein, und rühret es über ein Kohlfeuer so lange, bis es beginnet dick zu werden, daß es aber nicht zusammen lauffe, wenn es dicke genug, werden einige Tropffen kalt Wasser darein gelassen. Bey dem Anrichten wird etwas geschmoltzene Butter darüber gesprenget. Einige thun zu der beschriebenen Brüh klein gehackte Petersilie, und einen Löffel voll guten sauren Rahm, und garniren bey dem Anrichten das Essen auch mit gehackter Petersilie und Muscaten-Blüthen. Oder man schneidet zu den Eyern, Muscaten-Blüthen, Mehl und dem Schmaltz, Citronen-Scheler, und rühret es mit ein wenig Eßig klar, verfähret auch damit wie bey vorigen. Bey dem Anrichten wird zerlassene Butter, Muscaten-Blüthen und klein geschnittene Citrone darüber gethan. Will man sie aber backen, sollen sie von rechtswegen eine Stunde im Saltze liegen, darauf trocknet man sie mit einem Tuch sauber ab, nimmt Grieß, bestreuet sie dick damit, und mischet sie fein durch einander, oder man brauchet auch an stat des Griesses Mehl. Hierauf thut man von diesen bestreueten Fischen einige in zerlassenes Schmaltz, und bäcket selbige darinnen fein Gold-gelb und hart nach einander heraus. Bey dem Anrichten werden sie mit gebackener Petersilie garniret.

Elsebeer-Baum, ist ein grosser und hochstämmiger Baum, mit einer glatten und weißlichten Rinde; wird auch sonst der Drachen-Baum genannt, und mehrentheils im Gebirge gefunden. Von diesem Baume ist bekannt, daß die Bauer-Weiber an Walpurgis-Tage kleine Aestlein von demselben für Bezauberung brechen, und aus Aberglauben in Ställen und Häusern an die Thüren stecken. Seine Aeste kommen den Aesten des Kirsch-Baumes gleich, erstrecken sich aber mehr in die Breite, als in die Höhe, dergestalt, daß sie einem ziemlich starcken Schatten von sich geben. Die Blätter gleichen dem Rüster-Laub, sind aber länger und spitziger, oben grün und unten weiß, rauh und rings am Rande herum zerkerbt. Seine Früchte sind die so genannten

Elsebeere, welche denen wilden schwartzen Kirschen gleich, aber kleiner sind, und nach denen aus fünff Rosen-formig zusammen gesetzten Blätlein bestehenden Blüthen folgen. Sie wachsen an langen Stielen, und bekommen, wenn sie reiff werden, eine schwartze Farbe, und einen süssen annehmlichen, wiewohl etwas zusammenziehenden Geschmack. Inwendig haben sie ein wenig weisses Fleisch, und einen steinigten Saamen-Kern. Diese Beere werden sowohl, als das Laub in Bauch-Flüssen und andern Zufällen nützlich gebrauchet.

Elster, sonsten auch Anlaster, Alster, Atzel oder Hetze genannt, ist ein Raub-Vogel, und zwar einer von den listigsten, und zugleich am allerschädlichsten, indem er sowohl in Feldern an kleinem Weidwerck, besonders an Fasanen, denen er die Eyer aussauffet, als auch in Höfen und Gärten, an jungen Hünern, Gänsen und Eyern einen grossen Schaden verursachet, aber sich nicht leichtlich mit Schiessen, oder sonst mit Fangen beykommen läßt, hat einen schwartzen glänzenden, und gleichsam grün schillernden Rücken, einen weissen Bauch, kurtze Flügel, und einen langen Schwantz, welcher gantz anders, als vieler anderer Vögel Schwäntze, formirt ist: Denn an selbigem sind, wie bey den Fasanen, die mittlern Federn die längsten, und die übrigen nehmen Stuffenweise ab, so daß die äussersten die kürtzesten sind. Die Elstern horsten gemeiniglich nahe an Dörffern, Flecken und Städten, damit sie nicht weit zu denen Bauer-Höfen und Mist-Stäten haben mögen, woselbst sie allerhand zu ihrer und ihrer Jungen Nahrung zu suchen gewohnt sind. Sie brüten des Jahres zweymahl, und bringen das erstemahl vier bis fünff, bey der andern Brut aber drey bis vier Junge aus. Sonsten hat man angemerket, daß sie ihre Nester oben mit Dornen und Geniste zuwölben, damit sie sowohl von andern Vögeln, als von Ungewitter und Schlossen gesichert seyn; auf der Seiten aber lassen sie ein rundes Loch, welches so enge, daß sie kaum dadurch hin und wieder kriechen können, bey welchem Eingang der Land Mann zu mercken pfleget, wo dasselbige Jahr die meisten Ungewitter herkommen werden, massen ihnen die Natur lehren soll, diesen Eingang allezeit solchem Strich gegenüber zu machen. Wenn man ihnen die Zunge gelöset, so lernen sie die ihnen vorgesagte Worte, wie ein Papagey nachsprechen. Ihre Speise ist, so lange sie in der Freyheit sind, ausser obbenannten ihren Raub allerhand Gewürme, verfaulte Wurtzeln, auch in grossem Hunger, abgefallenes Obst, Eicheln und andere Früchte; in Vogel-Häusern aber, oder wo sie in Gemächern herumgehend gehalten werden, nehmen sie mit Brot und gekochtem Fleisch vorlieb. Sie ziehen zur Herbst-Zeit, doch bleiben auch den Winter über viel bey uns. Ihr Fang geschichet im Julio und Augusto mit einer Eule, die man auf eine Stange unter einem Baum, oder gar in den Baum hinein setzet, und rings umher auf den Aesten des Baumes Leim-Spindeln stecket, darauf sie, wenn der Vogelsteller zumahl der Eulen Geschrey nachahmet, und sich in einer Hütte verbirget, ziemlich einfallen. Im October aber braucht es nicht einmahl einer Eule, sondern man kan nur auf einen Baum Leim-Spindeln, wenigstens etliche Aeste vollstecken, unter dem Baum sich in einer Hütten verbergen, und einen Vogel (ist es eine Elster, so geht es desto besser an) starck schrevend machen, als ob er umgebracht würde, so fliegen die Elstern häufig zu, und fället eine nach der andern herunter.

Elte, Elt-Fische, siehe Alten.

Eltiß, suche Iltiß.

Emmerling, Aemmerling oder Gold-Ammer, ist ein bekannter kleiner Vogel, dessen Farbe am Kopff, Brust und gar am Bauch hinunter, sehr schön gelb, so daß er wohl unter die schönen Vögel darff gezehlet werden. Es ist aber das Gelbe bey einem mehr als bey dem andern, sonderlich bey jungen mehr als bey alten, mit dunckelbräunlichten Federn untermenget, welche theils hell-theils dunckelbraune Federn, bis an den Unter-Theil des Halses, bey dem Rücken und Flügel also bedecken, daß wenig gelbes, ja bey manchem gar nichts davon heraus scheinet; an dem Kopff, der Kehle und Ober-Theil des Halses aber fallen bey denen Männlein im Frühling die schwartzbräunlichten Federn gar hinweg, daß nichts als gelbes übrig bleibet, und der gantze Kopff aussiehet, als wenn er mit Wachs überzogen wäre, iedoch obenher, wo der Schwantz bald anfängt, sind röthlichte Federn zu sehen, wie die Schwantz-Federn der Nachtigall; Des Emmerlings Schwantz selbsten ist bleich-bräunlicht, und hat zu beyden Seiten an denen zwey letzten Schwantz-Federn, wie die Finncken, weisse Spiegel. Das Weiblein hat weniger gelbes, als das Männlein. Die Leibes-Gestalt ist wohl proportioniret und länglicht. Der Schnabel ist kurtz, wie an einem Canarien-Vogel, wie denn auch der Emmerling, wenn er mit einem Canarien-Vogel gepaaret wird, solche Bastarte mit ihm ziehet, deren Gesang dem Gesang der besten Canarien-Vogel nichts nachgiebt. Seine Brut bringet er an der Erde unter Büschen und an grasichten Rändern aus, und hat meistens fünff Junge. Er ziehet zwar Herbst-Zeit, doch ist es mehr eine Regung der Natur bey ihme, als daß er wircklich aus hiesigen Landen, gleich andern Vogeln ziehen sollte, daher kommt es, daß wir ihn auch im Winter iederzeit bey uns sehen können, wenn er nemlich auf den mit Schnee bedeckten Feld kein Geäse mehr antrifft, und dahero mit denen Sperlingen in denen Höfen vor den Scheuren, wo gedroschen wird, und auf denen Mist-Stäten, sich einfindet, da er denn am ersten berückt wird, indem er sich sonsten nicht gar leicht betriegen läßt. Er ist eines süssen und angenehmen Geschmacks, und gegen den Winter sonderlich fett. Wer einen Emmerling im Vogel-Hause halten will, muß ihme bisweilen Haber geben, und mit allerley andern Saamen abwechseln, so kan man ihm auch manchmahl etwas süssen Quarck, oder wie er an andern Orten genennet wird, süssen Topffen vorsetzen; er will aber einen geraumlichen Vogel-Bauer haben, welcher nicht wie ein Canarien-Häuslein gemacht ist, darinnen der Vogel auf und abspringen kan, sondern vielmehr länglicht, darinnen er in gerader Linie seinen Lauff hin und wieder zu nehmen Platz hat.

Empor-Scheune, oder wie die Bauren nur insgemein zu sagen pflegen, die Por-Scheune, ist das obere Theil der Scheune, welches von den Balcken über der Scheun-Tenne, bis an die Kehl- oder Hahne-Balcken gehet, und entweder mit dicht an einander ge-

Farbe haben und dadurch Stoffe färben. Auch bei Thieren kommen Farbstoffe vor, z. B. im Blute, in der Galle, in der Milch, in den Eiern. Diese Farbstoffe sind aber meistens nicht so beständig, wie die Farbstoffe der Pflanzen, und können deshalb nicht zum Färben benutzt werden. Ausnahmen sind der Purpur und der Carmin, die beide aus Thieren gewonnen werden.

Chemie, Chemie, Chemie! Wenn ich nicht irre, so ist das Wort, welches am häufigsten vorkommt, wenn von Farben die Rede ist. Und wenn ich nicht irre, so ist es auch das Wort, welches am häufigsten vorkommt, wenn von Färben die Rede ist. Die Chemie ist doch wirklich eine sehr wichtige Wissenschaft, und ich will mich deshalb bemühen, sie Euch recht klar zu machen

dungen, insonderheit der hitzigen und verstopfften Leber sehr dienlich.

Engageanten, nennet man die Zierathen von Spitzen, klaren Zeug mit Spitzen, oder genehet, oder gantz schlecht, welches das Frauen-Zimmer bald einfach, bald zwey und mehrfach, über einander frisiret, an den Armen träget, und mit Mäschlein-Band befestiget. Sie werden auch Manchetten genennet.

Engelsüß, Stein-Wurtzel, ist ein wildes Heil-Kraut, welches ohngefehr einer Spannen hoch wird, und auf den Felsen, sonderlich aber gerne auf den Eichen-Stöcken oder Stämmen wächset, als welche letztere Gattung auch vor die beste gehalten wird. Seine Blätter sind dem Farren-Kraut ähnlich, und in Spalten zertheilet, seits des Stiels stehen diese gespaltene Blätter ungleich gegen einander, sind inwendig überall glatt, aber auf dem Rücken haben sie rothgelbe, erhabene und rauhe Tüpffelein, darinnen der Saamen stecket. Die Wurtzel ist krumm, knorrig und zaserig, von aussen schwärtzlich, inwendig aber grünfärbig, eines süssen iedoch dabey etwas bittern und zusammenziehenden Geschmacks. Das Kraut grünet den gantzen Winter über, behält auch seine Blätter bis auf den Frühling, welche erst verwelcken und abfallen, wenn andere neue hernach folgen. Ist gut wider die Gebrechen der Lungen, schweren Athem, Husten, Entzündungen und Seitenstechen, führet die melancholischen Feuchtigkeiten ab, und wird unter die Geblüt reinigende und purgirende Kräuter-Weine mit genommen. Die Wurtzel denen Schweinen unter ihr Futter gegeben, bewahret sie vor allen innerlichen Zufällen.

Engeltranck, sonst auch Wald-Blume, Laugen-Kraut und Mutter-Wurtz genannt, ist ein Kraut, welches schmälere und weichere Blätter als der Wegerich, und einen haarigen, dünnen und Schuh-hohen Stengel hat, auf welchem im Junio die Blüthe hervor kommt, die Wurtzel ist wie die schwartze Nieß-Wurtz gestaltet, dünn und wohlriechend. Dieses Kraut, welches in den Wäldern und an feuchten Orten wächset, sonderlich aber in Böhmen, um Nürnberg, Helmstädt, und auf denen Elsaßischen Gebirgen gefunden wird, hat die Tugend, dem Gifft zu widerstehen, den Schweiß zu treiben, das Geblüt zu versüssen, und das geronnene Geblüte zu zertheilen; dahero dienet es insonderheit denenjenigen, so einen starcken Fall erlitten, oder sich mit starcker Bewegung inwendig verletzt haben. Man nimmt aber davon zwey Hände voll, siedet sie in einem Maaß Bier, und giebt dem Krancken alle Morgen einen guten Trunck davon, decket ihn wohl zu, und lässet ihn darauf schwitzen; hat er sich nun weh gethan, so empfindet er an dem verletzten Ort ein paar Stunden lang ziemliche Schmertzen, es wird ihm aber auch zugleich durch diesen Tranck geholffen; wenn hergegen keine inwendige Verletzung geschehen, empfindet auch der Krancke keine Ungelegenheit. Dieses Kraut wird gedorret und zu Pulver gestossen, dem Viehe, wenn es nicht fressen kan, und man vermeinet, daß ihme Gifft beygekommen sey, eingegeben; es wehret auch, denselben unter sein ordentliches Futter gemenget, denen ansteckenden Kranckheiten.

Engel-Tranck, ist auch ein Kraut von schmählern Blättern als Wegerich und einem einfachen hohen Stengel. Die Wurtzel dienet wider den Gifft und Biß giftiger Thiere. Das damit gesottene Wasser aber zerbricht den Nieren-Stein, wenn es getruncken wird. Ja das gestossene Kraut lindert äusserlich alle Geschwüre. Dem Viehe dienet es unter dem Futter wider ansteckende Kranckheiten.

Engel-Wurtz, siehe Angelica.

Engerlinge, sind eine Art Würmer, welche zwischen Fell und Fleisch bey dem Rind-Vieh anzutreffen, und sich, weil die Haut daselbst ein kleines Loch bekommt, leichte heraus drucken lassen, und dem Viehe, das ein scorbutisches Geblüt hat, sehr nützlich sind. Siehe oben Enderlinge.

Englisch-Essen, siehe Podeni.

Englische Jungfern-Milch, ist ein so genanntes Wasch-Wasser, so aus folgender Tinctur bestehet, als rectificirten Spiritu Vini mit Rosen-Blättern, feinen Benzoë, Storax, Würtz-Nelcken, Bisam und Zibet vermenget, welches dem Frauenzimmer eine schöne Haut machen soll.

Enkafatrabe, ist ein grünes Holtz auf der Insel Madagascar und voll Adern, riechet fast wie Rosen und vertreibet die Ohnmachten wie auch die Hertzens-Angst, wenn man es gequetschet übers Hertz und die Brust leget.

Entädern, wird genennet, wenn die Juden an einem geschächteten Vieh, aus dem Bug die Spann-Adern heraus schneiden.

Ents, siehe Anis.

Ente, Antvogel, ist ein bekannter unter das Wasser-Geflügel gehöriger Vogel, welcher nicht so groß als eine Gans wird, und da sich diese mehr auf dem Lande als in dem Wasser aufhält, so lässet sich die Ente mehr auf dem Wasser als auf dem Lande antreffen. Es giebt aber zweyerley Gattungen von Enten, nemlich zahme und wilde. Die

zahmen Enten sind bey einer Haushaltung, wo Wasser, Seen, Pfützen, oder sumpfigte Oerter in der Nähe sind, noch ziemlich nützlich zu halten, da hingegen sie denen Fisch-Teichen und der wilden Fischerey in Bächen und Flüssen höchst schädlich sind, indeme sie nicht nur der Fisch-Brut hefftig nachstellen und mit ihrem breiten Schnabel, allerhand junge Fischlein, als Grundeln, Weiß-Fisch, Schmerlen, sondern auch so gar ziemlich grosse Forellen und Hechte angreiffen und verschlucken. So sind sie auch sonsten so gefräßig, daß sie allen Unrath aus denen heßlichsten Pfützen, Kröten, Würmer, und anderes Ungeziefer in sich schnattern. Ihre Le-

Zeit fängt sich ohngefehr um Mit-Fasten an, und höret, wenn der Weitzen verblühet, wieder auf. Ihre Eyer werden, weil nicht allezeit gute Brut-Enten zu finden, zum öfftern durch Hüner, Gänse oder Trut-Hüner ausgebrütet. Einer gemeinen Henne werden zehen bis zwölff, einer Trut-Henne aber zwantzig bis vier und zwantzig Eyer untergeleget. Wo aber viel Wasser, ist es am besten, man lasse die Enten selbsten ihre Eyer ausbrüten, denn sie stets mit den jungen im Wasser liegen, so die Hüner und Trut-Hüner nicht thun können. Den jungen Enten giebt man Körner, daß sie im Hofe gewohnen und bleiben; sonsten brauchen sie in ihrer Auferziehung wenig Mühe und Arbeit, sind dauerhafftiger als Hüner und Gänse, werden auch noch so balde flicke als dieselben, und dürffen dahero auch nicht so lange gehütet und gefüttert werden. Zur Sommers-Zeit darff man den Enten, wenn sie auf das Wasser kommen können, besonders, wo etwan Meer-Linsen drauf sind, nicht viel Futter geben; Winters-Zeit aber werden sie am besten mit Träbern abgespeiset, oder in Ermangelung derselben mit angemachten Weitzen-Kleyen, geringer Gerste, Haber, eingeweichten Brocken Brotes und dergleichen, wovon sie nachgehends bald zu legen anfangen. Die

Wilden Enten sind, gleich wie von den zahmen, also auch unter sich selbst sehr unterschieden, worvon wir hier nur die bekanntesten Arten anführen wollen:

Die **See-Raben** sind eine von der grösseten Art Enten, am Leibe gantz weiß, am Kopfe aber schwartz. Sie verschlingen in denen Teichen die grossen Fische, welche sie in dem Magen und Raben behalten, bis sie von unten nach und nach verdauen, und das andere nachrücken können. Zum Schuß sind sie schwer zu bringen, weil sie nie rechten Stand halten.

Die **gemeinen grossen wilden Enten** sind denen Fischen so nachtheilig als die vorige Art, indem sie denenselben, als ihrer besten Nahrung, sehr starck nachgehen. Ihre Jungen brüten sie an sumpfigten Orten, ingleichen auf Weiden-Bäumen, ja gar in denen ohnweit den Teichen oder Flüssen befindlichen Raben-Krahen- und Elster-Nestern, von dar sie solche hernachmahls auf das behutsamste bey dem Halse in ihrem Schnabel auf das nächste Wasser an bequeme Oerter zu tragen, und in Sicherheit zu bringen wissen. Der Enterich oder Ent-Vogel wechselt mit der Ente im Brüten ab, gemeiniglich zur Mittags-Zeit, damit diese ihre Nahrung suchen kan, und bringen ihre Jungen ordentlich innerhalb drey Wochen aus. Der Enterich siehet Aschen-grau, am Kopff und Hals aber Stahl-grün, glänzend, hat einen schwartzen Ringel um den Hals, eine Castanien-braune Brust, bräunliche und graue Flügel, auf beyden Seiten etliche dunckel-blaue Federn, einen weissen Bauch und kurtzen hochschwartzen Schwantz, auf demselben aber aufwerts zwey krumm-gelauffene Federlein, als Angeln, rothe Füsse und einen gelblichten Schnabel, aber dabey eine heissere Stimme. Die Ente hingegen siehet allenthalben, sonderlich auf dem Kopff und Rücken dunckel-braun-sprencklicht, auf dem Bauch aber falblicht-grau und gelb meliret aus, hat auch auf denen Flügeln blaue Federn und einen starcken und lauten Schrey. Ihre Eyer sind gantz grün, ohne einigen Fleckeln, so groß als etwan ein Hühner-Ey. Sie nehren sich auf dem Wasser mit Meer-Linsen oder Enten-Grieß, Fröschen und Nattern, auch allerhand Saat und Körnern, ingleichen Gras und andern Kräutern. Sie ziehen des Herbsts zugweise mit grossen Schaaren weg, und kommen im Frühling gar zeitlich, und sobald nur die Wasser offen sind, wieder: iedoch pflegen sich auch viele des Winters hier zu Lande in warmen Quellen und Flüssen, wo es offen bleibet, aufzuhalten, und haben von ferne scharffen Wind.

Die **Schmal-Enten** kommen der erstbeschriebenen andern Art in allen sehr nahe, nur daß sie um ein merckliches kleiner sind; sie brüten hier zu Lande in grossen Sümpffen und morastigen Oertern, und ziehen auch, wie jene.

Die **Pfeiff-Enten**, so auch **Speck-Enten** genennet werden, sind den Schmal-Enten an Grösse gleich, ausser daß sie kürtzere Schnäbel und Hälse, und einen rundern und derbern Rumpff haben, als jene; anbey ist ihr Fleisch viel delicater, als einiges Vogels, so sich von Fischen nähret, sie sind auch wohl zu schiessen, weil sie gleich wieder auffallen, wenn sie gesprenget werden.

Die **wilden Enten** mausen sich zwischen Johannis und Jacobi, da sie mit Klopffen und Jagen in den grossen mit Schilff und Rohr bewachsenen Teichen, in grosse Steck-Netze, mit zweyen Spiegeln und einem Jun-Garn getrieben, und Hauffenweise gefangen werden. Man pfleat sie auch, wiewohl auf eine ungewisse und mühsame Art, vermittelst einer mit Wasser-Leim über und über bestrichenen und quer über einen Teich oder Fluß gespannten Schnure, besser aber auf Lock-Herden mit Wanden oder Zug-Netzen, oder auch mit Hoch-Netzen, mit Pentieren oder Hang-Netzen, ingleichen vermittelst der dazu abgerichteten Lock-Enten, durch Hülffe einiger Treib-Hündgen in ordentlichen Enten-Fängen, oder mit Angel-Haken zu fangen, oder mit einem hierzu abgerichteten Treibe- oder Schieß-Pferd zu beschleichen und zu schiessen. Bey ihrer Zurichtung ist hauptsächlich darauf zu sehen, daß diejenigen, die etwa nach Moraft, Sumpff und dergleichen schmecken können, weil sie darinnen sich aufgehalten, ja nicht zum kochen und in die Pasteten einzuschlagen, wohl aber zum braten dienen; wiewohl sich die Enten überhaupt vielmehr zum braten als zum kochen schicken, auch im ersten Fall weit gesünder zu verspeisen sind. Dahero wir hier auch nur von die-

sen mit wenigen annoch gedencken wollen: Zuvörderst aber ist wegen ihrer Vorbereitung zu behalten, daß sie gerupffet, gesänget, oder auch gebrühet, und sodenn ausgenommen werden. Hierauf hacket man ihnen die Flügel und den Kopff, welchen einige auch wohl daran lassen, ab, und drehet die Füsse auf den Rücken, daß man aus ihren Krallen die wilde Art urtheilen möge, da man sie endlich speilert, und ehe sie noch gespicket, oder sonst auf andere Art zugerichtet werden, auf folgende Art bey dem Feuer anlauffen lässet: Sie werden nemlich an einen Spieß gestecket, und damit an einem Kohlfeuer so lange herum gedrehet, bis sie trocken, da man sie mit Speck oder Butter bestreichet, wiederum am Feuer umdrehet, daß diese Fettigkeit darbey eintrockne, welches ein paar mahl wiederholet, aber auch die Ente iedesmahl, ehe sie bestrichen werden soll, auf das reineste abgewischet wird, worauf man sie zum erkalten hinleget. So nun inzwischen Speck in gehöriger Grösse und Länge geschnitten worden, kan selbige ordentlich damit an der Brust und bey den Keulen gespicket an ein Spieß gestecket, und endlich fein safftig und weiß abgebraten werden, oder man kan sie auch ohngespicket, und nur mit Speck überleget am Feuer braten, wie bey dem Wort Braten angewiesen worden. Einige pflegen die zahmen Enten, ehe sie selbige auf nur gedachte Art braten, auf folgende Weise vorzubereiten: Sie mischen Eßig, Wein, gestossenen Jngber, Pfeffer und Würtznelcken wohl durch einander, giessen dieses der lebendigen Ente in den Hals, binden ihr hierauf mit einem starcken Faden dergestalt den Hals zu, daß sie nicht so gleich sterbe, sondern nach einer geraumen Zeit also verzappele, denn ie länger sie sich noch beweget, ie besser gehet dieses eingegossene durch das Fleisch, alsdenn rupffen sie selbige, und verfahren im übrigen mit ihr wie kurtz vorhero erwehnet. Es lässet sich dieses Vieh wie die Gänse mästen, und wird ihr Fleisch desto schmackhaffter. Die Federn und Pflaumen sind besser und edeler als die Gänse-Federn, auch soll es gesunder seyn auf denselben zu schlafen denn auf der Gänse ihren. Nicht weniger kan das Fleisch eingesetzet und im Winter lange Zeit frisch erhalten werden.

Enten-Gras, ist eine Art Rohr oder Schilff, das grün, lang und schmal meist auf stillen Wasser-Gräben wächset. Wo es den Grund erreichen kan, stösset es im Heu-Monat dünne binsiche knöpfige Halmen und Rohr-Aehren, doch ohne Frucht heraus. Es ist Winters-Zeit der wilden Enten und Wasser-Vögel ihre Nahrung, daher es auch den Zunahmen wohl bekommen.

Entengrieß, Entengrütze, siehe **Meer-Linsen**.

Enten-Stösser, sind insgemein alle Raub-Vögel, sonderlich einige Adler, Habichte [illegible] Falcken. Vornemlich fallen auf die Enten, so zur Baitz abgerichtet sind.

[illegible]ben, heißt diejenige Person von der Erbschafft in einem Testament aus denen in Rechten zugelassenen Ursachen, so alle auf die Undanckbarkeit oder Religion ankommen, ausschlüssen, welche sonst nach dem gemeinen Erb-Recht erben solte, als Kinder, Eltern, Geschwister.

Enterich, Enter, Ent-Vogel oder **Erpel**, wird der Enten-Mann genennet. Er ist grösser und stärcker vom Leibe, als die Enten, und kan man ihn bald, wenn er nicht weiß ist, an seinem Ringe, den er um den Hals hat, und an der heissern Stimme, gleich den wilden Enterichen, erkennen, denn die Enten haben eine lautere und hellere Stimme. So haben auch die Enteriche an dem Schweiffe zwey krummgebogene Federn, welche die Enten gleichfalls nicht haben. Ein Enterich, verstehe ein zahmer, pflegt auf neun bis zehen Enten, zuweilen auch auf weniger gehalten zu werden.

Entrepas, ist ein unbequemer Gang der Pferde, so weder im Schritt, noch Trapp, noch Galopp, noch Jagen bestehet.

Entzian, ist ein treffliches Mittel wider den Gifft, und das beste Stück in der Vieh-Artzney, wiewohl es auch den Menschen in vielen Zufällen, sonderlich in Verstopffung der Leber, des Miltzes und Urins, ingleichen wider das viertägige Fieber, Gifft, thörichter oder wütiger Hunde Biß, ansteckende Kranckheiten ꝛc. nützlich und vorträglich ist. Diese Pflantze, welche am liebsten auf den Bergen, an feuchten und schattichten Orten wächset, hat grosse, breite und gelblichtgrüne Blätter, einiger massen den Blättern der weissen Nieße-Wurtzel gleich, treibet einen hohlen, glantzenden und glatten, ohngefehr fünff bis sechs Fuß hohen, und eines Fingers dicken Stengel, welcher mit etlichen Knoten abgetheilt, diese aber mit zwey und zwey daran heraus gewachsenen Blättern besetzet sind. Die Blumen sind meistentheils gelbe, zuweilen auch Himmel-blaue Glocken; man findet sie auch mit weisser, ingleichen mit Purpur-farbner gedüpffelter Blüthe, welche letztere schier an der Farbe den Fritillarien gleichen. Die Wurtzel, welche alleine zur Artzney gebraucht wird, ist groß, dick, glatt, äusserlich bräunlich, inwendig aber gantz gelb, und ungemein bitter. Seine Vermehrung geschieht in den Gärten am besten von der Wurtzel, welche im Herbst oder Frühling gepflantzt wird, denn ob man ihn auch gleich vom Saamen ziehen kan, so gehet es doch allzulangsam damit zu.

Entzündung, ist entweder an denen äusserlichen Theilen des Leibes eine iede ungewöhnliche Hitze und Röthe, oder aber eine rothe ausgeflossene und von allerhand Ursachen entstehende hitzige Geschwulst. Im innerlichen aber wird sonderlich die Entzündung der Lunge bey Menschen und Thieren darunter verstanden, welches theils von unmäßiger Bewegung, sonderlich in starcker Lufft und kaltem Trincken darauf, ferner von Verstopffung des Geblütes und dergleichen

entst

entstehet. Es folget gemeiniglich ein Fieber, Husten, schwerer Athem, Auswurff von Materie und dergleichen darauf. Cardobenedicten-Saamen, Fuchs-Lunge und dergleichen helfen dafür.

Epheu, ist ein wildes Gewächse, zweyerley Geschlechts, der grosse und der kleine. Der grosse Epheu wächset in Wäldern und flicht sich an die Bäume hinauf, wurtzelt auch in die Rinden derselben, und in die Steinfelsen dergestalt ein, daß, ob man solchen gleich unten am Stamm abhauet, er dennoch überflüßige Nahrung an sich ziehet, und also nicht verdorren kan. Er blühet gegen Ausgang des Herbstes, und bringet mosichte bleich-gelbe Blumen, darauf folgen gegen den Winter traubenweise schwartze Beere an langen leichten Stielen, fast denen Wachholder-Beeren gleich, darinnen drey, vier und mehr ablänglichte Körnlein sind. Die Blätter sind erstlich etwas länglicht, glatt und dick, darnach werden sie dreyeckicht. In den Wäldern wird er nicht gerne gesehen, weil er den Safft aus den Bäumen, daran er sich gehencket, an sich ziehet, und dieselbe nach und nach verderbet; in denen Lust-Gärten aber wird er zu Portalen, Spalieren, Bekleidung der Lust-Häuser und Gallerien gebraucht, weil kein Gewächs zu finden, das einen so dicken Schirm und auch von der Sonnen undurchdringliche Wand machet, wie dieses. Etliche bekleiden die inwendige Mauren ihrer Gärten damit, da man denn weder Holtz, noch Pfähle oder Geländer, weder Nägel noch Bande sie anzuhefften braucht, sondern sie häckeln sich so rauh und fest an die rauh beworffene Mauren an, daß sie von sich selbst eine überaus lustige stets-grünende, und allezeit bleibliche Spalier daselbst anrichten. Man kans zwar von dem Saamen, wohin mans haben will, aufbringen, gehet aber nicht so geschwinde zu, als wenn man die jungen Beyschoßlinge mit den Wurtzeln einsetzet, welches im Herbst in wachsenden Monden geschehen soll. Er liebt eine nasse und feuchte Erde, und läßt sich, wo er einmahl hinkommt, nicht leichte vertreiben, wie ihm denn weder Hitze noch Kälte, weder Sonne noch Schatten, weder Trockene noch Nässe schädlich fället. Doch können auch viele den Epheu in ihren Gärten nicht leiden, weil sich die Nattern gerne dabey aufhalten, und darinnen gemeiniglich nisten sollen. Es wächset ein Hartz oder Gummi aus dem Epheu, so nebst denen Blättern und Beeren auf vielerley Weise zur Artzney gebraucht wird, insonderheit sind die grünen Blätter davon ein bewährtes Mittel wider die sogenannten Leich-Dorn und Hühner-Augen, wenn dieselben in Wein-Eßig eingeweicht und die inwendige Seiten des Blatts zur Zeit des abnehmenden Monden etliche Tage hinter einander auf die Hühner-Augen geleget, und solches täglich drey oder viermahl wiederholet wird. Die Blätlein werden auch zu den Fontanellen nützlich gebraucht, noch besser aber ist es, wenn man an stat der Erbsen, aus Epheu-Holtz kleine gedrechselte Kügelein ins Fontanell thut. Der kleine Epheu hat ebenfalls dreyeckigte und fleckigte, aber kleinere Blätter als der grosse Epheu, kriecht auf der Erden oder an denen Zäunen herum, und trägt weder Blumen noch Früchte.

Eppich, oder Wasser-Morellen, wächst an sumpfigten Orten, und ist ein Kraut, so einen knopfichten Stengel und länglichte gegekerbte starck riechende Blätter hat, trägt im Jun. und Julio weisse Blümlein, im August kleinen Saamen, der sehr hitzig ist. Wurtzel und Saamen reinigen, das Kraut zertheilet.

Er, wird der Hahn oder das Männgen von einem Vogel genennet, wie Sie oder Siecke das Weiblein.

Erbaut, sagt man von denen Feld-Früchten, so man gegen die Aussaat in der Erndte bekommet; zum Exempel: Ich habe dreyßig Schock Korn erbaut; ich habe achtzehen Schock Haber erbaut.

Erbellen, siehe Verbellen.

Erb-Gerichte, bedeutet die mit einem Hause oder Gute verknüpffte Gerechtigkeit, in einem gewissen District in allen bürgerlichen Sachen und geringen Verbrechen Gerichte zu halten, und die Gerichts-Nutzungen denen Gesetzen und dem Herbringen gemäß davon zu ziehen. Sie heissen auch sonst die Unter-Gerichte, und werden ihre Fälle verschiedentlich in unterschiedenen Ländern bestimmet. Es ist also hier als ein Nutzungen abwerfendes Pertinentz-Stück eines Gutes anzusehen, und also ebenfalls hauswirtlich und gerecht zu nutzen und zu brauchen.

Erb-Gut, ist unter denen Land-Gütern ein denen Lehn-Gütern entgegen gesetztes und nach gemeinem Erb-Recht ererbetes Gut. In diesem Fall bedeutet es aber ein unbewegliches Gut. Sonst aber heißt alles Vermögen so, welches einer durch Erbfolge erlanget, die sich entweder auf Erb-Recht, oder auf Erb-Vermächtniß, d. i. ein Testament, oder aber auf Erb-Verträge und endlich auch auf Schenkungen gründet, und wird demjenigen Gute entgegen gesetzet, so durch Kauf oder Tausch erlanget wird. Ein solcher, der durch Erb-Folge etwas bekommt, heißt ferner

Erb-Nehmer, und was einer zum Erbe hinterläßet, Erbschafft, so dessen gesamte Haabe und Vermögen in sich begreifet.

Erb-Pacht, suche Pacht.

Erbrechen im Weinberge, siehe Breche.

Erbse, ist eine Hülsen-Frucht, welche auf langen hohlen und schwachen, auf der Erden hinkriechenden, oder an dazu gesteckten Ruthen hinanlauffenden, und dicht in einander wachsenden Stengeln hervor kommen. Sie haben weisse Blüthen, mit Purpur-farbenen Flecken, nach welchen länglichte aus zweyen Hülsen bestehende Schoten folgen, worinnen die Erbsen als der Saamen verschlossen sind. Es giebt deren verschiedene Sorten, theils sind weiß-gelb, theils braun, grau-grün- oder blaulicht, und werden hauptsächlich in

die Feld-Erbsen und Garten-Erbsen eingetheilet, wovon die letzten weit wohlschmeckender, als jene sind. Wie nun die Erbsen überhaupt einen guten Acker haben wollen, also werden insonderheit die Feld-Erbsen an einigen Orten mit merklichem Nutzen in diejenigen Brach-Felder gesäet, welche die Sömmerung vertragen können, da denn nur einmahl darzu umgeackert wird. Man säet auch die Erbsen in den Acker, so vorhero gedüngt worden, und das Jahr zuvor Weitzen, Gerste oder ander Getraide getragen hat, und stürtzet also denselben vor Winters, wie gebräuchlich ist. Allein man mercket an, daß man mehr Stroh als Erbsen bekomme, diese auch gerne wurmstichig werden. Will man solches aber doch wagen, und man hat keine gedüngte und noch über diß etwas geringe Aecker, so pfleget man den Mist vor Winters, etwan im October, auf den Acker, worein die Erbsen kommen sollen, zu führen, solchen bald zubereiten, und in selbigem Monat noch, im alten Monden unterzupflügen, hierauf im Martio um Gregorii, oder bald hernach, den Acker, wenn er nicht allzu naß ist, und man denselben arbeiten kan, zu rühren oder umzuwenden, und nach solchen die Ackerfuhren mit Egen fein gleich zu machen. Andere lassen nur den gestürtzten Acker einegen, ackern denselben sodenn im Martio, wie man sonsten zur Gerste zu ackern pfleget, und säen hernach die Erbsen darein. Andere machen es wieder anderst, nachdem es nemlich die Lands-Art, oder eines ieden eigene Erfahrung mit sich bringet. Es säen auch einige die Erbsen in das Rübe-Land. Die Haupt-Regel ist: Erbsen müssen einen warmen und fetten, nicht gar zu feuchten aber auch nicht zu trockenen Boden haben. Der Saamen muß übrigens nicht schwartz, nicht wurmstichig und zerbissen seyn. Daher er zu lesen und sonderlich abzusondern. Keine Frucht erfordert die Veränderung des Saamens und Bodens so sehr als die Erbsen, indem sie bald ausarten, sonderlich aber dickhülsigt werden, oder nicht weich kochen. Sie wollen überhaupt bey feuchtem und temperirten Wetter, nicht im Mittags- und auch nicht im Mitternachts-Wind gesäet seyn. Das erste soll sie wurmstichig, das andere aber hart machen. Wo man vieles und dazu gutes Land hat, da ist es eine austrägliche Frucht. Sie gelten allemahl ihren Preis. Nur gerathen sie nicht immer. Der Mehl-Thau und das Wetterleuchten in ihre Blüthe, sind ihnen sehr schädlich. Besonders ist ihre Saat-Zeit im Martio, wenn die gröste Kälte vorbey, oder auch noch im April, iedoch beydes mahlen im letzten Viertel; man muß sie aber vorhero eine Nacht in Mist-Lachen-Wasser einquellen, damit sie nach dem Säen nicht auslauffen, das ist, nach einem Regen, durch Abspülung der mit der Ege darüber gezogenen Erde wieder oben aufs Feld kommen, und folglich von den Tauben und Krahen aufgefressen werden mögen. Ja eben dieses macht sie auch gelinde. Sie werden auch von einigen in den Acker eingedrucket, indem man mit einem Stock, der ohngefehr anderthalbe Elle lang, als die Helffte eines Beetes, und der mit spitzigen Höltzern versehen, die in gleicher und nicht allzu grosser Weite von einander stehen, Gruben in den Acker drucket, und in iegliche sodenn eine oder zwey Erbsen hinein fallen lässet, und endlich die Gruben wieder zustösset und das Land ebnet. Von dieser Art, welche mit derjenigen überein kommet, die man bey den Garten-Erbsen brauchet, nennet man auch die Erbsen selbst Sreck-Erbsen. Ist der Acker nach dem Einegen noch ungleich, und haben sich die Erd-Klöser durch dasselbe nicht zwingen lassen, so muß man ehe noch die Erbsen aufgehen, gleich mit der Waltze dahinter her seyn, damit sie desto besser gehauen und rein geharcket werden können. So bald die meisten reiff, und das Erbs-Gestrohde gelb und dürre zu werden beginnet, muß man sie abhauen oder abschneiden, und, damit die übrigen grünen auch dürre werden, oder nur meistens abwelcken, zwey oder Tage unaufgebunden liegen lassen, aber nicht wohl länger, denn wenn sie beregnet werden, und denn die Sonne wieder darauf scheinet, oder sonst etwan nach dem Abbringen warm Wetter einfället, so springen die Schoten davon auf, und die Erbsen lauffen häufig aus. Weil auch die starcken Winde vielmahls die abgeschnittenen Büschel wegwehen, so ist es besser, wenn sie mit der Sense nieder gehauen werden, denn so hänget eines am andern, und kan nicht also leicht fortgetrieben werden. Am allerbesten aber ist es, daß man sie bey luckerem und etwas feuchten Boden sonderlich früh mit denen Händen ausraufe. Sonderlich ist dieses nöthig, wenn sie sehr liegen. Wenn nun die abgehauene Erbsen so lang, als nöthig, auf dem Acker gelegen, so werden sie in die Stroh-Seile aufgebunden, eingeführet, und weil sie in den niedrigen Pansen leicht verderben, am besten auf die Por- oder Empor-Scheunen geleget, nachmahls, wenn man etwas Erbs-Stroh vor die kalbende Kühe, oder die Zucht-Schaafe benöthiget ist, ausgedroschen: Worbey dies noch zu mercken, daß sie sich unter allem Getraide am besten dreschen lassen, indem sie nur gleich hin ausgebreitet werden, und also ein Stroh nach dem andern zu beyden Seiten abgedroschen wird. Hernach schüttet man das abgedroschene Stroh aus, und bindets in Stroh-Seile; von den ausgedroschenen Erbsen aber wird nur das Gröbste abgerechet, denn weil sie zu sehr lauffen, und also zu viel in die Spreuer kommen möchten, dörffen sie gar nicht überkehret werden; alsdenn stößt man sie auf der Tenne an einen Ort zu Hauffen, wurfft sie, wie ander Getraide, gegen den Wind, (doch das vorn quer über die Scheun-Tenne einige ledige Säcke ausgebreitet werden, damit die Erbsen nicht zur Tenne hinaus springen können) nimmt endlich die vordersten zu Saamen, die gar geringen aber zum Futter vor die Hüner oder Tauben

en ab, und verkaufft das übrige, was man icht in die Haushaltung zur Verspeisung nd zu Saamen nöthig hat. Man braucht uch die Erbsen, die Mast-Schweine mit tt zu machen, ingleichen, in Ermangelung es Habers, Winterszeit die Pferde mit zu ittern, welchenfalls sie aber allemahl des ages vorher eingequellet werden müssen. us dem Erbs-Stroh werden nur lauter Zurm-Gebänder gemacht, und sowohl den ühen um Weynachten, wenn sie zu kalben flegen, als denen Zucht-Schaafen, ehe sie ammen, gegeben, auch an stat des Heues orgeleget. Die Spreuer oder Schalen wer- en den Kühen mit unter die Siede gemen- et. Der

Garten-Erbsen sind vielerley Arten, als: ie kleinen Früh-Erbsen; die ordinari Früh-Erbsen; die niedrigen Früh-Erbsen; die gros- en Früh-Erbsen; die grossen Stabel-Erb- en; die niedrigen Stabel-Erbsen; die rühen Zucker-Erbsen; die krummen Zucker-Erbsen; die langen breiten Zu- ker-Erbsen; die langen schmalen Zucker-Erb- en; die Kronen- oder Trauben-Zucker-Erb- en; die gemeinen Kronen-Erbsen; die nie- rigen Zucker-Erbsen; die Krub-Erbsen; der Erweten van de Gratie, die kurtz an der Erden wachsen, und dennoch viel Früchte tra- en. Diese Erbsen nun wollen alle gleiche Pflan- ung, Wartung und Erdreich haben. Was ie Früh-Erbsen anbelanget, müssen sie im Frühling, so bald man in das Erdreich kom- nen kan, an einen warmen Ort, wo die Nord- und Ost-Winde nicht hinkommen kön- nen, gepflantzet werden. Man pfleget sie uch noch früher auf ein Mist-Beet, oder in eine Glas-Casse zu stecken, damit man sie esto ehender haben möge. Die andern als ie Stabel- und Zucker-Erbsen kan man et- was später pflantzen. Sie erfordern, wie alle übrige Erbsen, ein gut mittelmäßig lucker Erdreich, und wenn sie aufgehen, so steckt man ie zwischen zwey Stabel-Erbsen eine Ru- the, daran sie sich im Aufwachsen, wie die Weinreben mit ihren Zancken an- und auf- winden. Man soll die Saamen-Erbsen alle- mahl vorhero, ehe man sie stecket, in Was- ser mit Schaaf-Mist vermenget, einweichen, und alle Jahr den Platz und Gegend des Gar- tens, da man sie hinpflantzet, verändern: Denn sonsten pflegen die Früh- und Zucker-Erbsen leicht aus der Art zu schlagen, wie denn gewiß aus den dünnschäligen Zu- cker-Erbsen, wenn man sie etliche Jahre nach einander in einen Boden pflantzet, hartschäli- ge Erbsen werden. Man kan alle Monat et- was Erbsen pflantzen, sonderlich von den nie- drigen Stabel-Erbsen, welches halbe Früh-Erbsen sind, und bald blühen, so kan man den gantzen Sommer durch alle mahl frische Erbs-Schoten haben. Ausser diesen nur er- zehlten Arten derer Erbsen finden sich noch einige andere, die in denen Gärten als rare Gewächse aufgezogen werden, und sind die Purgier-Erbsen, die Abrus-Erbsen, die In- dianische schwartz-gesprengte Grase-Erbsen, die grüne Tesinesische Erbsen u. a. m. Es ge- ben solche guten Nutzen, denn ausser daß die- se grün zu Suppen, oder an die Speisen z. E. junge Hüner, Schollen ꝛc. oder als eine Zu- gemüse in den Schalen gekocht werden, so las- sen sich auch von den getrockneten und durch- geriebenen ebenfalls schmackhaffte Suppen und Zugemüse anrichten. Einige pflegen die letzten nur mit Wasser zuzusetzen, wenn sie etwas weich gekocht, und das Wasser davon gesei- het worden, saltzen sie selbige ab, richten sie also an, und giessen, wenn das Glück gut, noch ein wenig Butter darüber, und verzeh- ren sie alsdenn mit Strumpf und Stiel. Solche Erbsen auf gute Böhmische Art zuge- richtet nennet man, wegen der daran gelas- senen schrumpflichen Bälge alte Weiber. Andere lassen sie in reiner Lauge einen Sud thun, damit sie die Bälge leicht abziehen, und doch die Erbsen nicht zerdrucken können, solche abgezogene Erbsen trocknen sie hernach, und gebrauchen sie an unterschiedene Essen, wo man aber die Garten-Erbsen haben kan, welche, wenn sie in Schalen schon getrocknet worden, dennoch ihre grüne Farbe behalten, wird man sich nicht leichte auf diese Art Mü- he geben. Am schmackhafftiasten und gesun- desten aber werden sie auf folgende Weise zu- gerichtet: Wenn sie zuvörderst sauber gelesen, und sodenn in Wasser weich gekocht worden, giesset man ein halb Nösel guten Rahm dar- an, streichet dieselben durch einen Durch- schlag in Tiegel, leget ein Stücke Butter dar- zu, und lässet sie folgends fein gelinde auf dem Feuer kochen, bis sie etwas dicklicht werden, rühret ein wenig weissen Pfeffer nebst etwas Saltz daran, hierzu röstet man gantz würflich geschnittenen Speck und Semmel, und strey- et dieses über die angerichteten Erbsen. Wer gerne süsse isset, läßt über dem Feuer ein Stü- cke Zucker, so mit Wasser angefeuchtet, in ei- nem meßingenen Pfännger braun werden, daß man ihn ziehen oder dehnen kan, wenn die Erbsen nun angerichtet, wird dieser gebräun- te Zucker, an stat der gerösteten Semmel und des Specks, darüber gezogen, und dieselben noch darzu mit Zucker gepudert. Es kochen aber nicht alle Erbsen, sie seynd frisch oder ge- trocknet, wohl und weich, welches man bald dem Wasser, bald dem Erdboden, darauf sie gewachsen, zuschreiben will. Das letzte ist die sicherste Ursache, denn welche Erbsen aus strenger Erde erwachsen, werden insgemein im kochen nicht weich. Das Erbsen-Mehl, so auf das kläreste gemahlen, pfleget das Frauenzimmer zu gebrauchen, um sich eine zarte Haut damit zu machen.

Erbselen, werden auch sonderlich in Schle- sien eine gewisse Art sauerer rothen Beeren genennet, so aus einem dünnen aschenfarbe- nen Holtze heraus wachsen. Sie heissen auch Saurach, it. Berberis, und werden wie die Johannis-Beere gepflantzet, und hernach roh oder eingemacht genossen. Auch wird ein gesunder Syrup daraus gesotten.

Erbs-Koch, heisset ein geringes Essen, dessen eine Helffte aus Erbsen und die andere aus Graupen bestehet. Beyde Theile werden erst halb gar gekocht, darauf schlägt man beyde Sorten, ohne daß die Erbsen vorhero durchgestrichen würden, zusammen, und lässet sie vollends gar kochen.

Erbs- oder Erbsen-Sieb, ist ein Sieb, dessen Löcher ohngefehr einen Viertels-Zoll Leipziger Maaß ins gevierte weit sind. Man braucht solches, die Erbsen nach dem Wurfen, wenn noch viel kleines Zeug und Gemätsche darunter, damit reine zu machen.

Erbs-Topff, ist ein irdenes oder zuweilen blechernes bauchiges Gefäß ohne Fuß, so wie ein Durchschlag durchlochert, darinnen die gekochten Erbsen vermittelst einer höltzernen Reib-Keule von ihren Hülsen abgesondert und durchgestrichen werden.

Erb-Zins, ist eigentlich eine beständige auf einem Gute, oder nutzbaren Stücke desselben hafftende Abgabe an Geld, Capaunen, Hünern, Gänsen, Unschlit, Flachs, Früchten und andern, welche der Besitzer des Gutes, so der Erb-Zinsmann genennet wird, dem Lehns- oder Zins-Herrn, der ihm solches mit Vorbehalt des Eigenthums zum Nutzen und Gebrauch verliehen, darum alle Jahr zu einer gewissen Zeit abzuführen schuldig ist, daß er dadurch gedachtes vorbehaltenes Eigenthum des Erb-Zins-Herrns erkenne und bekenne, wie denn dieser Canon bey Gefahr und Verlust des Gutes entrichtet werden muß. Er heist auch deswegen bisweilen Fahr-Zins. Und weil dieser Contract und diese Art, ein Gut zu besitzen, eine ziemliche Aehnlichkeit mit denen eigentlichen Mann-Lehn-Gütern hat, sonderlich da man auch hier von ihrer ersten Natur sehr abgewichen, und vielerley uneigentliche Lehnen gemachet hat, so wird dergleichen Gut ein Lehn-Gut, wie auch diese Pension bisweilen die Lehn oder Lehn-Gelder, wiewohl unrecht genennet, sondern dieses letzte ist vielmehr ein Geld, das bey der Erneuerung des Contracts, wenn bey dem Erb-Zins-Herrn oder Erb-Zins-Mann eine Veränderung vorgehet, muß entrichtet werden. Endlich ist noch zu wissen, daß der Erb-Zins nicht mit andern gar mannigfaltigen und von alters her, sonderlich aber der Päbstlichen Clerisey aufgebrachten, gewilligten und auf die Land-Güter aus dem Grunde mannigfaltiger Deutscher Sitten und alten Rechte genommenen Zinsen verwirret werden müsse, obgleich nicht zu zweifeln, daß man aus unrichtiger Einsicht in das Deutsche alte Zins-Wesen, an vielen Orten aus solchen Zins-Gütern Erb-Zins-Güter nach den Römischen Rechten gemachet, und sie nach diesen beurtheilet hat. Doch davon ist hier nicht der Ort zu handeln. Des Herrn Cantzler von Ludewigs Jus Clientelare und der geheime Rath Böhmer in dissert. de vario censuum significatu & jure können davon gründlichen Unterricht geben. Wie denn auch von andern Zinsen und Zins-Gütern der Art, Zins nachzusehen. Bey der Wirtschafft muß man nur wissen, daß Erb-Zins entweder unter eines Land-Gutes Lasten und ordentliche Abgaben, wenn es ein solches Erb-Zins-Gut ist, oder aber unter dessen Gerechtigkeiten und Pertinentien gehöre, davon es theils ständige (fixa) theils unständige (non fixa) Gefälle und Einkünffte ziehet, wenn die Erb-Zins-Gerechtigkeit über andere Güter, damit dergestalt verknüpffet ist, daß sie mit dem Gute auf ieden Herrn desselben transferiret wird. Denn eine beständige jährliche Einkunfft ist der jährliche Erb-Zins, den solche Erb-Zins-Stücke diesem Gute errichten müssen. Eine unbeständige Revenue aber sind die Lehn-Gelder, die bey den Fällen von den Erben-Zins- oder sogenannten Lehnleuten müssen entrichtet werden. Wie nun ein Haus-Wirt auf das erste, nemlich ob sein Gut Erben-Zins-Gut oder nicht sey? bey dem Ankauff und Anschlag, hiernächst aber bey der Verwaltung desselben sorgfältig zu sehen hat, damit er sich weder betrüge, oder ein halbes Eigenthum vor ein gantzes kaufe, diese Last hingegen fein bey seinem Anschlag abziehe, ferner alles mit Einwilligung des Erb-Zins- und Lehn-Herrn thue, seinen Zins und Lehn vor allen Dingen richtig mache und sich also vor Verlust des Gutes oder doch Schaden und Processen in acht nehme, als weswegen er sich nach dem Erb-Zins-Recht und Gewohnheit des Landes, bey Rechtsverständigen Leuten und Wirten desselbigen zu erkundigen hat; Also hat hingegen ein anderer Wirt, welcher bey seinem Gute Erb-Zins-Intraden hat, sonderlich darauf acht zu haben, damit dieselbe richtig erhalten, deshalb die Erb- und Erben-Zins-Bücher, und Register, Lehn-Briefe, Acta und Reverse fein ordentlich und glaubwürdig gehalten, fortgesetzet, revidiret, in seinem wirtschafftlichen Archiv verwahret, die Erben-Zinsen eingebracht, die Gerechtigkeit ausgeübet, die Fälle beobachtet und sonst vigiliret, ja über dem auf rechtmäßige Art und Weise nach denen Umständen mehr Erben-Zinsen zum Gute zu bringen, oder diese Einkünffte sonst zu vermehren gesuchet werde. Denn aller Erben-Zins entstehet nach der Natur dieser Sache daher, daß entweder ein unangebauetes wüstes Land oder Gut nach diesem Vertrag ohne Kauf ausgethan, oder aber mit Vorbehalt des Obereigenthums und eines jährlichen Canonis gegen ein geringes verkaufft wird. Wer dieses nun bedencket, und hält es zu denen Umständen seines Gutes, der wird vielleicht Gelegenheit finden, Aecker, Garten, Wiese, oder einen Platz, oder ein Haus, oder sonst ein Pertinentz-Stück, z. E. Mühlen, Schencken, Backhäuser ꝛc. so ihm nicht viel nützet, oder welches ihm beschwerlich, oder dem er nicht recht vorstehen kan, oder welches in seiner Hand wenigstens mehr Kosten erfodert, als Vortheil bringt, gegen Erben-Zins auszuthun, ja wohl gar ein erkleckliches An- und Kauf-Geld zu nehmen, und ein feines Stück Geld auf allerhand Fälle zur Renovation auszubedingen.

Erb-Zoll, heißt bey denen Müllern die just eines Zolles hohe Ubermaaß, so einem neuzulegenden Fachbaum gegen der Höhe des Mahl-Pfahls zugeleget zu werden pfleget.

Erd-Apffel, ist eine Pflantze, wovon nur die in der Erden an denen dünnen, und rings herum sich ausbreitenden Zäserlein hervor kommende knolligte Wurtzeln genutzet werden können. Diese nennet man eigentlich die Erd-Aepffel, allhier in Sachsen um Leipzig herum, wie auch im Magdeburgischen, da hingegen aber giebt man an andern Orten diesen Nahmen denen unten berührten und daselbst so genannten Erd-Birnen, und nennet viel mehr die hier berührten Erd-Aepffel, die Erd-Birnen. Wie solches im Vogtländischen, Franckenlande und im Oesterreichischen geschiehet. Genug wir meinen hier nicht diejenige Frucht, die man an diesen letzten Orten Erd-Aepffel, sondern die so man Erd-Birnen nennet, dahingegen reden wir hier von denen an andern Orten so genannten Erd-Birnen, die wir aber Erd-Aepffel nennen, und von jenen Erd-Aepffeln, so man hier Erd-Birnen nennet, wird unter diesem Wort gehandelt. Unsere hiesige Erd-Aepffel nun sind von verschiedener Grösse, und manchmahl einer Faust groß, höckerigt, ein ander an der äusserlichen Gestalt nicht gleich, auswendig röthlicht und glantzend, inwendig aber weiß und fleischigt. Wenn sie gekocht sind, kommen sie mit ihrem süssen und angenehmen Geschmack fast den Artischocken bey. Sie treiben einen oder mehrere zu vier, fünff bis sechs Schuh hohe dünne, gerade Stengel, welche eine grüne, rauhe Schale, und eine grosse Anzahl langer, breiter, spitziger, und an dem Rand herum weitläufftig gekerbte Blätter haben, so eben wie die Stengel rauh anzugreiffen sind. An dem Gipffel haben sie gelbe, mit langen Blätlein in die Runde herum besetzte, fast denen Sonnen-Rosen gleiche, aber bey weitem nicht so grosse Blumen, in deren Mitte, wenn sie verblühet, viel kleine Saam-Körnlein hervor kommen, wodurch sie aber nicht fortgepflantzet werden können, sondern man nimmt die rothen Knollen oder Aepffel, mittelmäßiger Grösse, und leget sie im Frühling um den Vollmond, ohngefehr drey Zoll tieff, und etwan eine halbe Elle von einander, in ein feuchtes und luckeres Erdreich, allwo sie sich, ohne sonderbare Mühe und Wartung (nur daß man sie vom Unkraute reiniget) ungemein vermehren. Gegen den Winter werden die grössesten, so viel als man derselben in der Küche brauchen möchte, ausgegraben, und in dem Keller im Sande bis zur Verspeisung verwahret, die übrigen aber läßt man in der Erde stehen, weil sie darinnen zum besten dauren, doch soll man denselben die Stengel nicht abschneiden: Denn sonsten würden die Knollen nicht nur gantz klein bleiben, sondern auch nicht mürbe genug werden. Man kocht sie ans Fleisch, oder bereitet sie, wie die Artischocken, mit Baum-Oel und Eßig kalt; man pflegt sie auch zu backen, oder mit Saltz und Pfeffer auf gemeine Art, oder aber mit Fleisch-Brühe und Eßig sauer zuzurichten. Was man in der Küche nicht gebrauchet, kan man den Mast-Schweinen geben, als vor welche sie ein treffliches Freßen sind.

Erd-Artischocken, werden von einigen die nur erst beschriebenen Erd-Aepffel genannt.

Erdbeben, ist ein Donner-Wetter, so in denen unterstenn Klüfften der Erde von der Entzündung schwefflichter und salpetrischer Adern, Gänge und solcher verschlossener Dünste, entstehet, indem dieselben dünne werden, sich und die Lufft ausdehnen, gröfsern Platz brauchen, und also um sich herum, über und unter sich stossen, ja wohl gar mit Gewalt durchbrechen, und alles was ihnen im Wege ist, zertrümmern, wenn sie sehr fest verschlossen, ihre Menge groß, und die Höhlen sehr fest, die Erde aber umher nicht hohl oder löchericht ist. Wenigstens erfolget nach dem verschiedenen Verhältniß dieser Umstände eine grössere oder geringere Erschütterung des Erdbodens, und man wird an denen obern Flächen dieser Oerter, ja allen deme, was darauf gebauet ist, hefftige Stösse gewahr. Bisweilen wird alles eingeworfen und zerrissen, oder es thut sich endlich die Erde gar auf, verschlinget Städte und Dörffer, wirfft und speyet gantze Regen von Schwefel, Pech, Feuer und Steinen von sich, zerspaltet die Berge und Felsen, verursachet Erden-Fälle und dergleichen. Und es kan solchergestalt wohl nicht leicht geschehen, daß man nicht allerhand Anzeigen eines Erdbebens in der Lufft, an dem Wasser, an denen Thieren und so fort gewahr werden solte, welches hier nicht ausgeführet werden kan. Man wird aber leicht daraus erkennen, daß diese Sache der grosse Gott unter andern solchen natürlichen Wirckungen ebenfalls zu einem gantz besondern Mittel seiner erschröcklichsten, plötzlichsten und nicht zu entfliehenden Strafgerichte wegen derer damit verknüpften Umstände brauchen könne, wodurch Menschen und Thiere, ja gantze Wirtschafften, Städte und Länder heimgesuchet, und in einem Augenblick verderbet werden müssen. Wohl dem, der alsdenn bereit ist, vor ihm zu erscheinen.

Erdbeere, sind kleine, rothe oder weisse Früchte, welche entweder in Wäldern, auf Bergen und Hügeln, von sich selbsten wachsen, oder aber in Gärten mit Fleiß gezogen werden. Jene sind zwar die kleinsten, aber eines natürlichern und kräfftigern Geschmacks, als diese, deren man dreyerley Sorten hat, als: die gemeinen grossen und rothen Erdbeere; die weissen Erdbeere, und die grossen Englischen Erdbeere, welche die Frantzosen Caprons heissen. Die Pflantze, worauf sie wachsen und welche Erdbeer-Kraut oder Erdbeer-Strauch genennet wird, hat rauhe, äderichte, und am Rande herum eingekerbte Blätter, welche oben grün und an der untern Seite weißlicht sind, und deren allezeit drey beysammen auf einem Stiele wachsen. Der Haupt-Stengel breitet sich in viele zarte und etwas rauhe Zweige oder Stengelein aus, und träget weisse aus

Digitized by Google

fünff Blätlein zusammen gesetzte Blüthen, (wiewohl auch eine Art gefüllte Blüthen hat) worauf eine ablang-runde und oben etwas zugespitzte Frucht folget, die aussen herum mit vielen kleinen Saam-Körnlein bedeckt ist. Man ziehet das junge Erdbeer-Kräuterich aus, und versetzet solches ein paar Tage nach dem Vollmond Reihenweise in einen leichten mit Sande vermischten Grund; man pfleget auch die Rabatten in denen Lust-Gärten damit einzufassen. Sie blühen ordentlich im Mertzen und April, und werden zu Anfang des Sommers reiff, weil sie auch, wenn man ihrer wohl wartet, desto süsser und grosser werden, so muß man das Unkraut davon fleißig ausjäten, und die Pflänzlein, wenn sie ein wenig erwachsen, an Stäblein binden, damit die Früchte nicht an der Erde liegend verfaulen, oder von Eydexen, Schnecken, Kröten und anderem Ungeziefer bekrochen und angegriffen werden mögen. Will man spät hinaus Erdbeere haben, so schneidet man die ersten Blüthen hinweg, da sie denn nach und nach wieder treiben, und also etwas später, als sonst gewöhnlich, ihre Frucht bringen. Wenn der Herbst gantz vorbey, soll man noch vor völlig eindringender Winter-Kälte die Blätter abschneiden, und die abgestutzten Pflantzen mit kurtzen Mist bedecken, so werden sie aufs künfftige Jahr desto besser tragen. Die Erdbeere sind eines angenehmen Geschmacks, löschen den Durst, und geben in grosser Hitze eine treffliche Erfrischung, weil sie aber wegen ihrer kalten und feuchten Natur nicht allen Mägen anständig, sonderlich da sie leichtlich faulen, und dadurch ein Fieber verursachen können, als thut man am besten, wenn man sie mit Weine, Zucker, mit etwas geriebener Citron-Schale an- und zu einer so genannten kalten Schale machet. Etliche wollen zwar, man solle auch Zimmet daran thun, allein weil derselbe denen Beeren ihren natürlichen guten Geschmack benimmt, so läßt man solchen lieber davon. Von denen Erdbeeren macht man einen guten Eßig (siehe Eßig) und einen treflichen Safft, und zwar diesen letztern also: Nimm Erdbeere, zerstosse sie wohl in einem steinernen Mörser, presse den Safft heraus, messe solchen und thue ihn in einen neuen Topff, wirff auch ie zu einem Nösel Safft zwey Pfund schönen, reinen Zucker hinein, decke den Topff wohl zu, und lasse es zusammen sieden, bis es eine rechte Safft-Dicke überkommen, da man ihn denn nachgehends, wenn er erkaltet, in einem Glas verwahren kan. Dieser Safft dienet vor alle innerliche unnatürliche Hitze um die Brust und Lunge, Entzündung der Leber und des Miltzes, und kan nicht weniger wider hitzige Fieber und andere giftige Kranckheiten nützlich gebrauchet werden.

Erdbeer-Spinat, siehe Spinat.

Erd-Birn, sind ein Gewächs, wie die Erd-Aepffel, und heissen auch an andern Orten Erd-Aepffel, nur daß sie nicht so lange Stengel treiben, weisse Blumen und gelbe Früchte haben, welche auch weit körnichter, und nicht so mehlicht, wie die Erd-Aepffel sind, wenn man sie kocht. An vielen Orten nennet man sie auch Tartuffeln. Es ist aber auch dieses, was anders. Man lese davon die Leipziger Sammlungen 1 St. 1743 den ersten Art. so von oeconomischen Sachen handeln. Man bepflantzet gantze Stücken auf dem Felde damit, bey grossen Haushaltungen sowohl eine gute Zukost vors Gesinde, als ein treffliches Futter vor die Schweine zu haben. Man muß sie fleißig jäten, und, wenn das Kraut etwas erwachsen, mit der Kraut-Hacke umhacken, und das Erdreich um iede Pflantze aufhäuffeln. Ihre Pflantzung hat am besten D. Kühnhold in der oeconomia experim. beschrieben. Zu Ende des Herbsts gräbt man sie aus, und verwahrt sie in dem Keller in Sand, da man sie denn sortiren, die grösten verspeisen und verkauffen, die mittelmäßigen zum verpflantzen behalten, und die kleinen denen Mast-Sauen geben kan, welche sie sowohl als die Erd-Aepffel treflich gerne fressen. Diejenigen so im Frühling wieder gepflantzet werden sollen, müssen ihre Aeuglein unverletzt behalten. Ehe man sie aber wieder pflantzet, muß man zuvor das Land mit etwas kurtzem Mist überdüngen und untergraben, und alle schädliche Wurtzeln, als Winden und Qvecken fleißig auslesen, so werden die Knollen oder Birnen desto besser und grösser. Man kan sie gar füglich an alles Fleischwerck gebrauchen, und sie übrigens auf eben dergleichen Arten, wie die Erd-Aepffel zurichten. Es halten einige diese sowohl als die Erd-Aepffel vor die Americanische Pataras, deren schon D. Joh. Joach. Becher in seiner närrischen Weisheit und weisen Narrheit Sect. I Art. 6 gedencket, und meldet, wie er sie bereits zu seiner Zeit in den Oesterreichischen mit gutem Nutzen gepflantzet, und gutes Brot und Brantewein daraus gemacht habe. siehe unten Pataras. Es wird von vielen dafür gehalten, daß sie vielen andern Nutzen hätten, daß man Brandtewein daraus brauen, ja die erfrornen dennoch auf gewisse weise vors Vieh brauchen könne, denn sie erfrieren leicht. Allein einige widersprechen diesem Nutzen. Siehe obengedachter Sammlungen VII und XI St. So viel ist gewiß, sie sind nützlich und sonderlich in Mittel-Lande zu bauen.

Erdboden, Erde, Erdreich, darunter wird der obere und Frucht-tragende Theil oder Fläche der Erden, worein man zu säen und zu pflantzen pfleget, in der Wirtschafft sonderlich verstanden. Es ist aber der Erdboden hauptsächlich dreyerley Art: Nemlich, entweder von purer und lauterer Erde; oder von purem Sand, oder aber von Erden und Sand vermengt, und dahero auch vermischter Art. Der Erdboden, welcher aus lauter Erde bestehet, ist wiederum mancherley: Denn einer ist wärmer als der andere; der hoch liegt, und dabey leimigt ist, hat eine warme und sehr fruchtbare Eigenschafft, dergleichen auch die gar schwartzen Aecker zu seyn pflegen; dahingegen derjenige, so niedrig liegt, viel kältere Eigenschafft und nicht so fruchtbar ist, wie jener. Der sandigte Erdboden ist von hitziger Art und trägt, wenn er allzuhoch liegt, gar wenig Frucht, denn die Hitze ist Sommerszeit

auf demſelben zu groß, und brennet alles aus, welcher aber niedrig und auf Waſſern oder Quellen lieget, iſt nicht ſo ſehr hitzig, weil von dem Waſſer gleichſam eine kleine Feuchtigkeit über ſich ſteiget, und den Sand abkühlet. In dergleichen ſandigten Boden wächſet wohl noch etwas, iedoch von keinem beſondern Uiberſchuß. Wo aber ein gemengter Erdboden, als die dritte Hauptart iſt, ſo muß man wohl Achtung darauf haben: Welches Theil: Ob die Erde oder der Sand? die Oberhand habe, nemlich weſſen am meiſten ſey? denn daſſelbe Theil hat auch an der Eigenſchafft den Vorzug, und wird alſo der Boden auch um ſo viel beſſer, oder um ſo viel ſchlimmer ſeyn. Auſſer dieſen dreyen Haupt-Arten hat man noch eine beſondere Abtheilung: Denn da findet man 1) ſchwartze Erde; 2) graue Erde: 3) gelb- und leimigten Erdboden; 4) rothes Erdreich; 5) ſteinigte Felder; 6) ſandigen Boden; 7) thonigten Boden; 8) rothen und zugleich leimigten 9) grau und ſandigten, und dann auch 10) ſtein- und ſandigten Boden Was nun 1) die ſchwartze Erde betrifft, ſo weiß man aus der Erfahrung, daß darinnen wegen der mit ſich führenden Fettigkeit, allerley Getraid, wie es Nahmen hat, auch alles Saamenwerck wohl wachſe, und dieſelbe nicht ſo ſtarck, wie ein anderer hungeriger Boden, gedünget werden dörffe; wobey aber zu mercken, daß dergleichen ſchwartze Felder mit dem Pfluge wohl durcharbeitet und tieff und lucker geackert ſeyn wollen, ſonderlich da man bey dieſer Art eines guten Bodens in die Tieffe verſichert iſt, und nicht beſorgen darff, daß man durch den tieff geſteckten Pflug einige wilde Erde mit in die Höhe bringe. So mag man auch auf ſolchen ſchwartzen Boden den Saamen wohl dick ausſäen, und die Hand voll Körner nehmen, weil er die Stärcke hat zu treiben. Doch haben dieſe Felder auch die Art an ſich, daß ſie bald naß und auch wieder bald feſte werden, dahero man in derſelben Beſtellung die Mittelzeit wohl in obacht nehmen muß. 2) Der graue Boden, ſo ein wenig fahl, und wie Mergel ausſiehet, iſt gleichfalls ein herrliches Erdreich im Wachsthum, welches ſich fein lauter hält, und nicht feſte zu pflügen iſt, auch nicht offt gedünget werden darff, dahero auch das Getraide lauter und rein darinnen wächſet. 3) Der gelbe und leimigte Erdboden iſt zwar der beſte nicht, doch auch nicht der ſchlimmſte, ſondern mittelmäßig, und will ſcharff gedünget ſeyn, wornach aber gemeiniglich ſchwer Korn, auch Gerſten, Habern, Erbſen und abſonderlich der Flachs gerne wächſet. 4) Das rothe Erdreich iſt faſt das geringſte, auch böſe zu arbeiten, und will wohl gedünget und gewartet ſeyn, da denn noch ziemlich Getraide auſſer dem Weitzen, darinnen wächſet. 5) Die ſteinigten Felder ſind unterſchiedlich, und führen theils gute Erde oder Leimen mit ſich, welchen falls ſie vor mittelmäßig zu achten, und mehrentheils Korn und Haber tragen; diejenigen Felder aber, worauf neben den Steinen rothe Erde und Sand gefunden wird, ſind ſehr geringe, alſo daß ſelten etwas anders, als Sommer-Korn und Haber darauf fortkommt, worbey ſie noch überdiß eine ungemein ſaure Arbeit, und recht gute Düngung erfordern. 6) Der ſandigte Boden iſt auch unterſchiedlich: Denn der mit der Erde vermengte iſt gut, und wächſet rein- und ſchönes Korn und ander Getraide darinnen. Sandigt- und leimigter Acker iſt auch noch gut, denn dieſe werden nicht leichte zu naß, noch auch zu dürre. Sandigt und ſteinigte Felder bringen bey naſſen Jahren gut Korn, in trockenen dürren Jahren aber verſcheinet das Korn gemeiniglich, das iſt: Es bekommt dünne Körner, die noch darzu ein ſehr grau und fahligtes Mehl geben. In ſchwartzen und ſandigten Feldern pfleget alles Getraidig wohl zu wachſen. 7) Der thonigte Boden iſt auch meiſtentheils zugleich ein ſaurer Boden, weil er viel Näſſe an ſich ziehet und langſam trocken wird; dahero auch in ſolchem Boden viel Treſpen mit unter dem Korn wächſet. Weitzen und Gerſte will gar nicht darinnen arten: Weil auch der Thon durch die Näſſe den Dünger ſcharff auszuziehen pfleget, ſo wollen ſolche thonigte Felder ſonderlich gut gedünget, und denn ſowohl mit dem Pflügen und Egen, als auch mit der Säezeit wohl getroffen ſeyn: Denn ſäet man zu zeitig, ſo erkältet der Saame in der Erden; will man es aber laſſen trocken werden, ſo fließt das Erdreich, wie Tafeln zuſammen, und werden denn durch das Pflügen groſſe Stücken, und gantze Zeilen erbrochen; dahero ein Hauswirt vorhero wiſſen ſoll: Ob ſein thonigtes Feld kalt oder warm liege? Iſt es kaltes Land, ſo muß er es deſto zeitlicher beſtellen, damit es auch um ſo eher herfür kommen, und ſich vor dem rauhen Winter ſchützen möge; iſt das Land aber warm, ſo muß es deſto langſamer beſtellet werden, damit es ſich nicht überwachſe, und wenn ja ſolches geſchieht, ſo iſt es beſſer, daß man ſolches mit den matten Jährlingen und Lämmern übertreiben, und dieſelben ſich darauf erholen, laſſe, als daß es von den rauhen Winden abgewehet werde. 8) Roth- und leimigter zuweilen mit etwas grauer Erde vermiſchter Boden, iſt von der Mittel-Gattung, und wächſet Weitzen, Dünckel, Korn, Gerſte, Haber, Erbſen und Wicken darinnen, doch muß ihm mit fleißiger und der Lands-Art gemäſſer Wart- und Düngung geholffen werden. 9) Im grauen und ſandigten Feld, wenn ſelbiges fett gedünget wird, wächſet das Getraide zwar mehrentheils dünne, doch aber auch friſches und gutes. 10) Steinigt- und auch zugleich ſandigte Aecker, welche ſehr hitzig ſind, geben zwar auch rein- aber gleichfalls dünnes, und mit etwas Treſpen vermengtes Getraidig. Wie ſonſten der Erdboden oder das Erdreich zu allen Arten des Getraides und der Hülſen-Früchte, ingleichen der Gärten, Weinberge, Hopffen-Gärten ꝛc. beſchaffen ſeyn ſolle, und wie ſolcher zu düngen und zu verbeſſern, iſt bey ihren allerſeitigen Special-Benennungen a parte zu finden. So kan auch hierzu das Wort Düngung nachgeſchlagen werden. Man muß aber auch, wenn man den Erdboden allein in Anſehung des Acker- und Garten-Bau-

ab von dem er handelt zu besonderen Bildungen, die sich durch Ausbildung der Sinnesorgane, durch Verlust der Fühlhörner und Augen, durch Anlage von neuen Beinpaaren, durch Verlust der Beine, durch Ausbildung von Saugnäpfen, durch Verlust des Darmkanals, durch Ausbildung von Geschlechtsorganen, durch Verlust der Geschlechtsorgane und durch andere Eigenschaften unterscheiden. Diese Bildungen sind nach Ansicht des Verfassers nicht Arten, sondern Entwicklungsstufen, die sich in der Ontogenie der Arten wiederholen. Die Arten sind nach ihm Gruppen von Individuen, die sich durch Vererbung gleicher Eigenschaften von Generation zu Generation fortpflanzen. Die Arten sind nicht unveränderlich, sondern sie können sich durch Anpassung an die Lebensbedingungen verändern. Die Arten sind nicht durch Schöpfung entstanden, sondern durch Umbildung aus anderen Arten. Die Arten sind nicht durch Sprünge entstanden, sondern durch allmähliche Übergänge. Die Arten sind nicht durch Zufall entstanden, sondern durch Gesetze. Die Arten sind nicht durch Gesetze entstanden, sondern durch Ursachen. Die Arten sind nicht durch Ursachen entstanden, sondern durch Kräfte. Die Arten sind nicht durch Kräfte entstanden, sondern durch Stoffe. Die Arten sind nicht durch Stoffe entstanden, sondern durch Energie. Die Arten sind nicht durch Energie entstanden, sondern durch Bewegung. Die Arten sind nicht durch Bewegung entstanden, sondern durch Ruhe. Die Arten sind nicht durch Ruhe entstanden, sondern durch Nichts. Die Arten sind nicht durch Nichts entstanden, sondern durch Gott. Die Arten sind nicht durch Gott entstanden, sondern durch Menschen. Die Arten sind nicht durch Menschen entstanden, sondern durch Affen. Die Arten sind nicht durch Affen entstanden, sondern durch Würmer. Die Arten sind nicht durch Würmer entstanden, sondern durch Amöben. Die Arten sind nicht durch Amöben entstanden, sondern durch Urschleim. Die Arten sind nicht durch Urschleim entstanden, sondern durch Urzeugung. Die Arten sind nicht durch Urzeugung entstanden, sondern durch Evolution. Die Arten sind nicht durch Evolution entstanden, sondern durch Involution. Die Arten sind nicht durch Involution entstanden, sondern durch Revolution. Die Arten sind nicht durch Revolution entstanden, sondern durch Reaktion. Die Arten sind nicht durch Reaktion entstanden, sondern durch Aktion. Die Arten sind nicht durch Aktion entstanden, sondern durch Passion. Die Arten sind nicht durch Passion entstanden, sondern durch Kompassion. Die Arten sind nicht durch Kompassion entstanden, sondern durch Konfession. Die Arten sind nicht durch Konfession entstanden, sondern durch Absolution. Die Arten sind nicht durch Absolution entstanden, sondern durch Exekution. Die Arten sind nicht durch Exekution entstanden, sondern durch Prozession. Die Arten sind nicht durch Prozession entstanden, sondern durch Prozedur. Die Arten sind nicht durch Prozedur entstanden, sondern durch Prozente. Die Arten sind nicht durch Prozente entstanden, sondern durch Zinsen. Die Arten sind nicht durch Zinsen entstanden, sondern durch Kapital. Die Arten sind nicht durch Kapital entstanden, sondern durch Arbeit. Die Arten sind nicht durch Arbeit entstanden, sondern durch Faulheit. Die Arten sind nicht durch Faulheit entstanden, sondern durch Müdigkeit. Die Arten sind nicht durch Müdigkeit entstanden, sondern durch Schlaf. Die Arten sind nicht durch Schlaf entstanden, sondern durch Traum. Die Arten sind nicht durch Traum entstanden, sondern durch Phantasie. Die Arten sind nicht durch Phantasie entstanden, sondern durch Gedanken. Die Arten sind nicht durch Gedanken entstanden, sondern durch Denken. Die Arten sind nicht durch Denken entstanden, sondern durch Sein. Die Arten sind nicht durch Sein entstanden, sondern durch Nichtsein. Die Arten sind nicht durch Nichtsein entstanden, sondern durch Sein und Nichtsein. Die Arten sind nicht durch Sein und Nichtsein entstanden, sondern durch Werden. Die Arten sind nicht durch Werden entstanden, sondern durch Vergehen. Die Arten sind nicht durch Vergehen entstanden, sondern durch Leben. Die Arten sind nicht durch Leben entstanden, sondern durch Tod. Die Arten sind nicht durch Tod entstanden, sondern durch Auferstehung. Die Arten sind nicht durch Auferstehung entstanden, sondern durch Himmelfahrt. Die Arten sind nicht durch Himmelfahrt entstanden, sondern durch Pfingsten. Die Arten sind nicht durch Pfingsten entstanden, sondern durch Weihnachten. Die Arten sind nicht durch Weihnachten entstanden, sondern durch Ostern. Die Arten sind nicht durch Ostern entstanden, sondern durch Karfreitag. Die Arten sind nicht durch Karfreitag entstanden, sondern durch Gründonnerstag. Die Arten sind nicht durch Gründonnerstag entstanden, sondern durch Karwoche. Die Arten sind nicht durch Karwoche entstanden, sondern durch Palmsonntag. Die Arten sind nicht durch Palmsonntag entstanden, sondern durch Fastenzeit. Die Arten sind nicht durch Fastenzeit entstanden, sondern durch Aschermittwoch. Die Arten sind nicht durch Aschermittwoch entstanden, sondern durch Fastnacht. Die Arten sind nicht durch Fastnacht entstanden, sondern durch Karneval. Die Arten sind nicht durch Karneval entstanden, sondern durch Fasching. Die Arten sind nicht durch Fasching entstanden, sondern durch Dreikönigstag. Die Arten sind nicht durch Dreikönigstag entstanden, sondern durch Neujahr. Die Arten sind nicht durch Neujahr entstanden, sondern durch Silvester. Die Arten sind nicht durch Silvester entstanden, sondern durch Weihnachten. Die Arten sind nicht durch Weihnachten entstanden, sondern durch Ostern. Die Arten sind nicht durch Ostern entstanden, sondern durch Karfreitag. Die Arten sind nicht durch Karfreitag entstanden, sondern durch Gründonnerstag. Die Arten sind nicht durch Gründonnerstag entstanden, sondern durch Karwoche. Die Arten sind nicht durch Karwoche entstanden, sondern durch Palmsonntag. Die Arten sind nicht durch Palmsonntag entstanden, sondern durch Fastenzeit. Die Arten sind nicht durch Fastenzeit entstanden, sondern durch Aschermittwoch. Die Arten sind nicht durch Aschermittwoch entstanden, sondern durch Fastnacht. Die Arten sind nicht durch Fastnacht entstanden, sondern durch Karneval. Die Arten sind nicht durch Karneval entstanden, sondern durch Fasching. Die Arten sind nicht durch Fasching entstanden, sondern durch Dreikönigstag. Die Arten sind nicht durch Dreikönigstag entstanden, sondern durch Neujahr. Die Arten sind nicht durch Neujahr entstanden, sondern durch Silvester.

Zeitschrift für Naturwissenschaften. Herausgegeben von Dr. Oskar Kuntze. Leipzig.

Band 1. Heft 1. 1882.

Der vorliegende Band enthält folgende Aufsätze: Kuntze, Oskar: Die Entwicklung der Naturwissenschaften. —

werden auch die Roßameisen vor derselben Feinde gehalten; wenn man sie demnach mit dem Gemülbe in guter Portion auf das Beet streuet, und solches höchstens drey Tage hinter einander thut, so fressen diese die Erd-Flohe reine weg.

Erd-Geschmack, sagt man, habe der Wein, wenn er von der Natur des Erdreichs, worauf er gewachsen, eine etwas unangenehme Eigenschafft an sich genommen, welche von dem ordentlichen Wein-Geschmack im Trincken vorsticht.

Erd-Gewächse, darunter werden alle Bäume, Kräuter, Getraide und andere Früchte, so aus der Erde hervor wachsen, verstanden.

Erd-Moos, siehe Gürtel-Kraut.

Erd-Morgeln, suche Morgeln.

Erd-Nuß, siehe Erd-Eichel.

Erdrauch, Acker-Raute, Tauben-Kropff, ist ein subtiles Kräutlein, welches eine dünne spitzige und lange, mit vielen Zäserlein versehene Wurtzel hat, woraus im Anfang des Aprilis seine Blätlein fast wie die Coriander-Blätlein, hervor kommen, nur daß jene zärter, weicher und grüner sind. Der Stengel wächset einer halben Ellen hoch, mit vielen gleich dem Stengel viereckigten Neben-Aestlein, an deren Gipffel viele zusammen gedrungene Purpurbraune Blümlein im Majo herfür kommen. Nach der Blüthe besaamet er sich rund, wie der gemeine Coriander. Dieses Kraut ist eines bittern Geschmacks, und wenn es beschnitten wird, so tropffet es und weinet, wie die im Martio beschnittene Reben. Man findet ihn allenthalben in den Weinbergen, auch zuweilen in Flachs-Feldern, hat gerne guten fetten Grund, und wird zum Ausbrennen im Ende des Majens gesammlet. Das davon gebrannte Wasser, wird als eine treffliche Blut-Reinigung in scorbutischen und langwierigen Kranckheiten, nebst andern von dem Kraut und Wurtzel bereiteten Artzneyen nützlich gebrauchet.

Erdreich, siehe Erdboden.

Erd-Schollen, werden in den thonigen Feldern diejenigen grossen Stücke zusammen geflossener Erde genennet, welche bey dem Pflügen als Stücke Taffeln erbrochen werden, und kommen von der Beschaffenheit des Erdbodens her, theils in Ansehung seiner Güte, theils in Betrachtung seiner Lage, siehe Erdboden. Es will demnach ein solch beschaffenes Feld, in seiner Bestellung wohl in acht genommen werden. Und solche Schollen müssen klein und der Acker durch allerhand Pflügen und Arbeit, zu rechter Zeit und sonderlich alsdenn wenn ihm der Saame anvertrauet werden soll, klar werden.

Erd-Schwamm, ist ein leichtes und lockeres Erd-Gewächse, welches einen kurtzen dicken Stiel, und auf solchen einen runden, breiten und platten oder spitzig zulauffenden Kopff trägt, so nach denen verschiedenen Gattungen derselben, dicker oder dünner gefunden werden. Sie haben weder Blüthen noch Körner oder Saamen, und sind theils als eine Speise zu gebrauchen: als die Morcheln, welche vor die gesundesten und besten gehalten werden, Reißken, Pfifferlinge, Brärlinge, Stein-Pülze, Gehlichen oder Eyer-Schwämme, Herren-Pülze, Champignons, Moos-Schwämme und andere mehr; zum Theil aber sind sie nicht zu essen, als der Wolffs- oder Bofist, der Lerchen-Schwamm, Eichen-Rüstern- und Fichten-Schwamm, ja etliche sind gar gifftig, als die Fliegen-Schwämme ꝛc. von welchen allen an behörigen Orten ein mehrers. Durchgehends werden zwar die eßbaren Schwämme von denen mehresten vor Lecker-Bißlein gehalten, und entweder alleine auf allerley niedliche Arten zubereitet, oder an die delicatesten Speisen gethan; alleine da sie nicht anders als Auswürffe der Erden anzusehen, und von allerhand Unrath und Fäule derselben ihren Ursprung haben, so bleiben sie doch eine schleimige, kalte und ungesunde Speise. Man pfleget allerhand eßbare Erd-Schwämme zu dörren, hernach zu Pulver zu stossen, und solches an Brühen, Fricasseen, Pasteten und dergleichen zu thun, welches denenselben einen guten und angenehmen Geschmack zu wege bringt. Siehe Schwämme.

Erd-Würmer, siehe Regen-Würmer.

Eremitage, Einsiedlerey, ist ein gewisses an einem abgelegenen Orte in einem Garten oder Busche zur Lust angelegtes niedriges Gebäude, welches inwendig mit Moos, Baum-Rinden, schlechtem Holtzwerck, rauhen Steinen, Tannen-Reisse und dergleichen bekleidet, und mit allerhand kleinen Zierathen ausgesetzt, auch zum öfftern mit verborgenen Wasser-Künsten versehen, überdem aber offt aus verschiedenen Abtheilungen, Gegenden und Zimmern bestehet. Man bedienet sich derselben zu einer Abwechslung, frische Lufft zu schöpffen, der Einsamkeit darinnen zu pflegen, oder aber guten Freunden ein Divertissement damit zu machen.

Erheben und Erniedrigen, wird von einem Bären gesaget, welcher bald in die Höhe, bald auf die Erden siehet, um etwas zu erfahren.

Erlegen, heisset bey der Jägerey, wenn man ein Stücke Wild umbringet, es sey durch stechen oder schiessen.

Erle, Erlen-Baum, Eller, ist ein hochstämmiger, eben nicht besonders dicker, iedoch gerad aufwachsender Baum, welcher am allermeisten an den Wassern und sumpfigten Orten zu finden ist, wie er denn seinen Wachsthum guten theils von der sumpfigten Feuchtigkeit hat, auch dahero gählings in die Höhe schiesset, und an recht fetten Orten, jährlich offtmahls halben Fingers breit im Safft aufsetzet, welches denn auch die Ursache, des von einigen gemachten Unterschiedes, zwischen der weissen und schwartzen Erle ist: Denn stehet sie an einem feuchten Orte, so hat sie ein dunckelgrünes, fettes und klebriges Laub, befindet sie sich aber auf einem trockenen Lande, so ist ihr Laub etwas

weiß

weißlichter, dahero diese die weisse, jene aber die schwartze Erle genennet wird. Ihre Blätter sind ausser deme bey nahe rund und gantz subtil zäckichte. Der Saame aber wächset an langen Stielen, daran Traubenweise Zäpflein hangen; wenn nun an selbigen Zäpflein die Schuppen sich aufthun, so fliegt ein gelblichter Saamen heraus, welchen die Zeisigen gerne fressen, und deswegen fast den gantzen Winter über hier zu Lande bleiben, auch wo dergleichen grosse Saamentragende Erlen stehen, sich gerne Hauffenweise aufhalten. Das Erlen-Holtz tauget über der Erde zum Bauen, wenig oder gar nichts, hingegen gehet es im Wasser-Bau und in Morästen, allem andern Geholtze vor, massen dasselbe, wenn es vom Wasser oder Sumpff beständig bedeckt bleibet, undenckliche Jahre, ohne Fäulung und andern Schaden dauret. So dienet auch dieses Holtz unvergleichlich zu denen Brunnen- und Wasserleitungs-Röhren, ausser diesem aber denen Leisten Schneidern, zu Schuh- Stiefel- und Pantoffel-Absätzen, und wird nicht weniger, wegen der dauerhafften Kohlen, mit gutem Nutzen zum brennen verbraucht. Die Rinden brauchen die Hutmacher zur schwartzen Farbe, ingleichen die Leder-Färber, nicht weniger die Schuster, welche noch etwas alt Eisen darzu in das Wasser legen. Die Knospen werden wegen der guten schwartzen Farbe, die sie geben, und mit welchen das leinene Tuch gefärbet wird, hochgehalten; mit dem Erlen-Laub aber, welches fett und klebrich, soll man nicht nur die Flohe vertreiben können, wenn man es eine Zeitlang in einer damit besetzten Kammer ausgestreuet liegen lässet, und hernach mit denen darauf gesprungenen Flöhen auskehret, sondern man pfleget auch damit die Schaafe, ob sie gesund, oder nicht, zu probiren. Denn man legt ihnen im December oder Januario Erlen-Laub zu fressen vor, welche Schaafe nun dieses Laub lustig und begierig fressen, die hält man vor gesund; die es aber nur übermaulen, oder gar nicht fressen wollen, haben gemeiniglich Noth an der Lungen oder Leber, werden dahero billig vor ungesund gehalten, und sind ie eher ie besser zu verkauffen. Weilen auch das Erlen- oder Ellern-Laub, wenn es zur Fäulung kommt, das schönste und klärste Wasser schwartz, unrein und stinckend zu machen pflegt, so werden die Erlen-Bäume und Gebüsche an denen Teichen oder Fischhältern nicht gerne geduldet, sondern weil sie, wie gedacht, mit ihrem Laub das Wasser und den Grund inficiren, folglich die Fische kranck oder gar abstehend machen, mit ihren Stöckern aus dem Grunde ausgerottet. Die Vermehrung dieses Holtzes geschiehet von sich selber, wenn nemlich der abfallende Saame nur die Erde ergreiffet. Es kan auch durch Ausstreuung des Saamens, gleich anderm Holtze fortgepflantzet werden, es muß aber sothaner Saame vorhero eingeweichet seyn. Er wird zwar an wässerigten Orten gepflan[illegible], da man denn beym Einsetzen alle Zweige, die über eines Fingers hoch von der Wurzel über sich gehen, abschneidet, und damit denen neuen Zweigen zu einem bessern Wachsthum verhilfft, er schläget aber sonsten auch am liebsten von dem Stamme aus, lässet sich leichtlich schneiden, und in die Höhe bringen, weilen das Wetter seinem Hiebe nichts schadet, indem derselbe wegen der sonderbaren Fettigkeit des Baumes, bald wieder verlaufft. Sonst giebt die Erle, wenn sie nicht zu einzelnen Stämmen erwächset, sondern in Gebüsche ausläufft, ein sonderbar gutes Schlag-Holtz so man fast alle fünff bis sechs Jahre abholtzen kan, nachdem der Boden gut und feucht ist, und wenn sie abgetrieben, (so im zunehmenden Monden, zu rechter Jahrs-Zeit, entweder im Herbste, wenn das Laub abgefallen, oder im Früh-Jahr, da die Knospen anfangen wollen, sich zu vergrossern, geschehen soll) so wächset und schläget sie am Stamme in viel Sommer-Latten aus, und vermehret sich bey allen Hauungen. Es wächset auch gute Weide und Gras bey ihr: Denn die Wurtzel hebet den morastigen Boden in die Höhe, machet ihn etwas trucken und tragbar. Man hat sie gerne an denen Gestaden, Ufern und Rändern der Flüsse, denn sie wehren denen grossen Wassern, daß sie nicht so leicht in die Ufer reissen können, und helffen also viel wider das Anschlagen der Wellen und streng anlauffenden Strömen, welche an denen Dämmen und Gestaden waschen, und die Ufer wegspülen; unter denen Wurtzeln halten sich auch die Fische und Krebse gerne auf. Man muß aber solche Erlen bald zu Schlag-Holtz machen, denn wenn man die Stämme allzu groß und starck wachsen lässet, so kan der Wind solche wohl fassen, und weil der Rand am Wasser meistens hohl, so sencket und neiget sich der Stamm gegen das Wasser, bekommt also das Uiber-Gewichte, und bricht mit der Wurtzel und Ufer zugleich ein, nimmt viel Erdreich mit sich, und geschiehet also zum öfftern grosser Schaden an Dämmen und Ufern; welches aber, wenn man den Stamm bey Zeiten, und ehe er so starck wird, abhauet, nicht zu besorgen ist, indeme sich die Wurtzel solchenfalls erstärcket, und desto mehr denen Wassern und Fluten widerstehet.

Erlen-Fincke, wird der Zeisig genennet, weil er dem Erlen-Saamen so sehr nachstellet.

Erndte, (Aunst oder Obst) dieses Wort wird theils vor die Arbeit, das Abbringen und Aufsammlen der Feld-Früchte; theils vor die eingeerndtete Früchte selbsten, da man zum Exempel spricht: Er hat eine schöne Erndte gehabt: Oder, es ist ihm die Scheune mit der gantzen heurigen Erndte verbrannt; und theils vor die Zeit der Erndte gebraucht: Von welchen insgesammt in folgenden gleich mit mehrern gehandelt werden soll. Die Erndte oder die Ab- und Einbringung der gegen den eingestreueten Saamen von GOtt bescherten Feld-Früchte, ist die letzte und beste Feld-Arbeit, um welcher willen der Haus-Vater das gantze Jahr über so viel Mühe und unverdrossene Arbeit anwendet. Es hat derselbige, wie bey

em Wort Einführen bereits zum theil gemel-
et, vor der Erndte sich zeitlich nach fleißigen
nd arbeitsamen Leuten oder Schnittern und
Rähdern, (wo er nicht selbst eigene Leute oder
Unterthanen genug hat) umzuthun, und mit
nen ein gewisses Gedinge zu machen, damit
man bey angehender Erndte Schnitter, Mäh-
er und Aufsammler bey Handen habe, und die
Erndten-Arbeiten, nach Gebühr verrichten kön-
e. So muß sich auch der Haus-Wirt vor der
Erndte mit einem guten Vorrath an Stroh-
Seilen oder Schob-Bändern versehen, worzu
r das gute, lange und starcke Korn oder Rog-
gen-Stroh nehmen lassen, und darauf Ach-
ung geben soll, daß die Knöpffe wohl und
dauerhafft gemacht werden, damit nicht nachge-
ends die Seile und Bänder im Aufbinden bre-
hen, oder aus einander gehen, und darüber
iel Zeit in der Erndte versäumet werde. An
tlichen Orten wird das Korn nicht in Stroh-
Seile gebunden, sondern die Garben-Bän-
er werden sogleich vom Korn im Felde ge-
nacht; Weil sich aber hierdurch viele Körnlein
usreiben, so halten lieber andere hierzu ge-
machte Seile in Vorrath, die man kurtz vorher,
he man sie braucht, ins Wasser tuncket und
ähe machet, wormit denn die Garben desto fester
nd besser zusammen gebunden werden können.
Wie übrigens vor der Erndte Schiff und Ge-
chirre, Scheunen und Scheun-Dächer be-
ellet, und die Acker-Pferde gefüttert und ge-
artet seyn sollen, ist oben unter dem Wort
Einführen bereits erinnert worden. In der
Erndte selbsten, hat man sowohl auf die Zeit
ls die Art des Abbringens zu sehen. Die
Zeit betreffend, so muß man fürnemlich mit
derselben nach dem Wetter, nach der Landes-
Art, und nach der Reiffung der Feld-Früchte
sich richten: Denn gleichwie eine Saat nach
der andern folgt, also wird auch das Getraide
eines nach dem andern zeitig und reiff; dahero
auch die Früchte, wenn sie recht reiff und zeitig
sind, abgebracht werden sollen. Doch hat ein
verständiger Haus-Wirt darbey wohl zu beob-
achten, daß sein Getraide nicht gar zu reiff oder
überreif werde, weil es sonsten im Schneiden
und Hauen ausfället, und wohl die Helffte da-
von auf dem Acker liegen bleibt. Hingegen
darff es auch nicht zu unreiff seyn, indeme die
Körner, so daraus gedroschen werden, auf dem
Boden einschrumpffen und eindorren, welche
hernach viel Kleyen oder wenig Mehl geben,
auch durchaus nicht zu Saamen zu gebrauchen
sind. Wenn die Frucht-Aehren alle zugleich
gelbe zu werden beginnen, so ist die rechte
Erndte-Zeit vorhanden, und damit nicht
länger zu warten, massen es viel besser ist, daß
die Körner das wenige, so von ihrer Trocknung
noch übrig ist, in der Scheune gar erreichen,
als auf den Feldern; und das um obangezoge-
ner Ursache willen. Insonderheit pflegt das
Sommer-Getraide, wenn man es überstän-
dig werden lässet, einzubrechen, und durch das
Hauen grossen Schaden zu leiden. Doch soll
man sich hüten, daß man kein Getraide unreiff
der naß einführe, weil es sonst in der Panse
bald auf einander erwärmet, wovon die Körner
ersticken, das Geströhde verfaulet, und also
wieder Schade daraus erfolget. Es halten
zwar einige dafür, das Einerndten des Getrai-
des seye am besten im abnehmenden Monden
zu bewerckstelligen, weil es sich denn wohl erlie-
gen und lange dauren soll, als dergleichen sie
auch bey dem Flachsrauffen, und allerley Früch-
te einzulegen, zu beobachten pflegen; weil man
aber solchen nicht allezeit erwarten kan, so muß
sich ein Haus-Wirt in die Zeit zu schicken wis-
sen, und vor allen dieses beobachten, daß die
beste Zeit zu Erndten, früh Morgens und
noch vor Tags seye, sobald es nemlich an-
fängt lichte zu werden, und weil der Thau
noch auf der Frucht lieget, da es sich zumahl
mit der Sense am besten abbringen lässet, das
Aufbinden und Einführen hingegen muß,
wenn die Früchte trocken, geschehen. Die
Art zu Erndten ist, nach denen verschiedenen
Landes-Arten, auch unterschiedlich: Denn an
einigen Orten, zumahl, wo man die schmalen
und hochgetriebenen Beete hat, wird sowohl
Winter- als Sommer-Getraide mit der Sichel
abgeschnitten, da nemlich der Schnitter in die
lincke Hand so viel Hälmer, als er damit fassen
oder erreichen kan, zusammen nimmt, und sol-
che mit der in der rechten Hand habenden Si-
chel unter der lincken Hand abschneidet. An-
derer Orten, wo man breite Beete hat, wird
alles Winter- und Sommer-Getraide, ausser
dem Riebsen, welcher mit der Sichel abgebracht
werden muß, mit der Getraide-Sense abge-
hauen, wodurch man zwar zeitiger fertig wird,
und vom Korn längere Schütten Stroh be-
kömmt, alleine man leidet auch doppelten
Schaden darbey, denn es werden vielmehr Kör-
ner durch den Sensen-Hieb ausgeschlagen, und
weniger Schütten Stroh gemacht, weil viel
in Wirr-Bunde oder Wurm-Gebände gehet.
An einigen Orten wird nur Korn, Riebsen und
Bohnen geschnitten, Gerste, Haber, Erbsen,
Linsen und Wicken aber, gehauen. Weitzen
und Korn, wenn nicht viel Gras und Vogel-
Wicken darunter (welcher wegen man sonst
solch Getraide zwey oder drey Tage lang auf
dem Felde liegen und trocknen lässet) werden
bald aufgesammlet, aufgebunden, und gemän-
delt, oder in Mandeln gesetzt. Wenn man
Leute und Zeit hat, so ist ausser dem Hafer und
der Gerste, das Schneiden mit der Sichel alle-
zeit hauswirtlicher. An der Maaß hat man
auch eine kurtze und mit einer Hand zu führen-
de Hau-Sense, womit der Mähder durch die
eine Hand das Getraide abschlägt, durch die
andere aber, vermittelst eines Hakens in Hauf-
gen ziehet. Die Bewegung ist zwar nicht so
scharff, als die mit unsern grossen Sensen.
Allein es thut doch Schaden. Sonst fällt
auch die Frage vor: Ob es besser um die Garbe
oder vor Geld und zwar entweder vor Tage- oder
Acker-Lohn schneiden zu lassen? Gerste und
Haber, absonderlich diese letztere Frucht, lässet
man einige Tage liegen und rösten, nachge-
hends werden solche geharckt, in Stroh-Seile
gebunden, gemandelt und hierauf eingeführt.
Die von dem Schnitt stehen bleibende Stroppeln
werden, wo keine Trifften sind, und man solche
nicht

nicht mit dem Vieh überhüten laſſen muß, entweder mit der Senſe abgehauen, und zum Feuer machen im Winter gebraucht, oder aber auf dem Acker angezündet und verbrennet, welches, wenn es darauf regnet, dem Felde, abſonderlich denen zähen, fetten, leimichten Auen-Feldern eine trefliche Düngung giebet. Nach der Erndte, und zwar ſobald die Mandeln vom Felde, ſoll der Haus-Wirt, wo er anderſt nicht mit dem geitzigen Nabal einerley Prædicat, nemlich eines heilloſen Mannes führen will, dem göttlichen Befehl gemäß, denen armen und nothdürfftigen Leuten das Aehren-Leſen nicht verwehren; ſeinen Schnittern, Mähdern und andern arbeitſamen Leuten, ihr ſauer-verdientes Lohn geben, und den Zehenden, wenn er welchen ſchuldig, richtig einliefern, auch überhaupt alles dasjenige beobachten, was derſelbe nach dem Einführen (worauf man ſich hiermit, Kürtze halber beziehet) in einem und dem andern zu obſerviren hat.

Erndten-Leitern, ſiehe Leitern.

Erndten-Regiſter, iſt ein accurates Verzeichniß aller eingeerndteter, und ſowohl im Winter- und Sommer-Feld, als auch in denen geſömmerten Brach-Stücken gewachſener Feld-Früchte, worinnen unter iedem Getraide-Titel, oder einer ieden Frucht Benennung, erſtlich die Numer oder der Bey-Nahmen, und die Lage des Feldes; die Anzahl der Beete, der Inhalt des beſäet geweſenen Stückes; wie viel Fuder und was vor Dünger darauf gekommen, oder wie viel Tage der Pferch daſelbſt geſtanden; denn die in volle erbaueten Schocke, Mandeln und Garben, nächſt deme dor davon denen Schnittern gegebene Zehenden, bey denen gehauenen Früchten aber, das Mähder-Lohn, und endlich der netto-bleibende, und in die Scheunen eingebrachte Vorrath, an Schocken, Mandeln und Garben ordentlich ſpecificiret, auch zu beſſerer Nachricht, vornen an in ſolchen Erndten-Regiſter oder Tabelle, das Säe- oder Ausſaat-Regiſter, wie viel nemlich an Scheffeln, Vierteln und Metzen, auf iedes Stück, in Körnern, im vorigen Herbſt oder dieſes Früh-Jahr ausgeſäet worden, wiederholet wird. Dergleichen Regiſter werden von Haushaltern oder Verwaltern, nach verrichteter Erndte ihren Herrſchafften eingeſchickt, und von einigen zugleich ein Project, wie die künfftige Düng- und Beſtellung geſchehen ſolle, mit beygeleget.

Erndten-Wagen, ſiehe Wagen.

Erpel, ſuche Enterich.

Error Calculi, heiſſet ein Irrthum, oder ohne Vorſatz begangener Fehler, in denen Zahlen einer Rechnung. Salvo Errore Calculi, pflegen Rechnungs-führende Beamte, Verwaltere und dergleichen, zu Ende ihrer Rechnungen zu ſetzen, und durch dieſe Cautel zu verhüten, daß, falls ſie etwas in gedachten Rechnungen ſollten verſehen haben, ſolches ihnen nicht nachtheilig fallen und zum Schaden gereichen möge.

Erſte Art, ſiehe Arten.

Erſticken, iſt ein Unfall, welcher manchmahl unter die Schaafe kömmt, da dieſelben, wenn ſie gleich bey Leibe und vorhero gantz und gar nicht kranck geweſen ſind, plötzlich niederfallen, in ihrem eigenen Blute erſticken und ſterben; So bald dieſer Unfall gemercket wird, darff man nur Schell-Kraut nehmen, daß an den Zäunen wächſet, gelb blühet, und wo es abgebrochen wird, rothe Milch giebet, das dörre man, zerſtampffe es und gebe es ihnen in Saltz zu lecken, ſo iſt ihnen geholffen; doch muß dieſe Hülffe gleich anfangs geſchehen.

Erſtling, wird die Erſt-Geburt vom Vieh genennet.

Erſtrecken, iſt eine bey denen Fiſchern gebräuchliche Redens-Art, und bedeutet ſo viel, als gröſſer wachſen. Zum Exempel: der zweyjährige Karpffen-Saamen wird auf einen Sommer zum Erſtrecken (daß er nemlich ſelche Zeit über, gröſſer und länger wachſe) ausgeſetzet, woraus denn der dreyjährige Saamen erzeuget wird.

Erſtreck-Teich, oder Streck-Teich, ſiehe Teich.

Erwürgen, nennet man bey der Jägerey, wenn ein Wild weder erleget noch gefället, ſondern durch Hunde gehetzet wird, ſo daß ſie dieſes umbringen.

Ertzt, ſiehe Minerophili Berg-Wercks-Lexicon. Denn das Bergwercks-Weſen iſt ſo weitläufftig, daß es ein eigenes Lexicon erfordert.

Eſche, ein Fiſch, ſuche Aeſche.

Eſche, Eſchen-Baum, Aeſche oder Aſche, iſt ein Wald-Baum, welcher aller Orten, ſowohl auf Bergen, als in der Ebene, in warmen und kalten Lande, beſonders aber in denen ſumpfigten und wäſſerigten Oertern, und inſonderheit da wächſet, wo er ſeine dicke und ſtarcke Wurtzeln wohl auszubreiten Raum hat. Er wird zu einem geraden, ſtarcken und hohen Stamm, und treibet ſehr lange und Schnurgerade Aeſte, hat lange und paar-weis gegen einander über gewachſene Blätter, deren vier oder fünff Paar an einem Zweig ſtehen, und an deſſelben Spitze mit einem einzelnen Blatt ſich gleichſam ſchlieſſen, welches Laub dem Nuß-bäumenen Laub faſt gleich kommet, aber um ein merckliches klein und ſchmalblätterichter iſt, und von dem Rind-Schaf- und Ziegen-Vieh treflich gerne gefreſſen wird, weswegen man es zu dörren und denenſelben im Winter vorzulegen pflegt. Die Blüthe iſt rauchhärig, und von weiſſer Farbe, worauf länglichte und oben zugeſpitzte Hülſen folgen, in denen der Saame, ſo ein kleiner Kern, faſt wie ein Haber-Körnlein geſtaltet, verborgen liegt; dieſer iſt roth, hart, herbe und bitter, und wird in den Apothecken Lingua avis genannt, weil er faſt ſo geformet iſt. Das Holtz dieſes Baumes iſt ungemein zähe, wie Leder, weiß, feſt und viel härter, als Nußbaumenes, und wird dahero nicht nur von den Wagnern ſtarck verarbeitet, ſondern auch von denen Tiſchern zu allerhand Haus-Geräthe, und weil es wegen

da

er schönen wässerigten Adern oder Jahrwachses, überaus wohl ins Gesichte fället, auch von em Holtz-Wurm nicht angegriffen wird, gerne zu Austäffelung vornehmer Zimmer verraucht. Dieses Holtz giebt im Brennen einen uten Geruch, brennet sittsam und dampffet icht sehr, daher es in grosser Herren Caminen ebraucht wird. So giebt es auch gute Kohen, darinnen sie fast kein Holtz übertrifft. Liber dieses werden demselben so wohl den Blättern als der Rinde, viele und fast unlaubliche medicinalische Tugenden zugeschrieen, welche man auf ihrem Werth und Unverth beruhen lässet; dieses aber ist gewiß, daß as Holtz dieses Baumes, wenn es zu rechter Zeit, nemlich im Frühling, wenn das Laub ollkommen heraus, im wachsenden Monden bgehauen werde, von Natur die Krafft und Tugend habe, das Bluten zu stillen, und eine rische Wunde, wenn dieselbe, oder auch nur ie Waffen, damit die Verwundung geschehen, mit diesem Holtze bestrichen, der Schaden aber ur mit frischem Wasser fleißig ausgewaschen ird, nicht geschwähren zu lassen, sondern uf das schönste auszuheilen, dahero es auch on denen Chirurgis das Wund-Holtz genenet wird. Man kan dieses Holtz auch zu lebenigen oder Schlag-Holtze ziehen, da denn alle ehen Jahre ein Gehau zum Abholtzen taugt. Wer es von Saamen aufbringen will, muß olchen, wenn er abzufallen beginnet, sammlen, nd für Winters annoch säen, aber nicht tieff nterbringen. Er lieget fast ein gantzes Jahr he er aufgehet, bevorab wenn die Witterung elbiges Jahr nicht sonderlich zwischen Wärme und Feuchte temperiret ist, derohalben muß er wohl in acht genommen werden, damit der besäete Platz nicht mit Unkraut verwachse, oder sonsten Schaden dazu geschehe. Wenn man die jungen Eschen versetzen will, muß man solches thun, ehe sie allzu tieff einwurtzeln, weil sie ausser diesem, und wenn sie zu lange gestanden, ohne Schaden nicht ausgehoben werden können; die beste Zeit hierzu ist im Herbst im zunehmenden Monden. Wegen ihrer ungemein starcken Sömerung, werden sie in Feldern und Wiesen nicht gerne gelitten, hingegen stehen sie in Hecken und Alleen desto besser; so lassen sie sich auch, wegen ihrer Dauerhafftigkeit im Wetter ohne Schaden schneideln.

Escheritzen-Baum, siehe Sperber-Baum.

Eschlauch, suche Lauch.

Esch-Wurtz, siehe Diptam.

Esel, ist ein bekanntes vierfüßiges, langsames, faules, tummes doch dabey geduldiges, und mit einem schlechten Tractament vorlieb nehmendes Last-Thier, welches, wie alle Thiere, so grosse Hertzen haben, furchtsam und unverschämt, kan die Kälte nicht vertragen, und wird etwa 30 Jahr alt. Hat eine harte Haut, auf dem Rücken ein Creutz, und kan auf der Mitte des Rückens nicht viel, desto mehr aber hinten auf den Hüfften tragen. In Thessalien, Arabien und Palästina, giebt es derer eine wilde Art, die geschwinder als ein Pferd, oder dem gleich lauffen sollen; desgleichen giebt es nach Herodoti und Æliani Bericht in Indien und Africa, Esel mit Hörnern, deren Figur bey dem *Ulysse Adrovando*, in seinem Buche von Thieren mit einer Huf oder ungespaltenen Klauen, im fünfften Capitel zu sehen. Auch ziehet man von Pferden und Eseln, indem eines mit dem andern beleget wird, eine Art, so Maul-Esel genennet werden, davon dieses Wort nachzuschlagen. Eine Eselin trägt eben so lang, als ein Mutter-Pferd, bringt auch nur einen jungen zur Welt, sie meidet das Licht, wenn sie gebähren will, wegen der blöden Augen des jungen. Die Esel-Füllen kan man mit gutem Nutzen anderthalb Jahr oder zwantzig Monat an der Mutter trincken, und in solcher Zeit die Esel-Hengst-Füllen, so man nicht zur Zucht brauchen will, reissen oder verschneiden lassen. Ein Esel soll seiner äusserlichen Beschaffenheit nach groß, vierschrötig und starck seyn, lange Ohren, glatte schwärtzlichte, braune oder Mäus-farbene Haare, grosse Augen und weite Nasen-Löcher, langen Hals, breite Brust und Rücken, hohe Schultern, ein ausgefülltes Creutz und kurtzen Schwantz haben. Ihre Nahrung ist sehr schlecht, sie fressen Dorn und Disteln, Stroh und Spreu, auch alles, was die Pferde aus der Krippe geworffen oder Ochsen und Kühe liegen lassen. Kleyen und Träber sind ihnen etwas niedliches, ingleichen was vom groben Getraide und Mehl ausgesiebet wird; wenn sie aber zu schwerer Arbeit angestrenget werden, so pflegt man ihnen das Futter zu verbessern, und etwas Haber und Brot zu geben, sich desto besser wieder zu erholen. Ob in übrigen dieses Thier gleich noch so sehr verachtet ist, daß sein Nahme zu einem Ehrenrührigen Schimpff-Wort gediehen, so hat es dennoch seinen guten Nutzen: Denn an denjenigen Orten, wo man Esel zu halten pflegt, und selbige im Gebrauch sind, müssen sie die Frucht-Säcke in die Mühle, hingegen das Mehl, Maltz und Schrot wieder aus derselben zurücke tragen, im Karren ziehen, das Feld egen, auch wohl gar pflügen. Ausser diesem nur erwehnten Nutzen, den dieses Thier in Betrachtung seiner Arbeit schaffet, so ist insonderheit vor allen den übrigen Stücken, welche zu Erhaltung der Gesundheit des Menschen etwas beytragen, und in den Apothecken verbrauchet werden, die vortrefliche Milch das vornehmste, welche wegen ihres balsamischen Wesens, wenn sie behörig gebrauchet wird, den Menschen ein gesundes und langwieriges Leben verspricht. Sie öffnet den Leib, reiniget die Gedärme, dienet vor Gicht und Podagra, und heilet alle innerliche Entzündung; äusserlich aber gebrauchet, und das Gesicht damit gewaschen, machet selbige schöne Haut, stärket, in den Mund genommen, das Zahn-Fleisch. Auf die gar gemachte Haut des Esels lässet sich wohl schreiben, das auch mit Dinten darauf geschriebene aber leicht und bequem wieder auslöschen, dannenhero solche zu Rechen-Blättern, so nützlich als beständig.

Eselein, siehe Assel-Wurm.

Esels-Gurcken, suche Gurcken.

Esels-Huf, heisset man an einem Pferd, wenn es einen hohen Huf und enge Fersen hat. Dergleichen Pferde pflegen gemeiniglich zwanghüfig zu werden, oder den Huf-Zwang zu bekommen, denen dahero die Wände mit dem Wirck-Messer weit ausgeschnitten werden müssen.

Espalier, siehe Spalier.

Espan, siehe Anger.

Esparcette, ist ein sehr nützliches Futter und Weyde-Kraut vor das Vieh, welches zwar längst bey uns einzeln und wild unter denen Sträuchern und an Bergen nebst anderm Grase gewachsen, nicht aber so wie nunmehr seit ohngefehr 50 Jahren bekannt gewesen und ordentlich zur Beforderung der Viehzucht vermittelst seines Saamens angebauet worden. Daher wurde es auch anfänglich denen Deutschen als ein fremdes Kraut unter dem Nahmen des Türckischen Klees, ingleichen unter dem Frantzösischen Nahmen Esparcette als ein auf Wiesen nachzustreuendes Gras-Kraut von denen, die mit dem Saamen einen Handel anfingen, in verschiedenen kleinen Schrifften angepriesen, da doch den Nahmen des Türckischen Klees ein gantz anderes Kraut führet. Andere haben es mit dem Spanischen Klee verwirret. Der Saamen desselben siehet aus wie die so genannten Bettel-Läuse und hat eine Hülse, in welcher ein Körnigen wie die Vogel-Wicke verschlossen ist. Im Aufgehen siehet es aus als eine kleine Bohne, schießt endlich als eine Wicke in die Höhe und trägt eine röthlichte Blume und etwas länglichte Blättergen, hat einen safftigen Stengel, wenn es noch jung ist, welcher aber, wenn es alt wird, harthälmigt wird. Es wird, wie man den Saamen haben kan, im Früh-Jahr, um Johannis, Jacobi, Michaelis, Martini, in die Erde, nachdem solche genugsam klar und tieff gehacket worden, gesäet und wohl eingeeget. Ein ieder schlechter, schieffrichter, steinigter, rother und geringer Boden, ausser dem purem Sand ist ihm gut. Es wächst auf und an Bergen und Ebenen, und dienet geringe einhübigte Wiesen fruchtbar und reich zu machen. Das erste Jahr läßt man selbiges ruhen. Und wenn es seine Blüthe treibet, so läßt man selbige stehen, damit man Saamen bekomme, den man nach Jacobi, wenn er bräunlicht wird, abstreiffet. Nach diesem kan man es des Jahrs drey bis viermahl abschneiden und solches in die 15 bis 20 Jahr continuiren. Bey dem Abschneiden aber lässet man einige Stengel mit Saamen stehen, welcher ausfället und ihn alle Jahr dicker machet. Im Früh-Jahr aber kan man einen damit besäeten Flecken noch besser helffen, wenn man Asche darauf siebt. Er dienet zu einem vortreflichen Futter vor Rind-Schaaf-Pferde- und Schweine-Vieh, auch vor Gänse, theils grün, theils als Heu. Nur muß man, wenn man Heu daraus machen und es zum Wicken-Futter brauchen will, dasselbe, wenn es in der Blüthe stehet, ehe es harthälmigt wird, abhauen. In solchem Stande treibt es dicke Manns-lange Wurtzeln, welche, wenn es endlich abstirbet, ausgehacket und in dem vor Winters umgeackerten Flecke liegen bleiben, hernach untergepflüget werden, und den Boden so gut als ein anderer Dünger wieder düngen. Einige haben, um auch das erste Jahr, da man solches muß liegen lassen, den Fleck zu nutzen, Gerste oder Haber mit unter gesäet. Allein die Erfahrung hat gelehret, daß der Saame kaum die Helffte aufgegangen, indem das Getraide denselben vertummelt, also daß man selbigen das andere gantze Jahr nicht hauen kan. Daher ist es am besten solchen allein zu säen. Auch muß man keine Bäume dabey setzen, indem dieselben nicht darinne fort kommen. Solcher gestalt kan man wüste und fruchtbare Länder, die kaum den Saamen wieder geben, und wo der Dünger nichts hilfft, ingleichen sehr geringe Wiesen zu fruchtbaren Futter und Weyde-Flecken vermittelst dieses Krautes machen, dadurch aber im Stande seyn, auch an solchen Orten, wo keine Auen und Wiesen sind, mehr Vieh zu halten, folglich sowohl der Vieh-Zucht als dem Ackerbau dadurch zu Hülffe kommen, über dem aber die guten Wiesen vermieten und das Gras verkauffen. Es ist bereits viel davon geschrieben. Jedoch haben einige allzu viel davon gerühmet, wie zum E. Feldeck in dem Böhmischen und Oesterreichischen Haushalter, und ein besonderes kleines Tract. so davon gleich anfangs zu Regenspurg heraus kam. In denen Breßlauischen Natur- und Kunstgeschichten findet man auch Nachricht davon, und im achten Stück der Leipziger Sammlungen von œconomischen Sachen, sind davon verschiedene neue Anmerckungen aus der Erfahrung gemachet.

Espe, siehe Aspe.

Eßig, ist die bekannte saure flüßige Materie, welche sowohl in den Küchen zu mancherley Speisen, als auch in der Artzney-Kunst sowohl innerlich als äusserlich vielfältig gebrauchet wird. Man macht ihn von Wein, Bier oder wildem Obst; Er wird auch aus Gersten- oder Weitzen-Maltz zubereitet, und ihm zuweilen auch ein besonderer Würtz-Geschmack oder Farbe gegeben, aus allerhand Blumen, Früchten und Kräutern, als Blumen-Nelcken, Rosmarien-Blüth, Korn-Blumen, Violen, Rosen, Kirschen, Erdbeeren, Hindbeeren, Hollunder-Beeren, Schlehen, Lavendel, Krausemüntze und dergleichen. Es sind aber die gemeinsten Arten Eßig zu machen, als woran einem Haus-Vater am mehresten gelegen ist, diese: Wer einen guten Weitzen-Eßig machen will, der nehme zwey Metzen Weitzen-Maltz, zwey Metzen Weitzen-Schrot (es darff aber kein Mehl heraus kommen) und eine Metze Gersten-Maltz; mache dieses zusammen mit nicht gar zu heissem Wasser ein, so starck, daß ein Stecken darinnen stehen kan, giesse nach einer halben Stunde, achtzehen Wasser-Kannen wohl gesottenes Wasser darauf, und lasse es ungerühret drey Stunden stehen; Hernach kan man es abziehen, und zum Ofen etwas erhaben, in ein mit einem Zapffen versehenes

Faß setzen, auch demselben, so bald man eine Hand darinnen erleiden kan, drey Meß-Kannen Hefen geben, alles wohl umrühren, und zwey Stunden lang gähren lassen; Hierauf nehme man mit einem Durchschlag oder Seiher, die Hefen, weil sie in die Höhe gähren, rein ab, und binde das Faß, wenn die Hefen alle sind, mit einem Tuche feste zu, lasse es Tag und Nacht, bis es lauter wird, stehen, zapffe es darnach ab, und nehme die niedrigsten Hefen weg, spüle das Faß mit heissem Wasser aus, und giesse, wenn die Hefen heraus sind, den Eßig wiederum in das Faß, binde es feste zu, und lasse ihn vierzehen Tage stehen, darnach ist er sauer; Er muß aber alsdenn wieder abgezogen, und in ein Faß gefüllet werden. Wenn er sechs Wochen gelegen hat, und er soll länger dauren, so muß man ihn noch einmahl abziehen und langen Pfeffer darein werffen.

Eine andere Art, gemeinen Eßig zu machen, ist folgende: Nimm eine Metze Weizen- und eine Metze Gersten-Maltz, schrote es zusammen, thue es in eine Wanne, und geuß Abends vorhero etwas kalt Wasser darüber, damit es nur ein wenig erweiche. Des andern Tages gieß achzig Meß-Kannen siedend Wasser darüber her, rühre es eine halbe Stunde um, und giesse es, weil es noch warm ist, durch ein Sieb, rühre ein Maaß Hefen darein, und lasse es drey Tage gähren. Hierauf muß es in ein Faß gegossen, und zum Ofen gesetzt werden: wenn es in drey oder vier Tagen nicht sauer werden, so wirff Brot-Rinden darein, oder hänge gestossene Pfeffer-Körner in einem leinenen Tüchlein hinein, so wird es sauer.

Aus Obst einen guten sauren Eßig zu machen, verfähret man also: Es wird das säuerste Obst, es sey wild oder schlecht heimisch, in einem Trog gantz klein gestampffet, wohl ausgepresset, und dieser Safft ordentlich in Fässer gefasset, daß er darinnen vergähre; hierauf füllet man ihn entweder auf kleine Wein-Fäßlein, oder so sie gantz neu, brühet man selbige vorhero mit scharffem siedenden Eßig aus, und stellet dieselben zu einem warmen Ofen, damit der Eßig darinnen recht sauer werden möge. Einige thun langen Pfeffer und Mutter-Nägelein darein. Dieser Eßig wird noch besser, wenn er von gutem safftigen Obst gemacht werden kan, wie sich denn aus dem Lauer von guten Obst-Moste, noch ein treflich guter Eßig bereiten lässet; Uiberhaupt aber wird der Eßig aus dem Obst vor weit gesünder als der andere geachtet.

Ein guter Bier-Eßig wird folgender Gestalt gemacht: Man nimmt Zapffen-Bier, wirfft glüende Kohlen darein, damit die Bitterkeit heraus kommt, siedet es in einem grossen Topff oder Kessel, lässet es überkühlen, wirfft langen Pfeffer, eine Ober-Rinde vom Brote, und ein wenig Alaun darein, und giesset es in ein eichenes Fäßlein; darein man vorhero etliche Löffel voll guten Eßig gethan, so ist der Eßig fertig, und hält sich lange.

Einen guten Wein-Eßig kan man von solchem Weine machen, welcher abstehen oder verderben will, wenn man ihn bis auf das Drittel, oder welches besser bis auf die Helffte einsiedet und fleißig abschäumet, ein paar Hand voll Saltz, und etwas von gestossenem Pfeffer dazu thut, hernach in gute Fäßlein füllet, und sie also zehen oder zwölf Tage an der Sonne mit halb eröffnetem Spunde stehen lässet. Oder: Man nimmt zwey Fässer von einer Grösse, füllet davon drey Viertel mit frischen Wein-Träbern, auf die nie kein Wasser gekommen, lässet die Träber vier oder fünf Tage also in den Fässern über einander erhitzen, wie sie denn von sich selbst thun werden, giesset darnach in eines von diesen Fässern den schadhafft worden Wein, bis er eine Viertel Elle hoch über die Träber gehe, lässet aber solchen, wenn er vier und zwantzig bis dreyßig Stunden darauf gestanden und gegohren, unten beym Zapffen wieder ab, und giesset ihn auf das andere noch ungebrauchte mit Träbern besagter massen gefüllte Faß, und lässet ihn auch so lang wie vorhin vergähren; nach diesem wieder abgezapfft, und auf das erste gegossen, also wechselt man so lange um, von einem Faß zum andern, bis er aus der leimichten und dicken Farbe, eine schöne helle und klare überkommt, hernach zieht man ihn ins rechte Eßig-Faß ab, und lässet ihn vollends zu Eßig werden. Eben auf solche Art, wird auch von den Wein-Hefen ein guter Eßig gemacht, wenn solche ausgepresset, und auf die Wein-Träber aus einem Faß ins andere wechselsweise gegossen werden. Aus Wein oder Wasser in Eil, guten Eßig zu machen, darff man nur saure Aepffel in einem Ofen dörren, zu Pulver stossen, und etwas davon in Wein oder Wasser thun, so wird zur Stund guter Eßig daraus. Man kan auch zur Herbst-Zeit die Körner aus den Wein-Beeren recht dürre werden lassen und zu Pulver stossen, hernach starcken Wein-Eßig darüber giessen, und wenn es drey bis vier Stunden zusammen gebeitzet, das Pulver wieder dörren, solches also dreymahl wiederholen, und wenn man geschwinde Wein-Eßig haben will, nur etwas von diesem Pulver in Wein werffen, so wird er sogleich zu Eßig werden. Dieses lässet sich auf gleiche Weise mit einer frisch gebackenen, und noch gantz warmen Brot-Rinde bewerckstelligen, und sind diese Eßig-Pulver in bedürffendem Fall, sonderlich im Felde nützlich zu gebrauchen. Noch eine der bequemsten Arten ist, daß ein Haus-Vater keinen Abgang an gutem sauren Eßig haben möge, und doch, wenn er einmahl damit versehen, niemahlen ferner einigen kauffen dörffe, wie solche in folgenden bestehet: Man verschaffet sich zuvörderst ein gutes, und von starckem Eßig bereits eingesogenes Eßig-Fäßgen von zehen, zwölff und mehr oder weniger Kannen, füllet dieses mit scharfen zubereiteten Eßig, legt es an einen warmen Ort, mit nicht gantz zugemachtem Spunde, stecket in dasselbe ordentlich einen höltzernen Hahn, und so offte man etwas unten zu dem Gebrauch heraus zapffet, füllet man oben iedesmahl wiederum eben so viel Wasser hinein, als Eßig heraus gekommen, welches denn unter der Zeit, als man wieder etwas von dieser Materie von nöthen, gleichfalls Eßig wird;

Taufe und Sakrament und sich in seiner Taufe seinem Gott verpflichtet und verbindlich gemacht habe. Da ist denn Gott selbst der Lehrmeister, und sein Wort ist die Lehre, die Luther in seinem Katechismus bietet. Sie ist nicht seine Lehre, sondern Gottes Lehre, und sie ist nicht Menschenwerk, sondern Gottes Werk. Darum ist sie auch nicht Menschenwort, sondern Gottes Wort, und wer sie hört, der hört Gott selbst.

Christliche Lehre, Katechismus, Gottes Wort, Gottes Werk, Gottes Lehre, Gottes Wort, Gottes Lehrmeister

Ob., Gavotte, Bourrée, Loure, Passepied, Rigaudon, Menuett, Sarabande, Chaconne, Passacaglia, Gigue, Tambourin, Pavane, Allemande, Courante, Polonaise, Mazurka, Cracovienne, Kujawiak, Oberek, Polka, Polka-Mazurka, Polka-Redowa, Redowa, Boston, Cake-Walk, Two-Step, Ragtime, Shimmy, Foxtrott, Onestep, Tango, Habanera, Rumba, Conga, Beguine, Carioca, Samba, Maxixe, Lambada, Pasodoble, Bolero, Fandango, Seguidilla, Sevillana, Jota, Zapateado, Cachucha, Malagueña, Rondeña, Granadina, Alegrías, Farruca, Soleares, Tarantella, Saltarello, Ballo, Ballabile, Pantomime, Ballett, Divertissement, Pas de deux, Pas de trois, Pas de quatre, Pas de cinq, Pas de six, Pas seul, Entrée, Adagio, Allegro, Coda, Finale, Apotheose, Quadrille, Lancier, Française, Cotillon, Pastorale, Reigen, Ringelreihen, Rundtanz, Kehraus, Schuhplattler, Steirischer, Ländler, Walzer, Wiener Walzer, Langsamer Walzer, Rheinländer, Schleifer, Hopser, Galopp, Schottisch, Rutschen, Hüpfen, Springen, Stampfen, Trippeln, Wiegen, Schwingen, Drehen, Wirbeln, Schreiten, Schwenken, Schwanken, Schaukeln, Schwenken, Schwanken, Schaukeln, Schwenken, Schwanken, Schaukeln

Ehre der Ehre Gottes ganz unter, bis Gott ihre Ehre wieder herstellt. Wenn Gott sie wieder ehrt, dann ehren sie Gott wieder. Wenn Gott sie ehrt, dann ehren sie Gott. Wenn Gott sie ehrt, dann ehren sie Gott wieder. Wenn Gott sie ehrt, dann ehren sie Gott wieder. Wenn Gott sie ehrt, dann ehren sie Gott wieder

eröstet, und wiederum in eine Schüssel gethan; hiernächst machet man in einige Eyer unten und oben Löcher, bläset das Inwendige zu der grünen gehackten Petersilie, schüttet erstlich in Milch geweichte, und denn wieder ausgedruckte Semmel, kleine Rosinen, Muscaten-Blüthen, nebst ein wenig Saffran und Saltz darzu, rühret alles wohl durch einander, füllet endlich damit die ausgeblasenen Eyer-Schalen, machet die Löcher mit Teig zu, tröpffet in dieselben Butter, stecket höltzerne Spießgen durch, und brät sie also am Feuer; Oder es wird folgende Fülle gebrauchet: Man nimmt wie bey vorigen eingeweichte Semmel, ein paar Löffel guten dicken Rahm, zerlassene Butter, Ingber, Muscaten-Blüthen, Saltz, Rinder-Marck, und viel gehackte Petersilie, thut dieses alles zu den ausgeblasenen Eyern, und rühret es wohl durch einander, füllet die Schalen damit, thut selbige in siedend Wasser, und lässet sie kochen; Wenn sie nun hart gesotten, so nimmt man solche heraus, schälet die Schale davon, richtet sie in eine Schüssel an, und leget ein Stücke Schmaltz hinzu, giesset Brühe darauf, bestreuet sie mit klar geriebener Semmel und Muscaten-Blüthen, lässet sie auf dem Kohl-Feuer fein langsam kochen; einige pflegen auch ein paar klar gehackte Sardellen durch einen Durchschlag, mit der Brühe darüber zu reiben. Saure Eyer, dieser schlägt man in eine Schüssel so viel vonnöthen, schüttet hernach selbige in siedenden Eßig und lässet sie darinnen anlauffen, nach diesen quirlt man in ein wenig kaltem Eßig zwey Dottern klar, giesset den gesottenen Essig darzu, leget ein Stücke Butter zu den Eyern, und saltzet sie ein wenig; letztlich giesset man die abgequirlten Dottern hinein, lässet selbige etwas zusamen anlauffen, richtet alles zusammen auf eine Schüssel an, reibet Zucker und etwas weissen Pfeffer darüber. Verlohrne Eyer, solche schlägt man entweder eintzeln in siedend Wasser, oder man schlägt sie zuerst auf eine Schüssel, schüttet sie darauf zusammen dahinein, und lässet sie darinnen anlauffen, bis sie recht seyn, da man sie denn heraus nimmt, und gebrauchet, wozu man sie haben will. Eyer-Käse zu machen, so rühret man in eine Kanne gute Milch ein wenig Zimmet und Rosen-Wasser, schlägt 12 Eyer daran und quirlt es klar, setzet solches in einem verzinnten Casserol über ein Kohlfeuer, rühret es immerzu, daß es nicht anbrenne, bis es wie Käse zusammen lauffe, schüttet ihn in die erwehlte Forme, welche auf ein Geschirr hohl gestellet seyn muß, damit das Wasser von der zusammen gelauffenen Milch rinnen könne, drücket ihn mit einer Kelle fein gleich in der Forme, und lässt ihn stehen bis er kalt. Inzwischen nimmt man 5 Eyer-Dottern, quirlt sie in einem Nösel Milch klar, setzet diese über ein Kohl-Feuer, rühret sie sehr fleißig, damit sie nicht zusammen lauffen, und thut geriebene Citronen-Scheller und Zucker darein. Ist nun diese Brühe gar, und der Käse in der Forme kalt, so thut man diesen letzten aus der Form auf eine Schüssel, streuet kleine Rosinen darüber, richtet die Brühe darüber an, und bestreuet das Essen mit Zimmet und Citronen-Schellern: Oder man pfleget anderthalbe Kanne guten Rahm und 20 Eyer wohl durch einander zu mischen, rühret geriebenen Zucker darein, und rühret es über einem gelinden Feuer ohne Unterlaß, sonst legt es sich gerne an. Hierauf nimmt man ein halb Pfund gute abgezogene Mandeln, stösset sie mit Zucker und Rosen-Wasser vermischt gantz klein, wirfft selbiges zu den Eyern, vermischt es damit, und wenn es bald anfähet zu sieden, wird es zusammen gehen und wässerig werden. Sodenn hebt man es vom Feuer, und verfähret eben so damit, wie nur beschrieben worden. **Eyer-Kuchen** zu backen, schlägt man die Eyer darzu auf, quirlt sie klar, rühret einen Eß-Löffel voll Mehl und ein wenig Saltz darunter, worzu man noch, wer Belieben daran hat, Petersilie, Gunderman, Schnittlauch und dergleichen klar geschnitten, darein menget. Hierauf setzt man einen flachen Tiegel, oder eine eiserne **Eyer-Kuchen-Pfanne** mit Butter über das Feuer, und lässet diese braun werden, giesset die schon zurecht gemachte Eyer hinein, und bäcket sie darinnen; während dieser Zeit lüfftet man mit dem Eyer-Kuchen-Schäuflein von der Seite den Kuchen, und stecket, wenn er nicht fett genug, noch etwas Butter hinein; hierauf kehret man ihn um, schmieret die Pfanne aufs neue mit Butter, schüttet den Eyer-Kuchen verkehrt hinein, und lässet ihn vollends gar werden. Manchmahl pfleget man den Eyer-Kuchen mit Schincken, geräucherten Würsten, Böcklingen und dergleichen zu füllen, welche Stücke gantz klar und dünne, und etwas länglicht geschnitten seyn müssen, da sie denn so bald die Eyer in die Pfanne zum backen geschüttet worden, ebenfalls oben darauf mit geworffen werden sollen, ehe der Kuchen harte wird und man ihn umwendet. Verlanget man einen Eyer-Kuchen mit einer Soisse oder Brühe zu machen, so rühret man erst zu 3 Pfennigen Semmel in Milch wohl geweichet 8 Eyer, thut ein paar Messerspitzen Mehl, etwas Saltz und ein wenig Muscaten-Blüthen daran, rühret es wohl durch ein ander, und schüttets in den Tiegel zu der braun gemachten Butter, und lüfftet den Kuchen, daß er nicht anbrenne, kehret ihn auch um, wie schon beschrieben. Inzwischen siedet man eine Kanne guten Rahm, giesset solchen also siedend über den Eyer-Kuchen, und lässet ihn wiederum eine weile daran kochen. Darnach seihet man diesen von den Eyer-Kuchen, rühret ein Stücken Butter und 3 Eyer-Dottern unter einander, giesset den Rahm darzu, quirlt es, daß es nicht zusammen lauffe. Bey dem Anrichten wird diese Brühe über den Eyer-Kuchen gegossen, und derselbe mit etwas Muscaten-Blüthen bestreuet. Oder man nimmt stat des Rahms ein Nösel Wein,

Hochländer. Aber das ist ja nicht möglich, mit Hilfe ist es mir noch keiner Kleiner passiert! Ich werde Ihnen gleich zeigen, daß ich mich nicht so leicht ins Bockshorn jagen lasse.

Fähr-Mutter, ist eine ungeschnittene Sau der Mutter-Schwein, welche zur Zucht gehalten wird. In wohl eingerichteten Haushaltungen pfleget man sie jung aufzuerziehen, und immerzu an stat der alten und abgehenden Sau-Mütter nachzuschaffen. Man hält aber gemeiniglich diejenigen unter den Fähr-Müttern vor die besten, so ein breites Hinterstelle, einen abhängenden Bauch, viel Zitzen, einen hohen Rüssel und lange Seiten haben. Diese soll man nicht ehe belegen, als wenn sie achtzehen bis zwantzig Monate alt sind: Denn ob man gleich solchergestalt eine Tracht missen muß, die man hätte haben können, wo sie eher wären zugelassen worden, so wird doch dieser Verlust dadurch reichlich wieder ersetzt, wenn so schöne, grosse und starcke Ferckeln fallen, auf die man sich sonsten, wo im zwantzigsten Monat die andere Tracht fiele, keine grosse Rechnung machen dörffte. An etlichen Orten nimmt man bey der Zulassung der Schweine keine gewisse Zeit in acht, sondern man läßt die Schweine, ohne einiges Bedencken, unter einander gehen und weiden, daß sie sich belauffen können, wenn sie wollen; allein, weil hernach die Wurff-Zeit so ungewiß ist, daß man öffters, wenn es am ungelegensten, und gantz ausser der Zeit ist, sich mit ihnen schleppen und placken muß, so lassen sie einige entweder das erste mahl im Mittel des Mertz-Monats, zum andern mahl aber um das Ende des Octobers belegen, damit sie zum theil um die Schnitt- oder Erndte-Zeit, theils aber um Lichtmeß ferckeln, welches die besten und bequemsten Zeiten zu Auferziehung der Ferckeln sind, oder man lässet vom December an, bis zu der Frühlings-Tag- und Nacht-Gleiche, den Hacksch oder Eber zu den Fähr-Müttern, da denn die Jungen iederzeit in die beste Frühlings- und Sommers-Zeit fallen, auch alsdenn von den Müttern mit der Milch am leichtesten ernähret, und auch sonsten besser über sich gebracht werden können. Eine Fähr-Mutter trägt, nach ihrer Zulassung, vier gantzer Monate, ehe sie ferckelt, und bringet bisweilen zehen, zwölff, auch wohl funffzehen Junge, die man ihr aber niemals mit einander, sondern, wenn ohngefehr drey Wochen vorbey, nur bis auf sieben oder achte lassen, und den Rest in die Küche gebrauchen oder verkauffen soll. Gegen das Ende der Trage-Zeit muß man ihr mehr und ein wenig besser Futter geben, als sonst, weil sie iezt nicht alleine sich selbst, sondern noch die vielen Jungen im Leibe zu ernehren hat. Zwischen der Trage-Zeit soll sie auch nicht hefftig gejaget, noch geschlagen werden, damit sie nicht verwerffe; und sind auch keinem Thier die Lenden leichter einzuschlagen, als den Schweinen. Wenn man vermercket, daß die Fähr-Mutter ferckeln will, so muß der Stall mit einer reinen Streu versehen, allenthalben wohl vermacht, und die Sau warm gehalten werden, sonderlich wenn ihre Ferckel-Zeit im Februario, und zu Anfang des Mertzens einfället. Insonderheit muß man, so bald die Fähr-Mutter Junge bekommen, derselben ein dick laulichtes Getränckе bringen: Denn etliche fressen für Geitz und Hunger ihre Jungen, wenn man nicht bey Zeiten zu ihnen kommt, und sie auf iezt gedachte Weise versorget. Man muß auch nachgehends, so lange die Jungen saugen, die Mutter wohl füttern, und ihr besser zu fressen geben, nemlich die Spreuer und das Gespühle wohl mit Schrote mengen, damit sie die Ferckel gut säugen, und diese auch wohl wachsen und zunehmen können. Wenn eine Fähr-Mutter über sechs Jahr alt wird, so bringet sie gemeiniglich matte und schläfferige Junge, dahero man sie sodenn mit grösserm Nutzen schneiden lassen, und auf die Mast stellen kan.

Fährte, Fährde, Fahrt, Ferte oder **Gefährd**, wird das Gemercke oder die Spur genennet, welche ein Bär, Hirsch, Schwein, oder anderes Stücke von dem grössern Wilpret mit seinem Tritte auf dem Erdboden macht, und woraus deren Geschlecht, Grösse, Stärke und Alter von den Jägern judiciret werden kan. Eine **Wieder-Fährte** wird genennet, die von einem Stücke Wild im Zurückgehen gemacht wird. Wie die Fährte bey iedem Wild beschaffen, und was ein iegliches vor Zeichen in seiner Fährte gebe, ist allezeit beh örigen Orts mit angeführet.

Fällen, sagt man, wenn einer einen Baum umhauet, oder ein Thier todt machet.

Fänge, werden bey der Jägerey an einigen wilden Thieren, wie auch bey denen Jagd-Hunden die grossen Zähne genennet, welche ihnen vor denen andern um vieles hervor ragen.

Färber-Läppgen, siehe **Bezette.**

Färber-Röthe, Grapp oder **Krapp**, ist ein Gewächse, dessen Wurtzel denen Färbern zum Rothfärben sehr dienlich ist. Es giebt deren zweyerley Sorten, wilde und zahme. Die wilde, welche man auch die kleine Färber-Röthe nennet, ist nicht rar, und findet man solche vieler Orten, aber nicht besonders häufig, sondern nur einzeln; die zahme aber wird nicht nur in Italien, Franckreich, Seeland und Flandern, absonderlich um Ryssel herum, sondern auch heut zu Tage an vielen Orten Teutschlandes, um Breßlau, Magdeburg ꝛc. gebauet. Sie ist mit allerhand Arten Erdreichs, wenn es nur nicht allzu lettigt noch allzu sandigt ist, vergnügt, besonders mit einem mittelmäßig feuchten Boden, wenn nur derselbe gut darzu geackert, und vor dem Winter nach Nothdurfft gedünget wird, indem diese Färber-Röthe den Acker nicht so, wie die Waide aussauget und mager machet, sondern vielmehr durch ihr Kraut bessert und dünget. Sie wird zur Frühlings-Zeit im Mertzen, oder zu Anfang des Aprils im abnehmenden Monden, nachdem vorhero der Acker, auf welchen sie soll gesäet werden, von allem Unkraut wohl gesäubert worden, damit selbiges nicht die Kräffte der Erden an sich ziehen, noch seine Wurtzeln mit der Röthe vermischen möge, und zwar auf eben sol-

che Weise, wie der Hanff ziemlich dicke gesäet, das Feld nachgehends wohl eingeeget, vor dem Vieh mit Zäunen oder Geländern wohl verwahret, und zu verschiedenen mahlen, so offt es nemlich die Noth erfordert, von allem Unkraut fleißig gereiniget. Darauf lässet man die Wurtzeln achtzehen Monat lang (denn eher gelangen sie nicht zur gehörigen Grösse und Stärcke) in der Erde stehen, nach welcher Zeit diejenigen, welche am dickesten oder grössesten sind, im September des darauf folgenden Jahres ausgegraben, an der Sonne getrocknet, im Backofen gedörret, auf einer Stampff-Mühle zu Pulver gemahlen, und in doppelten Säcken zum Gebrauch aufgehoben werden. Wenn nun erstgedachter massen im September das Einsammlen der stärcksten Wurtzeln geschehen, so bedecket man die überbliebenen Wurtzeln, nachdem vorhero die Blätter oder das Kraut von denenselben abgeschnitten worden, wohl mit der Erden, und läst solche dick und groß werden, bis über das Jahr zum folgenden Monat September, da man alsdenn wieder die grössesten davon ausreisset, und also folgends alle Jahre im Monat September; welches acht oder zehen Jahre lang währen kan, daß solche immerdar ihre Röthe geben, entweder von denen Wurzeln, welche man darinnen um grösser zu werden gelassen hat, oder von denen, welche in dem Grunde der Erden stecken, oder auch, welche aus den kleinen Fäserlein, oder aus dem, was von andern ausgerissenen Wurtzeln übrig geblieben, hervor wachsen. Nach diesem nun ist es nöthig, daß man einen frischen Acker zur Röthe anlege, wenn anderst nicht bereits einer darzu fertig lieget, den vorigen aber braucht man zum Getraide, worzu er gar dienlich ist, weil, wie oben bereits erwehnet, die Röthe den Boden, worinnen sie gezielet worden, um ein grosses fruchtbar macht. Die Röthe selbsten vermehret sich so leichtlich, daß auch, wo ihr Gipffel nur in die Erde gebogen wird, er daselbst Wurtzeln sencket, und, wo der Acker schon sehr erschöpffet, zur Wiederersetzung dienen kan. Es kan auch, vermittelst des Versetzens, ein neuer Röthe-Bau wieder angeleget werden, wenn man nemlich alle kleine Wurtzeln von dem vorigen Bau zusammen suchet, und selbige, wie kleine Zwiebeln, in den Färber-Röthe-Acker (dessen Erde zuvor wohl umgearbeitet worden) versetzet, welches denn dem Röthe-Bau um so viel zuträglicher ist, wenn zumahl die eingepflantzte Wurtzeln bereits etwas groß seyn, und also viel leichter in der neuen Erde zum Wachsthum gelangen können. Die Stengel, so diese Färber-Röthe treibet, sind rauh, lang, viereckicht, und gleichen fast den Stengeln des Klebkrautes, nur daß jene weit grösser und steiffer sind. Um solche wachsen die Blätter in Form eines Sterns, und zwar an denen daran befindlichen Absätzen. Die Blüthe bestehet aus grüngelben fünffblätterigen Blümlein. Eine iede Blüthe, wenn solche vorbey, bringet zwey Beere, welche erstlich roth, und wenn sie reiff, schwartz, voller Safft und zusammen gewachsen sind, in deren iedem ein kleines mit einer dünnen Schale umgebenes Saamkörnlein stecket. Die Wurtzeln sind dünne, lang und roth. Was vor ein Unterscheid sey zwischen der Krapp und Färber-Röthe, ist unter der Beschreibung des erstern zu finden; ja nach der Zeit ihrer Auswerffung mercket man derer zweyerley, die Keim-Röthe nemlich und die Herbst-Röthe, deren die erste der letzten vorgezogen wird. Wer von dem Anbau und der Wartung dieses Gewächses ein mehrers zu wissen begehret, kan solches in dem Schlesischen Wirtschaffts-Buche lib. 1 p. 127 nachschlagen. Auser dem Mediciniſchen Gebrauch dienet sie hauptsächlich zur Färberey.

Fäule, ist eine von denen Kranckheiten, womit die Stämme derer Obst-Bäume zuweilen behafftet sind. Es zeiget sich solche an der Rinde, wenn nemlich dieselbe dadurch beschädiget ist, und kan mit Kälber-Blut und Küh-Mist, da der Baum im abnehmenden Monden damit bestrichen wird, oder auch mit spitzigem Wegerich in Eßig gesotten; item, mit Erden, ausgebrannten Ofen-Leimen, worunter ein wenig Queckſilber vermenget, und nachmahls um den Baum herum geschlagen, geheilet werden.

Fahren, sagt man vom Hasen, wenn er auf dem Hintern fortruschet.

Fahren, ist auch eine wirtschafftliche Arbeit, da Menschen allein mit Schubekarn und Radebergen, oder aber mit Hülffe der Ochsen oder Pferde, und einem einspännigen Karn, oder Carriole mit zwey Rädern, oder mit vierräderichten Wagen, Caleschen, Kutschen und Carossen, Menschen oder andere Dinge leicht und schwer belastet, auf ebenen oder bergichten, guten oder schlimmen Wegen, weit und ferne von einem Ort zum andern bringen. Weil nun das Fahren solchergestalt in Ansehung der dabey gebrauchten menschlichen und viehischen Bewegungs-Krafft, derer dazu dienenden Maschinen und Werckzeuge, derer darauf geladenen Sachen, der Ferne und Beschaffenheit des Weges und so fort gar vielerley ist, so gehöret dazu bey einem Wirt eine besondere Vorsicht und Anstalt nach diesem Unterschied, sonderlich aber ein guter Fuhrmann, der eine oder mehrere gewisse Arten des Fahrens, gründlich nach allen diesen Stücken nicht allein verstehet, sondern auch Klugheit und Stärcke genug bey sich hat, nach verschiedenen zufälligen Umständen Geschirr und Vieh recht zu brauchen und zu regieren, die Last recht zu treffen und zu rücken, jenes nicht ohne Noth oder muthwillig zu verderben und dergleichen. An dem Fuhrwerck und Geschirr kan man einen Wirt und seine Leute ziemlich erkennen und urtheilen, ob was an ihm sey. Diese Geschicklichkeit ist nebst der Geschicklichkeit zu pflügen, zu eggen, zu waltzen, und endlich das Vieh wohl zu warten, die gantze Geschicklichkeit eines rechten Acker- und Fuhr-Knechts. Wenigstens muß er wissen, die Land-hauswirtlichen Fu-

en wohl zu verrichten, wenn er gleich keinen echten Kutscher oder Strassen-Fuhrman abeben kan.

Fahrende Wut derer Hunde, siehe Wut.

Fahr-Kummt, suche Kummt.

Fahr-Maus, siehe Maus.

Falck, ist einer von denen edelsten Raub-Vögeln, welcher auf besondere Art von den Menschen dergestalt gezähmet und abgerichtet werden kan, daß er nach seines Herrn Willen in freyer Lufft andere Vögel oder Thiere greifet, bey demselben, seiner vorigen Freyheit vergessend, sich iederzeit wieder einstellet, und das gefangene Wildpret überbringet. Die Falcken sind nicht allein nach der Landes-Art und mancherley Raubes, sondern auch an Gestalt, Farben und Federn sehr unterschieden, indem einige groß und lang, andere dagegen kurtz und dicke, einige braun, einige gelb, andere grau oder blond zu finden. Die Falcken auf dem Lande und im Gebirge haben gelbe Hände, dagegen haben die, so an der See-Küsten oder am Strande sich aufhalten, und von Tauchern oder andern Wasser-Vögeln sich nehren, etwas grünlichte. Im ersten Jahre werden einer ieden Art Falcken fünff unterschiedliche Nahmen beygeleget: Nemlich Niais, wenn er in der Gegend, da er gebrecket ist, oder nach seinem ersten Ausfluge, welcher im Majo geschichet, gefangen, oder aber aus dem Neste gehoben worden, da er seinem Nahmen nach, noch einfältig, tumm und läppisch gewesen. Wenn er im Junio, Julio und Augusto gefangen, und also im Sommer schon begierig und hurtig worden, heisset man ihn Gentil. Vom September bis in December nennet man ihn Passagier, einen Fremden oder Landstreicher, welcher des Herbsts seinen Zug hält, wird er aber jährig, so wird er Antanaire oder Antenido genennet, dieweil er wieder zurücke flieget, und das erste mahl zu nisten vermeinet, ob er gleich noch nicht vermauset hat; Nach dem Vermausen aber heisset er endlich Hagard, weil er, wenn er alsdenn erst gefangen wird, eigensinnig, wild, und daher übel zu zähmen ist. Die bekanntesten Arten der Falcken sind folgende: Der Sacre- oder Sacker-Falck (Groß-Falck) welcher aus Irrland und Podolien, auch aus der Tartarey, Cypern und Candia zu uns gebracht wird, hat einen kleinen und oben flachen Kopff, einen kurtzen und starcken Schnabel, grosse weite eröffnete Nasen-Löcher, runde und helle Augen, einen langen und starcken Hals, breite Brust und Rücken, grosse Flügel-Bogen, lange Schenckel, grosse knorichte Füsse, schwartze scharffe Klauen, und einen langen Schwantz. Er ist von widerspenstiger tückischer Art, dahero man auch grosse Gedult mit dessen Abrichtung haben muß, weil er aber ein arbeitsamer und starcker Vogel ist, so brauchet man ihn, Kraniche, Reiger oder Reiher, wilde Gänse, Rehe und Hasen damit zu baitzen. Wenn man ihrer zween zusammen auf eine Stange stellet, so werden sie bald zahm. Der Lanier oder Schwimmer ist zwar auch tückisch, aber darbey von grosser Geschwindigkeit, und sehr gut zum Hasen-Baitzen, muß aber wohl abgetragen werden, ehe er zahm wird. Er liebet die Hunde von Natur, und folget ihnen gerne nach. Man fänget ihn meistens in Sicilien, da er auf hohen Bäumen und Felsen horstet. In unserm Deutschland wird er deswegen der Schwimmer genannt, weil er im Fliegen sich gleichsam, wie einer, der im Wasser schwimmet, zu bewegen pfleget. Der Ger-Falck, Gerfaut, ist etwas kleiner, als ein Adler, iedoch grösser, als ein Habicht, und kan als einer von denen wackersten und stärcksten Vögeln wegen seines schnellen Fluges und hohen Steigens vortreflich zur Reiger-Baitze gebrauchet werden. Er kömmt aus Irrland und Norwegen, und achtet der kleinen Vögel nicht, sondern stösset nur die grossen, als Kraniche, Schwanen, Reiger, Trappen ꝛc. doch giebt es auch einige darunter, die sich auf die Rebhüner gut abrichten lassen. Der Alphanet, welcher aus der Barbarey kommt, wird unter allen Falcken vor den lustigsten und schönsten Vogel gehalten, und zur Hasen- und Rebhüner-Baitz abgerichtet. Er ist gemeiniglich blond von Federn, und steiget sehr hoch, daß er bey hellem Wetter kaum zu sehen, und ob er schon mehrentheils kleiner ist als der Lanier oder Schwimmer, so findet man iedoch etliche so groß als die Sacker-Falcken, welche sehr gut, und sich zu allerhand Weydwerck gebrauchen lassen. Der Berg-Falck hat eine runde Brust, kurtzen Leib und langen Schwantz, starck und sehr gelbe mit scharffen Fängen begabte Hände. Auf dem Rücken und ausserhalb den Flügeln ist er Aschen-grau, welche Farbe aber ie länger ie lichter, und nachdem er sich vielmahl gemausset, immerzu gelb-färbigter wird. Er ist gar wilder Art, und fänget nur die grossen, aber keine kleine Vögel. Der Hager-Falck ist nicht groß vom Leibe, und nicht viel grösser als ein Sperber, aber gar starck und muthig, hat einen breiten Kopff, feurige Augen, einen kurtzen Hals, sehr lange Flügel, starcke Knochen und kurtze Beine, welche aussehen als ob sie schuppicht wären, wie eine Schlange oder Eydexe seyn mag. Dieser Falck, welcher sein Nest auf hohe und fast unersteigliche Felsen macht, ist leichtlich abzurichten, und gut mit ihm umzugehen. Sein Raub sind mehrentheils grosse Vögel, als Reiger, Kraniche, wilde Gänse und dergleichen. Der Kohl-Falck ist von Leibe etwas kürtzer als der Berg-Falck, hat einen grossen Kopff, lange Schwingen, und dergleichen Schenckel, kurtze Füsse und kurtzen Schwantz, aussen an demselben so wohl, als an den Flügeln ist er gantz schwartz-braun, an der Brust aber schwartz gesprenget, und hat unter den Augen schwartze mit dunckel-brauner Farbe schattirte Maassen oder Flecken. Der weisse Falck ist gegen dem vorigen mit vieler weissen Farbe gesprenget und vermenget, hat auch gröbere Füsse und Knochen als derselbe

selbe, und wird aus den mitternächtigen Ländern zu uns gebracht. Der rothe Falck wird also genennet, weil er in Ausstreckung seiner Flügel eine dunckele Röthe zeiget, und was sonst an andern Falcken weiß-fleckigt, das ist an diesem roth mit schwartz gesprenget. Dieser Falck ist etwas kleiner als die vorigen, doch starck an Klauen, Schnabel und Füssen, auch schnell im Flug, welches er iedoch nicht lange aushalten kan. Der Baum- oder Lerchen-Falck ist zwar ein kleiner, iedoch schöner und hertzhafter Vogel, der sich aber nimmermehr zum Baitzen abrichten läßt. Zum Lerchen-Fang hingegen ist er trefflich wohl zu gebrauchen, denn wenn man ihn nur in der Mause-Zeit der Lerchen, das ist, zu Ende des Augusti auf der Hand trägt, und wenn die Lerchen aufstiegen, denselben etwas in der Luft flattern läßt, so werden die Lerchen so furchtsam, daß sie gleich zur Erden fallen, und sich fast mit den Händen greiffen lassen, mithin durch den Tirasse oder Haar-Schlingen gar leichte gefangen werden können. Von dem Blaufuß und Sperber, so gleichfalls Falcken-Arten sind, ist unter ihrer specialen Benennung gedacht. Aus denen vielerley Arten der Falcken entstehen manchmal Bastarte, wenn sie sich in der Brunfft-Zeit vermischen, welche iedoch oftmahls zum Baitzen gar wohl zu gebrauchen sind. Die Falcken fänget man auf unterschiedliche Arten, und zwar, wie alle andere Raub-Vögel mit aufgerichteten Garnen, Wänden, Rinnen, Schleiffen, Leim-Ruthen ꝛc. und Habichts-Fängen. Wenn man junge Falcken ausnimmet und aufziehen will, muß man ihnen allezeit frisches Fleisch von jungen Tauben und Wald-Vögeln geben, das nicht über einen Tag alt sey, dieselben aber damit nicht überladen, und sie also neun Monat alt werden lassen, ehe man sie auf die Hand sitzen läßet. Wenn man sie zum Auffsitzen gewohnen will, muß man sie erst auf Stangen und Aesten von Bäumen auffsitzen lernen; hernach werden sie durch langwieriges Wachen, welches sie zahm und kirre machen muß, zum Hauben-Tragen, und folgends zum Luder und auf Weydwerck gewöhnet, indem man sie ins Feld nimmt, und ihnen daselbst allerley Thiere zeiget, darauf sie sollen abgerichtet werden. Das Baitzen mit diesen Vögeln geschiehet folgender Gestalt: Man reitet, indem der Falke verkappt auf der Hand sitzet, auf die Reiher, und hat kleine Spür-Hunde bey sich, wenn nun diese was auftreiben, so macht man dem Falcken das Gesichte frey, und wirfft ihn auf den Raub zu, auf welchen er in einem Bogen-Schusse zustösset; so bald er etwas gefangen, so setzet er sich nieder, und lässet sich von dem Falckenier den Raub mit guter Manier abnehmen, der ihm denn alsobald etwas vom Geäse giebet. Wenn der Falcken Mause-Zeit ist, das ist, wenn ihnen die alten Federn ausfallen, und neue davor wachsen, welche gemeiniglich zu Ende des Mertzen ihren Anfang nimmet, so muß man ihnen kurtz vorhero in Baum-Oel genetztes Schaaf-Fleisch, das in frischem Wasser ein wenig abgeschlagen worden, vorgeben. So oft man ihnen aber frisches Geäse vorleget, so oft muß man ihnen auch das alte Geäse wegnehmen. Sie müssen auch vor Endigung ihrer Mause-Zeit, ehe man sie aus dem Zimmer, worinnen sie solche Zeit über eingesperret gewesen sind, heraus nimmt, mit einer gelinden Purgation gereiniget werden. Ein vermauster Falck wird genennet, welcher seine Federn nur erst einmahl verändert hat; ein madrirter Falck aber, welcher solche mehr als einmahl erneuert hat. Von denen Falcken wird also Weydmännisch gesprochen: Der Falck zeucht in die Höhe; der Falck senckt sich wiederum; der Falck sieht auf den Raub; reißt den Raub mit den hintern Klauen; der Falck greifft an, liegt unter, verlieret das Feld. Ihre Nester heissen Gestäude. Wenn sie gefangen, werden sie mit Reuschhauben gehaubt; wenn man sie aber anfängt zu tragen, alsdenn werden sie erst recht gehaubt. Sie stehen auf der Hand oder Stange, und sitzen nicht. Sie werden berichtet, und nicht zahm gemacht; man locket und ätzet sie auf das Luder; das Luder giebt man aus; sie werffen alle Morgen ihr Gewölle, das ist, sie speyen die Haare oder Federn, welche sich von dem des vorigen Tages von ihnen genossenen Raube oder Aetzung in dem Kropffe gesammlet haben, wieder aus, ausserdem sie sonsten nicht das geringste zu schlagen oder zu fangen tüchtig sind. Wenn sie fliegen, nennet man es steigen. Sie schlagen die Reiger oder wilde Enten von oben herab, und steigen alsdenn wieder. Ihre Flügel nennet man Schwingen, ihre Füsse aber Hände. Wenn sie sich verirren, fallen sie in ein ander Land; an stat daß man spricht: Man habe den Falken los gelassen, muß man sagen: Man habe ihn geworffen. Der Falcke blockt, oder hat geblockt, heißt, wenn er sich, nachdem er ein Rephuhn aufgetrieben, nach seinem Vortheil auf einen Baum oder Busch setzet. Ludern heißt den Falcken mit Schwingung des Luders, Feder-Spiels oder Handschuhes zu sich locken.

Falckenier, ist derjenige, welcher die Falcken und andere zum Baitzen taugliche Raub- und Stoß-Vögel, aufzuziehen, abzurichten und bey der Baitze zu werffen gelernet hat, und davon Profeßion macht. Es muß derselbe ein verständiger, geduldiger und hurtiger Mann seyn, welcher eine angebohrne Liebe und Freundlichkeit zu denen Falcken haben, ihre Natur und Eigenschafft, Complexion und Humeur, aus dem Grunde verstehen, dieselbe mit gutem Bedacht und Behutsamkeit zu regieren wissen, sie mit einer hurtigen Faust zur gelegenen Zeit werffen, den Vogel nicht übel anfahren, auf ihn zucken oder schlagen, sondern desselben Mißhandlung mit guter Bescheidenheit und Sanfftmuth fein sittsam verbessern, und mit gutem Glimpff denselben wieder zurechte bringen soll; einen ieden Vogel, welchen er spät oder zeitlich abfliegen lassen müsse, wohl unterscheiden, sowohl auf derselben ordentliche Fütterung, als auf ihre benöthigte Purgation und Reinigung zu rechter Zeit mit Fleiß sorgen

uch damit die Falcken oder Vögel gesund leiben mögen, ihnen den Fraß nicht von groen alt stinckenden, sondern von weichen, zarten und reinen Fleische fein klar hacken solle. Des Falckeniers Kleid und Pferd sollen beyde rau, und dieses letztere nicht scheu oder schnarchend seyn; und weil mit einem einzigen Falcken, welcher leicht verfliegen, oder verlohren und verunglücket werden kan, nicht viel ausrichten, soll er wenigstens zwey bis drey abgetragene Falcken, ingleichen zween vorstehende Hühner-Hunde, vier Stöber mittelmäßiger Art, einen Wasser-Hund zu Enten und Gänsen, wie auch zum allerwenigsten einen Strick Wind-Hunde haben. Ferner hat er vor seine Person vonnöthen eine von feiner Leinewand sauber gemachte Weide-Tasche, worinnen er allezeit einiges Fleisch zum Fraß, oder ein paar lebendige Hühner oder Wachteln, dem Vogel zu geben, haben muß. An der Seite soll sein Feder-Spiel oder Vorlos, den Falcken damit wieder an sich zu locken, hängen. Seine Hände sollen mit ein paar grossen und weiten von gutem starcken Hirsch-Leder wohl gemachten Handschuhen verwahret seyn, damit der Falck desto fester und gewisser auf der Faust sitzen, und mit den Klauen nicht durchgreiffen möge. Vor den Falcken oder Vogel aber, und zwar vor einen ieden absonderlich, nach des Vogels Kopffs Grösse muß er haben eine von wohl ausgearbeitetem Leder fein zierlich gemachte Haube, welche um die Augen des Vogels fein geraumig, rund, hoch erhaben, und oben auf der Platte mit einem von schönen bunten Farben zierlich gemachten und mit dünnem Drat befestigten Feder-Büschlein versehen seyn, hinten gegen den Hals aber zertheilet seyn soll, daß sie von zwey gelinden Zug-Riemlein, der Nothdurfft nach, zu- oder aufgezogen, oder aufgesetzet und wieder abgenommen werden könne. Wie denn der Falckenier ein solches Häublein iederzeit auf der Krempe des Huts im Vorrath bey sich tragen soll, woran er vor andern Jägern zu erkennen und zu unterscheiden ist. Hiernächst muß auch der Falck das benöthigte Geschühe an seinen Füssen haben; solches bestehet aus zweyen ohngefehr eines Fingers langen, weiß-gearbeiteten schmeidigen und gelinden Riemen, welche sauber ausgefrantzt, an die Falcken-Füsse fest angemacht, zwey hell-klingende Schellen, damit man ihn weit hören und finden könne, daran befestiget und mit einem Spannenlangen, schmalen weissen Wurff-Riemen durchzogen werden müssen, dabey man ihn bey der Hand halten kan. Wenn aber der Falcke steigen soll, wird er abgehaubet, und dieser lange Wurff-Riemen vom Geschühe abgezogen, ihn ledig zu lassen. Endlich soll der Falckenier nicht des Winters beym Schnee, welcher den Vogel blendet, des Frühlings nicht zu früh im Thau oder Nebel, des Sommers nicht in grosser Hitze, noch des Herbsts bey trüben feuchten Wetter oder Frost den Vogel baitzen, auch denselben nicht alle Tage dazu gebrauchen, sondern nur etwan über den andern Tag, und bey hellem klaren Wetter mit demselben ausreiten, den Falcken aber alsdenn dergestalt tragen, daß er ihn nicht zu nahe an seine Augen oder Gesicht halte, weder zu niedrig noch zu hoch, und iederzeit fein frey trage, auch den Vogel wider den Wind auf der lincken Faust sitzen habe, damit derselbe mit seinen Schwinge-Federn nicht an des Falckeniers Kleid stossen möge.

Fall, wird diejenige allerkürtzeste Entfernungs-Linie genennet, um welche eine Sache mit ihrer obern Fläche an einem Orte von der wahren Horizontal-Linie weiter entlegen, als an einem anderen. Wer demnach die Grösse des Falles zu wissen begehret, muß vorhero die richtige Horizontal-Linie zu finden geschickt seyn, diese Wissenschafft aber solche zu suchen heisset man das Nivelliren oder Wasserwägen, davon siehe Mathemat. Lexicon. Wenn also über eine sonst ebene Fläche, z. E. eine Wiese von einem Ende derselben bis zu dem anderen eine Horizontal- oder wagrechte Linie gezogen und dabey gefunden würde, daß sie die Wiesen mit dem einen Ende durch den Hang oder ihre schiefe Lage, um einen Schuh von der gedachten wagrechten Linie tieffer liege, so saget man von selbiger, sie hat bis an den abgemessenen Ort einen Schuh oder halbe Elle Fall. Je grösser nun der Fall, desto schneller ist auch die Bewegung eines in Bewegung gebrachten Cörpers über gedachte Fläche, wo er nicht durch andere Umstände einen Aufenthalt leiden muß. Wie denn eine Kugel von einem Berge von selbst schneller herab lauffen wird, wenn sie einmahl nur aus der Hand gelassen worden, als eine andere von eben dergleichen Grösse und Gewichte auch mit der grössesten Gewalt einen kleineren Berg hinauf getrieben werden soll. Gemeiniglich giebt man dem Wasser auf 100 Fuß Länge ein Viertel Fuß Fall; zu denen Wasserleitungen aber, wo dergleichen am meisten und genauesten in acht zu nehmen, setzet Vitruvius auf 100 Fuß Länge einen halben Fuß Fall.

Falle, wird eine Maschine genennet, womit man schädliche Thiere wegfangen kan, als Mard-Falle, Maulwurff-Falle, Mäuse-Falle, Ratten-Falle ꝛc. wovon unter ieder Benennung ein mehrers.

Fallen, nennen die Jäger, wenn ein Hirsch oder anders Stücke Wild, von einem Schuß, Stich, Kranckheit oder Hunger stirbt, und, wo es nicht bey Zeiten gefunden wird, verfaulen muß.

Fallende Sucht, oder die schwere Kranckheit der Pferde, wird also erkennet: Erstlich schwitzen die damit behafteten Pferde und tummeln sich, sperren das Maul weit auf, und fallen endlich zu Boden. Wo nun solches von ihnen gesehen wird, soll man vor allen diesen Tranck gebrauchen, und dem Pferde warm eingiessen. Nimm Linden-Blüth-Wasser, Eichen-Laub Wasser, eines ieden ein halb Nösel, Venedischen Theriack ein halb Loth, gebrannt Hirschhorn ein Loth; dieses alles in ein halb Nösel Bier gethan und dem Pferde warm eingegossen,

gegossen, hierauf demselben noch die Lungen- Hertz- und Spor-Ader geschlagen, so wirds wieder gesund. Oder: man soll dem Pferde alsobald die Hals-Ader schlagen, und mit einem zerspaltenen Stecken das Blut aus den Nasen-Löchern lassen, auch folgenden Tranck vor und nach der Aderlässe eingiessen: Nehmet vier Loth Meer-Rettig, zwey Loth Kürbis, zwey Loth Diagrydii, oder präparirten Scammonii, und zwey Loth der Wurtzel vom Heilkraut; diese Stücke stosset zusammen, siedet sie mit drittohalb Pfund Honig, davon nehmet iedes mahl einen Löffel voll, thut es in ein Quartier Wasser, und ein Loth Oel darzu, und giesset's ihm in den Hals. Oder: nehmet Meister-Wurtzel und rothen Beyfuß, machet beydes zu Pulver und blaset es dem Pferd, nach der Aderlässe, durch ein Röhrlein in die Nasenlöcher.

Fallen in ein ander Land, saget man von denen Falcken, wenn sie sich in Verfolgung ihres aufgestossenen Raubs verirren und offtmahls auf viel Meil Weges weit von dem Ort, wo sie geworffen worden, hinweg fliegen.

Fall-Hütgen oder Mütze, ist ein meist von Sammet oder auch Tuch und anderen Zeug derb ausgestopffter, am Kopffe aber fest anliegender Bund, welcher denen Kindern, die zu lauffen anfangen, aufgesetzet wird, damit selbige, wenn sie fallen, nicht so leichte mit dem Gesichte aufschlagen können; bey der obersten Oeffnung ist er über das Creutz mit breiten Streiffen versehen, daß er desto fester auf dem Kopffe sitze, und nicht herunter in das Gesicht rücken möge.

Fall-Sack, siehe Garn-Sack.

Fall-Thüre, heisset man diejenige, welche durch ein daran gehencktes Gewichte zugezogen wird, daß wenn solche aufgemacht und aus der Hand gelassen wird, von selbst sich wiederum zuschläget.

Faltz, Pfaltz, oder, wie es auch von einigen genennet wird, Paltz, ist bey dem Auer-Geflügel, Trappen und andern hohen Feder-Wild eben dasjenige, was man beym rothen und schwartzen Wildpret die Brunfft nennet. Wenn die Auerhahnen faltzen oder in der Faltz sind, so machen sie nach Mitternacht bis gegen den Tag ein Geschrey, welches fast klinget, als ob eine Grase-Mähder mit seinem Wetzstein mit doppelten Strichen gerade die Sense striche. In währenden solchem Faltz-Geschrey hören und sehen sie nichts, und gehen gleich den Truthähnen mit abwärts gespreitzten Flügeln und straubigten Federn auf denen dicken Aesten der Bäumen hin und wieder, welches letztere zwar auch die Trappen in ihrer Faltzzeit thun, aber dabey keinen Laut von sich geben.

Familie, bedeutet entweder alle diejenigen Leute, die zu einem Geschlechte durch Bluts-Freundschafft oder Schwägerschafft gehören, oder nur in einer Wirtschafft, der Wirt, die Ehefrau und Kinder so bey ihm sind, oder auch die Bedienten und das Gesinde. In diesem Verstande ist nun der Hauswirt das Haupt der Familie, und muß also das Vermögen und die Klugheit haben, eine Familie zu ernähren und zu regieren. Zwey wichtige Stücke aller derer, die wircklich vor sich oder im Nahmen anderer Wirtschafft treiben wollen. Wie viele und wo werden sie nun dazu angeführet? wo sind Anstalten dazu vor gemeine und andere Leute, die nicht eben studiren wollen?

Fang, heisset bey der Jägerey ein Stich, welcher einem wilden Thiere mit dem Hirschfänger oder Fang-Eisen gegeben wird.

Fang, nennet man auch das von Holtz gemachte Gebäude oder die hölzerne Maschine, welche dergestalt eingerichtet ist, daß gewisse Thiere sich selbsten darinnen fangen müssen. Also hat man Aal-Fänge, Bären-Fänge, Enten-Fänge, Fisch-Fänge, Habichts-Fänge, Lachs-Fänge ꝛc.

Fang-Eisen, ist ein Schweins-Spieß, mit welchem man einem wilden Schweine auf der Jagd oder Schweins-Hatz einen Fang zu geben pflegt. Dieses Fang-Eisen muß auf anderthalb oder zwey Spannen zurücke einen Knebel haben, wie ein Creutz, damit das angefaßte Schwein, wenn es getroffen wird, weiter nicht, als bis auf den Knebel, an den Mann dringen könne. Mit der lincken Hand muß es regiert, und von der rechten nachgedruckt, die Füsse aber von dem Jäger also gesetzet werden, daß der lincke Schenckel unter der lincken Hand, und der rechte unter der rechten Hand gantz fest, starck und unverrücklich stehe, und das meiste Absehen auf des Schweines Kopff und seine Bewegung habe; so muß auch der Fang zwischen den Vorder-Läuften und dem Hals, gleich zum Hertzen zu geschehen.

Fangen, nennen die Jäger, wenn ein Hund oder Wolff ein anderes Thier niederziehet.

Fang-Stricklein, ist ein kleines Leinchen, die Hunde damit zu führen.

Färber-Baum, ist ein drey Ellen hohes Stauden-Gewächs, dessen Blätter dem Terbentin-Laub sehr gleich kommen, hat ein gelbes Holtz, so die Färber zum gelben Färben derer Tücher brauchen.

Färber, sind diejenigen Handwercker und Künstler, welche leinen, wollen, Camelhaarnenes und seidenes Garn, Zeug und Tuch auf mancherley Art färben, und sind entweder Schwartz- oder Schönfärber. Endlich aber sind zu unsern Zeiten auch die Seiden-Färber insbesondere dazu kommen. Siehe Leipziger Sammlungen die 8 ersten Stücke.

Farce, heißt in der Küche klein gehacktes Fleisch, welches gemeiniglich mit klein geschnittenen Nieren-Stollen, und in Milch geweichter und wieder ausgedrückter Semmel vermenget mit Saltz, Gewürtz, abgerührten Eyern im Mörsel vollends klein gestossen, und zu Füllung gewisser

gewisser Speisen gebrauchet wird. Die Teutschen Köche nennen es ein Gebäck.

Farcin, ist ein Gifft oder Verderbung des Geblüts der Pferde, welches durch allerhand Geschwüre ausbricht.

Farin, siehe Zucker.

Farr, Farr-Ochse, siehe **Brummer**.

Farren-Kraut, ist ein Gewächse, so in Wäldern an schatttigten Orten anzutreffen, hat fleckige und eingekerbte Blätter, eine fäsige braune Wurtzel, und ist bitteren Geschmackes. Von dieser Wurtzel, mit der man sonst, wie auch mit dem Saamen mancherley Aberglauben treibet, schreibet **Hieronymus Bock** in seinem Herbario, daß, wenn man sie durchschneide, auf beyden von einander geschnittenen Theilen ein ausgebreiteter Vogel gleich einem Adler mit zwey Köpffen im weissen Felde wahrzunehmen, weil durch die gantze Wurzel kleine schwartze Aederlein in einer solchen Lage zertheilet neben ein sich befinden. Sie dienet vornemlich vor Verstopfung, wird gebraucht vor die Würmer, und hilfft vor Milz- und Mutter-Beschwerung.

Fasan, Phasan, ist einer von denen schönsten und wohlgestaltesten Vögeln, so seiner Leibes-Grösse und Gestalt nach einem Capaun gleich kommt, und mit unter das hohe Feder-Wildpret gehöret. Er hat einen dicken erhabenen und Horn-farbigen Schnabel, einen schönen Aschen-farbenen Kopff, und zwischen den Ohren und dem Schnabel einen Scharlach-farbenen mit schwartzen Pünctlein versetzten Fleck; der gantze Hals zeiget eine ungemein schöne mit blau vermengte grüne, und wo der Hals die Brust berühret, eine aus schwartz, gelb und grün gemischte Farbe, durch welche ein schwartzer Strich hinläufft. Der Rücken und die Flügel sind fast über und über Rost-Farb, auf fahlroth ziehend. Die Brust ist dem Halse an Farben gleich, aber etwas dunckeler; und der Schwantz fast zwey Fuß lang, in sechzehen braun-schwartzen, grauen, und an den Seiten Rost-farbigen steifen Federn bestehend, davon die mittleren nach Art der Elster-Schwäntze, die längsten sind. Die Füsse sind glatt und graulicht. Die Fasan-Henne ist nicht so schön als der Hahn, sondern von Farben fast wie eine Wachtel, am Kopff und Hals bräunlicht, an der Brust aber mit graulichen, röthlichen Federn vermischet, hat braune Flügel, und auch einen langen Schwantz, doch nicht so groß als der Hahn. Es giebt auch weisse Fasanen, welche wegen ihrer Rarität sehr hoch gehalten werden; Die Hüner davon sind gantz weiß, die Hahnen aber haben um den Hals etwas gespiegeltes, doch einer vor den andern mehr oder weniger. Die Fasanen verschlucken alle ihre Geäse, und halten sich auf denen Wiesen, Brüchen, Auen und Feld-Sträuchern von Weiden, auch im alten Grase, um sich darinne zu verbergen, gerne auf, wo sie die Weitzen-Felder, Anger, Kohl-Gärten und Weinberge, item Wachholder-Sträucher und Brombeere, ingleichen Ameis-Haussen nahe zu ihrer Nahrung haben. Sie lauffen viel schneller und hurtiger, als die gemeinen Hüner, werden auch nicht leicht aufstehen, sie werden denn mit Gewalt jählings aufgetrieben, oder wenn das Gras feuchte ist, und sie aus ihrem Lager gerne weiter in einen andern Stand wollten. Die Habichte, Hüner-Geyer und andere Raub-Vögel, desgleichen die Füchse, Marder und wilde Katzen, Iltisse und Wiesel, thun ihnen grossen Schaden; so stellen auch die Krähen und Elstern ihren Eyern sehr nach, und sauffen sie aus. Sie sitzen zu Nacht, vor Furcht der Raub-Thiere gerne auf denen Bäumen, verrichten aber ihre Brut an der Erden. Sie sollen, wenn sie sich zu verbergen gedencken, den Schnabel nur verstecken; ingleichen wenn sie ihrer im Wasser ansichtig werden, sollen sie ihre schönen Farben so sehr betrachten, daß sie ihrer selbst darbey gantz vergessen, so, daß sie in beyden Fällen leichte zu schiessen sind. Man fänget sie am bequemsten mit Schlingen oder aufgestellten Netzen, also, daß man entweder einen Rock über den Kopff in die Höhe hält, und denselben starck schüttelt, damit sich der Fasan, als ein ohnedem scheuer Vogel, davor fürchte, und auf diese Art ins Netze laufe; Oder der Jäger bedecket sich mit einem Tuch, worauf ein Fasan gemahlet stehet, und zeiget sich also dem rechten und lebendigen Fasane, der ihme hierauf getrost folget, bis er darüber ins Netze verfället: oder man gehet mit einem in Rahmen eingespannten weissen Tuch, darauf iedoch ebenfalls ein Fasan geschildert ist, auf den Vogel los, der sich darüber entsetzt, und selbst ins Garn zurücke läufft. Man pflegt sie auch mit Falcken und Habichten zu fangen. Zur guten Zucht und Vermehrung dieser angenehmen Vögel, unterhält man sie in besondern Fasan-Gärten, und erwehlet darzu lieber junge, als alte Fasanen. Auf einen Hahn werden höchstens vier Hennen gerechnet. Sie hecken im Mertzen und April, und bringen ihre Eyer, deren sie zehen, funffzehen, bis zwantzig in einem Jahre legen, ohngefehr in dreyssig Tagen aus. Wiewohl man besser thun soll, wenn man eine Mandel dieser Fasanen-Eyer einer gemeinen Brut-Henne unterleget, weil dieselbe solche Eyer besser ausbrüten solle, als die Fasanen selbst; am besten aber geschiehet solches von Trut-Hünern, als deren natürliche Wärme weit nachdrücklicher ist, als der gemeinen einheimischen Hüner. Der kleinen Fasan-Hünlein erste Fütterung bestehet in klein gehackten hart gesottenen Eyern und Petersilien, oder andern zarten Mayen Kräutern; kommen sie in die Hollunder-Blüthe, so nimmt man deren halb so viel, als der Petersilien, und dis thut man die ersten vierzehn Tage. Andere nehmen auch Schaaf-Garbe und junge Brenn-Nesseln, iedes so viel man mit dreyen Fingern fassen kan, hacken solche darunter, und geben ihnen also des Tages zweymahl zu essen; Zwieback, oder harte Rinden von Weitzen-Brot gerieben, mit Milch angemacht, und unter die Eyer gemischt, ist das beste Futter unter allen. Die jungen halberwach-

erwachsenen Fasanen, bringet man am besten mit Gersten-Mehl in Wasser eingerühret auf; folgends giebt man ihnen eingequirlten Lein-Saamen unter das Gersten-Mehl, und auch bisweilen geschrotene Mittel-Gerste: Davon nehmen sie zusehends zu; weicht man aber noch über dieses die Gerste in Milch, (doch daß es keine saure sey) so werden sie über die massen feist und starck davon, und geben ein schönes, weisses, mürbes und wohlgeschmacktes Fleisch, auf grosser Herren Tafeln. Die Zurichtung kommt in allen mit derjenigen überein, so bey Rebhünern gebraucht wird, deshalben man sich daselbst Raths erholen kan. Wenn die Brut-Hennen den Pips bekommen, muß man ihnen die Schnäbel offt mit Knoblauch, der mit weichem Hartz gestossen sey, bereiben, und den Pips, wie sonsten denen andern Hünern nehmen.

Fasan-Garten, ist ein gewisser, mit Fleiß verfertigter, oder aber von Natur bequem gelegener Platz zur Zucht und Unterhaltung der Fasanen. Die Grösse und Weite eines solchen Gartens stehet in des Eigenthums-Herrn Belieben, der Ort darzu aber muß mit Brunnen-Quellen, Bächen und Geröhricht, sonderlich aber mit Gesträuch und Beer-tragenden Stauden, davon die Fasanen ihre Nahrung nehmen können, wie auch mit Bäumen, daß sie bey der Nacht ihren sichern Sitz darauf haben mögen, versehen, ingleichen mit hohen Plancken oder Zäunen umgeben seyn, damit solch Geflügel, vor dem Ansprengen der wilden Thiere gesichert, ihre Brut in Ruhe verrichten, im Winter aber an einem gewissen Ort gespeiset werden könne. Das Lager eines Fasan-Gartens betreffend, muß solcher von Wasser Güssen nicht überschwemmet werden: Denn weil dieselben meistentheils im Junio und Julio zu kommen pflegen, da die Fasanen entweder noch in der Brut sind, oder doch die jungen noch nicht fliegen können, so würde ein grosser Schaden dadurch verursachet werden. Wenn man anfänglich einen solchen Garten mit Fasanen besetzen will, so muß man ohngefehr vier Hüner auf einen Hahn rechnen, und denenselben an den lincken Flügeln die Schwing-Federn, deren etwan acht seyn möchten, hinweg schneiden und mit heisser Asche brennen, so heilet es wieder, und denen Fasanen ist die Gelegenheit, aus dem Garten zu fliegen, benommen. Die jungen hingegen, so von diesen in dem Frühling ausgebrütet werden, fliegen zwar des Tages, um ihre Nahrung zu suchen, in die nächst gelegenen Felder, kommen aber des Nachts wieder in den Garten, darein man auch wohl Ameis-Hauffen, mit samt ihren Evern bringen mag, weil die Ameisen sich leichtlich vermehren, und denen jungen Fasanen eine nützliche Speise geben. Damit man aber die Fasanen auch bequemlich füttern könne, werden in dem Garten ein oder mehrere Futter-Plätze für dieselbe zubereitet, und grosse weite geflochtene Körbe, die oben offen sind, und unten vier Thürlein haben, hingesetzet, durch welche die Fasanen aus- und eingehen mögen. In diese Körbe giebet man ihnen Tranck und Speise, daß sie also des Orts wohl gewohnen, und alle Morgen frühe sich dahin versammlen, ihre Mahlzeit einzunehmen. Wenn nun die Zeit kommt, daß man sie heraus fangen will, wird etliche Tage vorher der Korb oben mit einem Netze wohl verwahret, an denen vier Thürlein aber werden die Fall-Breter, die vorhero allezeit darüber gestanden, mit einem Zug gerichtet; hierauf, wenn die Fasanen alle um die gewöhnliche Zeit bey ihrem ordentlichen Essen, lässet man die Fall-Bretlein geschicklich herab fallen, stellet vor eines von denen vier Thürlein einen starken Sack oder Hamen von Rebhüner-Zeug, und ziehet das Fall-Bret auf: So bald sie die Oeffnung des Lichts und die Lufft sehen, lauffen sie einer nach dem andern in den vorgestellten Zeug, und daraus nimmt man die übrigen Hahnen, sonderlich diejenigen, so böse werden, und die jungen vertreiben, auch die gar alten, und zur Brut nicht mehr tauglichen Hennen, die übrigen lässet man wieder heraus, und nach Proportion der Hüner so viel junge Hahnen bey ihnen, als man zur Zucht nothig erachtet, welche sich desto häuffiger wieder mehren werden, nachdeme die alten, bösen Streit-süchtigen Hähne auf die Seite geschaffet und ausgemerzet worden. Und also kan man seinen jährlichen Nutzen von den Fasanen haben.

Fasan-Hund, ist ein nur alleine auf die Fasanen abgerichteter Hund, dessen gröste Tugend diese ist, wenn er einen Fasan mit Gewalt aufgetrieben, und sich derselbe seiner Gewohnheit nach, an einen Baum aufschwinget, und an einen dicken Ast setzet, daß er denselben tapffer und laut anbelle, um den Baum herum springe, und an dem Stamm sich aufbäume, als ob er hinauf steigen wollte; wo solches geschiehet, schmiegt sich der Fasan auf den Ast, und siehet immerdar den Hund an, dergestalt, daß der Weydmann sicher hinzu treten, und den Vogel frey herab schiessen kan, denn ie stärcker der Hund bellet, ie weniger hat man zu besorgen, daß der Fasan hinweg fliegen werde.

Fasan-Rauch, wird ein denen Fasanen angenehmer Rauch genennet, welcher bisweilen in denen Fasanen-Gärten gemacht, und dadurch verursacht wird, daß die Fasanen lieber darinnen bleiben, und von andern nicht so leichtlich abgelocket werden mögen, denn die Fasanen gehen dergleichen Rauch trefflich nach, und dahero kommt es, daß man dieselben auch aus andern Orten, wohin man sie verlanget, locken und bringen kan, und zwar folgender Gestalt: Erstlich muß man die Gelegenheit, wo sie sich aufhalten, besehen, hernach aber eine Viertel- oder halbe Meile davon, einen Ort aussuchen, wo man die Fasanen gerne hin hätte, sodenn muß man sich mit ausgezogenen und zusammen gebundenen Hanf-Büschen, darin noch viele Körner sind, versehen und acht haben, wenn der Wind von dem Ort, da man sie haben will, nach der Gegend, wo sie sich zuvor aufhalten, hingehet,

sobald solches geschiehet, zündet man die Hanff-Büschelein an, damit ein grosser Rauch, und der Geruch den Fasanen von dem Winde zugewehet werde, so werden sie demselbigen nachgehen, und daselbst, wenn man ihnen noch überdis Weitzen dahin schüttet, ohne Zweiffel lieber bleiben, als an dem Ort, da sie vorhin gewesen sind. Ein anderer guter Rauch ist also zu machen: Nimm Haber-Stroh zwey Gebünde, zween Scheffel Hanff-Spreu, vor einen halben Reichsthaler Campher, anderthalb Pfund Anis, ein wenig Weyrauch, eine Hand voll Widertod, eben so viel Tausendgülden-Kraut, etliche Stücklein faul Linden-Holtz, ein halbes Maaß gedörrtes Maltz, und vier Pferd-Aepffel; das Hanff-Stroh wird auf blosser Erden verbrennet, und die Hanff-Spreu darauf, das übrige alles wird unter die Hanff-Spreu gemenget, und also zwey Tag und Nacht damit fortgefahren. Dieser Rauch gehet bey nur etwas wenigs starckem Winde auf drey Viertel-Weilwegs weit.

Faselen, Faseolen, Phaseolen, s. **Bohnen.**

Faß, ist eigentlich ein höltzernes, in der Mitte etwas bauchiges Gefässe, so vom Böttiger aus Tauben mit Reiffen angebunden, und mit zween gleich grossen Böden versehen, so zu Verwahrung eines gewissen, theils trockenen, theils flüßigen Dinges, als Bier, Wein, Cosent, Meet ꝛc. gebrauchet wird, und daher seinen Namen **Back-Faß, Bier-Faß, Wein-Faß** ꝛc. bekömmt. Dergleichen Fässer von der letzten Art werden am besten von eichenem Holtz gemacht; die Bier-Fässer aber gemeiniglich noch dazu inwendig ausgepicht, welches bey denen Fässern, darauf das Lager-Bier kommen soll, nothwendig erfordert, bey denjenigen aber, so man gleich verzapffet, an manchen Orten unterlassen wird. Die zum Breyhahn oder Weissen- und zum Weitzen-Biere bestimmte Fässer pflegen so wenig, als die Wein-Fässer gepicht zu werden. Wenn man die Bier-Fässer, nach ausgeschenckten Biere nicht bald aufschläget, dieselben inwendig mit Besem, Lappen und Wasser wohl reiniget, auch nachgehends an einem bequemen Ort fein wohl wieder eintrocknen lässet, und an einem saubern Ort, bis zu fernerm Gebrauch verwahret hält, pflegt das Bier nach dem Fasse zu schmecken, und wird stinckend; dahero sollen die Bier-Fässer, und zwar vornemlich iederzeit, vor dem Fassen, gesäubert, die gepichten aufgeschüret, und wieder gepicht, die ungepichten aber ausgespület, und mit heissem Wasser ausgebrühet, auch beyderseits wieder fest und tüchtig gebunden werden. Eben so reine, ja noch reinlicher, wollen auch die Wein-Fässer gehalten seyn, weil ein grösserer Schade, durch daran zu schulden gekommene Nachläßigkeit geschehen kan; um deswillen, soll man dieselbe, bevor man noch Most oder Wein darauf füllet, mit heissem Wasser und Asche wohl ausbrühen, und alsdenn erst mit frischem Wasser vollends ausscheuren und ausspülen. Wenn dieses nicht geschieht, wird der Most nach den stinkenden Fässern gleich stinckend, und zwar so, daß der Gestanck nimmermehr wieder zu vertreiben. Einige verwahren die also rein ausgewaschenen Wein-Fässer mit Saltz Wasser vor bösem Geruch, und räuchern sie mit gutem Weyrauch, damit der Wein desto länger in seiner Krafft dauren möge. Wenn man wissen will, ob ein Faß genungsam gesäubert und gereiniget, so darff man nur zur Probe ein Wachs-Licht anzünden, und es zum Spund-Loche hinein halten, ist nun das Faß nicht reine genug, wird das Licht alsobald auslöschen, auch der Einschlag nicht leichte brennen, wenn das Faß noch nicht nach Erforderung der Nothwendigkeit gereiniget worden. Um zu wissen, ob es noch einen schädlichen Geruch an sich habe, oder nicht, so schlage man etliche mahl mit flacher Hand auf das Spund-Loch, und fahre damit nach der Nase zu, so wird man die wahre Beschaffenheit bald innen werden. Wenn die Fässer vom Schimmel beschlagen, welches in feuchten Kellern, und bey faulen nachläßigen Leuten gar gemein ist, muß man solche mit truckenen Lappen öffters wohl abwischen, fleissig nach den Reiffen sehen, ob sie noch gut und gantz sind, und wenn irgendwo ein Mangel hieran verspüret wird, solchem durch den Böttticher alsobald gebührend abhelffen lassen. Damit man aber der Furcht wegen des Abspringens derer Reiffen überhoben seyn möge, hat man in grossen Haushaltungen, wo man viel Wein besitzet, grosse Fässer, insgemein Stück-Fässer genannt, welche mit eisernen Reiffen, die nicht so leicht lich abspringen, verwahret sind, auch deswegen gerne geführet werden, weil der Wein darinnen nicht so starck zehret, als in den andern kleinen Fässern zu geschehen pfleget.

Faß, wird auch an einigen Orten vor ein gewisses Maaß flüßiger Sachen, als Wein und Bier ꝛc. genommen, und hält in Sachsen das Bier-Faß zwey Viertel oder vier Tonnen, oder sechs Dreylinge, oder sechs Schock, das ist, drey hundert und sechzig Meß-Kannen. Die Grösse eines Wein-Fasses aber wird nach der Anzahl derer Eimer, so darein gehen, ausgesprochen.

Fassen, siehe **Bierfassen.**

Faß-Reiffen, suche **Reiffen.**

Fasten-Schlier, siehe **Brach-Vogel.**

Faul-Baum, Witde-Baum, ist ein Baum mittelmäßiger Höhe, welcher am füglichsten unter das Schlag- oder Busch-Holtz gerechnet wird. Die Rinde ist von aussen schwartzbraun, mit kleinen weissen Flecken besprenget, inwendig aber gelb, und so man sie käuet, färbet sie grün-gelb; dahero braucht man sie auch die Vogel-Netze damit zu färben, und denenselben eine grünliche Farbe zu geben, daß die Vögel sich nicht dafür scheuen. Sein Laub bestehet in langen zugespitzten ziemlich breiten, und rings herum zerkerbten Blättern, welche fast dem Laub des sauren Kirsch-Baums gleich kommen, und für ein gutes Futter vor das Rind-Vieh gehalten werden, weil sie denen Kühen die Milch mehren sollen. Das Holtz tauget zu nichts besser als in den Ofen, wiewohl es auch gute Kohlen zum Büchsen-Pulver

giebt, und wenn es noch jung, sehr wohl zu Wirden gebraucht werden kan, dahero es auch den Nahmen Wiedebaum erhalten. Im Frühling bekommt er eine weißbleiche Blüthe, in langen Trauben; wenn solche vorbey, folget die Frucht, welches Beere sind, so groß als Erbsen, mit einer Hohl-Kehle unterschieden, gleich als wenn zwey Beere zusammen gewachsen wären. In einer ieden stecken zween Kerne, welche denen Wolffs-Bohnen nicht unähnlich, und etwas gröſſer denn die Linsen sind, auch einen Kern inwendig haben, und im Herbst im October, reiff werden. Sie sind erstlich grün, endlich schwartz, und haben einen widrigen und gantz unannehmlichen Geschmack.

Faul-Bette, ist ein kleines und schmales, wie auch niedriges Bett-Gestelle auf eine Person, so von Nuß-Baum oder gemahlt, und mit Bildhauer-Arbeit ausgezieret, oder mit Sammet, Plüsch, Damast, Caton, und anderen wollenen Zeug bekleidet, mit Campanen beschlagen, und mit darzu gehörigen Matratzen und Haupt-Küssen beleget, so ebenfalls mit seidenen oder wollenen Zeug überzogen, und in denen Putz-Stuben mehr zum Staat als Gebrauch gefunden wird.

Faules Fleisch, oder wildes Fleisch, pfleget manchmahl in denen durch Zerstossung, Zerquetschung oder in andere Wege verursachten Schäden, aus dem gefaulten Geblüte, wo es nicht bey Zeiten zertrieben und ausgeführet worden, zu wachsen. Solches wegzuätzen nimmet man gebrannten Alaun, stösset denselben zu Pulver, streuet ihn in den Schaden, oder leget der kleinen Eiter-Nesseln darein, die fressen das wilde Fleisch hinweg. Oder: Wenn man acht Loth Honig und fünff Loth Rosen-Eßig nimmt, und darunter kleingestossenen Grünspan, Alaun und Vitriol, und zwar von iedem der beyden erstern zwey Loth, von dem letztern aber nur ein Loth menget, folglich eine Salbe daraus macht, und das Pferd an dem Ort, da das faule und unreine Fleisch ist, mit schmieret, so fället es heraus. Oder man darff auch nur den Schaden mit Wein, darinnen Nuß-Laub, oder Nessel-Saamen gesotten ist, auswaschen, und gepülverten Grünspan darein streuen, so wird die Wunde frisch und sauber werden, das wilde Fleisch aber heraus fallen.

Faul-Matten, heisset man eine gewisse Art kleiner geflochtener Holländischer Decken, welche man in reinlichen Haushaltungen vor die Thüren der Zimmer zu legen pfleget, damit man die Schuhe daran abstreichen und saubern möge.

Fäulung, ist eine von der Natur oder durch Hülfe der Menschen in der warmen Lufft und Feuchtigkeit erfolgte Auflösung eines Cörpers auf einen grossen Grad. Diese Würckung ist in der Wirtschafft zu vielen Dingen, z. E. zum Dingen nütze, in andern Fällen aber auch schädlich.

Favoretten, sind gantz dünne von Haaren zusammen gerollte Schnecklein, die entweder von falschen Haaren über einem Kohl-Feuer geschlungen und aufgewickelt werden, daß sie eine geraume Zeit vor sich also gekrümmet bleiben, oder sie werden bisweilen auch von eigenen Haaren aufgewickelt, und mit zwey creutzweis gesteckten Nadeln zusammen befestiget; Das Frauenzimmer bediente sich derselben in vorigen Zeiten, als eine Zierath auf der Stirne zu tragen.

Februarius, oder **Hornung**, ist der zweyte Monat im Jahr, welcher in einem ordentlichen oder gemeinen Jahr acht und zwantzig, in einem Schalt-Jahr aber neun und zwantzig Tage, und also einen Tag, so der Schalt-Tag genennet wird, und iederzeit der vier und zwantzigste ist, mehr als sonsten hat. Die Sonne tritt den neunzehenden dieses Monats in das Zeichen der Fische. In deutscher Sprache heisset er deswegen Hornung, weil die Hirschen darinnen meistentheils ihre Gehörne abwerffen. Die Verrichtungen, so ein guter Land- und Haus-Wirt diesen Monat über in seiner Haushaltung hier und dar vorzunehmen hat, zeigt der zu Ende dieses Buchs befindliche Land- und Haus-Wirtschaffts-Calender.

Fecher, wird dasjenige Instrument genennet, das man theils zu einem Schirm wider die Sonnen-Strahlen gebrauchet, theils aber auch durch seine Bewegung, sich eine kühle Lufft im heissen Wetter zuzuwehen, oder sonst Wind damit zu machen pfleget. Es wird dieser auf vielerley Manier gemachet, gemeiniglich bestehet solcher aus verschiedenen schwachen Stäblein, die sich an dem einen Ende um einen Stifft bewegen, auch aus- und über einander schieben lassen, mit dem anderen schmalen und spitzigen Theile hergegen, werden sie zwischen die gebrochene doppelte Falten, von Papier, Taffet, Atlaß und dergleichen gestecket, und fest geleimet, oder es werden an solchen Stäben die Theile, welche man sonst spitzig machet, und in die gebrochene Falten einschiebet, von gantz schwachen feinen Elffenbein ziemlich breit gelassen, und mit durchbrochener Arbeit, auf das netteste gezieret, und damit sie sich nicht weiter als es nöthig, aus einander geben, zu oberst sowohl, als weiter unten, bey dem Stiel, mit einem gar zarten, nicht allzu breiten Taffet-Rand eingefasset, und an selbiges geleimet; Man bediente sich auch vor diesem, derer auf eben solche Art zusammengesetzten Straussen-Federn. Diese beschriebene Arten der Fecher, werden zum Unterscheid der folgenden Sonnen-Fecher genennet. Denn man hat noch eine Art, da aus einem etwas langen Stiel, dünne hölzerne Späne also verschoben, neben einander mit Faden oder schwachen Drat befestiget werden, daß sie einem ausgespanneten Sonnen-Fecher ähnlich sehen, wiewohl sie etwas gröſſer; oder es werden die starcken Schwung-Federn aus den Gänse-Flügeln auf diese Weise neben einander gesetzt, die Spuhlen an einen gleichmäßigen Stiel, und einem übergehenden Leisten befestiget, daß man damit die Kohlen auf

dem Herd leicht anflammen könne, und dergleichen heissen Feuer-Fecher.

Fechser, siehe Fächser.

Feder. Die Federn sind eine Bedeckung oder Kleidung der Vögel, worunter die Schwanen- und Gänse-Federn, zu Anfüllung der Betten die nützlichsten sind, wiewohl die ersten sehr rar, und nur für grosse Herren und reiche Leute kommen. Wie oft des Jahrs, und auf was für Art das Rauffen oder die Berupfung derer Gänse und Schwanen geschehen müsse, soll an gehörigem Orte gemeldet werden. Hier ist nur der Unterschied derer Federn, und wie damit umzugehen, kürtzlich zu bemercken. Staub- oder Pflaum-Federn, werden diejenigen genennet, welche unten am Bauch zunächst auf der Haut liegen, und die besten, zärtesten und wärmesten Federn sind. Die unter denen Flügeln, in den Seiten und an den Beinen sind etwas stärcker, auf dem Rücken aber am gröbsten und ungeschlachtesten. Die so auswendig an denen Flügeln stehen, weil sie etwas lang und die Kiele auch starck sind, pfleget man abzuzupffen und abzuschliessen, daher sie Schleiß-Federn genennet werden. Jede Sorte dieser Federn pflegen einige besonders aufzuheben, damit sie nicht unter einander kommen, und man dieselben mit grosser Mühe wiederum auszuklauben nöthig habe. Die Staub- oder Pflaum-Federn gebrauchet man fast nur allein zu den Haupt-Küssen und leichtesten Deck-Betten, insgemein aber vermenget man sie in den etwas schweren Deck-Betten mit den andern subtilesten und leichtesten Federn, weil man glaubet, daß die mit Staub allein angefüllte im Winter nicht warm genug seyn. Der Mittel-Federn, bedienet man sich zu denen Polstern und obersten Unter-Betten; mit denen gröbern hingegen und denen so genannten Schleiß- oder Schwantz-Federn füllet man die unterste, gleich auf dem Stroh oder Stroh-Sack zu liegen kommende Unter-Betten an. Weil aber die neuen Federn sehr übel riechen, und nicht allzu gesund zu gebrauchen, indem sie noch nicht recht ertrocknet, als werden sie in einen Sack, oder in ein altes Eingefieder gethan, und zwey bis drey Jahr lang unter andere Betten, gemeiniglich unter die Ehehalten-Bette, zu unterst gelegt, und täglich fleissig aufgeschüttelt. Der Staub wird gleichfalls in einen Sack gefasset, in die Sonne gelegt, mit einem leichten Stecken des Tages zu vier bis sechs unterschiedenen mahlen geschlagen, und fleißig umgewendet, wovon er schon aufzulauffen, und pflaumicht zu werden pfleget. Auf gleiche Art wird der Isländische Feder-Staub, oder so genannte Eider-Dun, bey einem heissen Ofen, oder aber bey hellem und warmen Sonnen-Schein, mit Spitz-Ruthen tapffer geschlagen, damit die offt häuffig darinnen steckenden Hülslein und Sand davon fallen, denn werden sie erst in leichte Eingefieder von Taffent oder Caton gefasset, und nur zu Krancken-Reise- und Sommer-Betten gebraucht. Wenn die Federn vom Schweiß zusammen gegangen, oder jemand darauf verstorben, ist es am rathsamsten, das Bett von neuem zu federn: Zu solchem Ende lässet man die Küssen etliche Wochen in freyer Lufft, oben unter dem Dache des Hauses hangen, leeret alsdenn jedes Küssen besonders in einer wohlverwahrten Kammer aus, lässet das Eingefieder, worein die Federn gefasset gewesen, mit Lauge wohl auswaschen, die Federn aber schläget man erstlich durch eine Räder (Räuter) oder Sieb mit weiten Löchern, vermittelst eines Gänse-Flügels oder Federwisches, daß die subtileste und leichteste Federn davon stäuben, und auf einen gewissen Hauffen fallen, was aber durch die Löcher der Räder sich auf den Boden gesencket, wird durch ein ander Sieb mit engen Löchern durchgerädert, und von dem beygemischten Staub und Unrath gereiniget; was sodenn von Federn sich zusammen gebacken, pfleget man aus einander zu rupffen, und gleich dem vorigen durchzuschlagen, da man sie denn wieder einfässet, und den Abgang mit andern Federn ersetzet. Die stärcksten Federn in den Flügeln der Gänse, sind die so genannten

Feder-Kiele, welche vor aller anderer Vögel Federn am dienlichsten zu Schreib-Federn sind, gleichwie die Raben-Kiele zum Zeichnen. Die besten Feder-Kiele sind diese, so im Frühling von denen Gänsen genommen worden, sonderlich aus den rechten Flügeln, denn solche viel durchsichtiger, härter, magerer und vollkommener sind, auch dem Schreiber besser in der Faust liegen, als die aus den lincken Flügeln. Ehe man Federn daraus schneidet, sollen sie vorhero an der Sonne noch besser gedörret, oder durch heisse Asche gezogen, und vermittelst eines Messers gestrienet oder gestreiffet, auch sauber abgeschabet werden; gute Kiele soll man ein Jahr lang liegen lassen, so verlieren sie alle Fettigkeit und Feuchte. Die Schreib-Federn, damit man auf Pergament schreiben will, müssen stärcker seyn, als diejenigen, womit man auf Papier schreibt, darzu denn die Schwanen-Kiele am allerbesten taugen. Es werden auch diese Feder-Kiele, zum Unterscheid derjenigen Kielen, die von den geschlossenen oder gerissenen Federn übrig bleiben, Spuhlen genennet. Siehe Federn schliessen.

Feder-Kraut, s. Heidnisches Wundkraut.

Feder-Lappen, sind zusammen geknüpffte Büschel Federn, welche an Leinen gebunden, des Nachts gegen Tag hin vor das Holtz gezogen werden, damit die Hasen oder Füchse, so sich in der Nacht aus dem Holtze heraus, und zu Felde begeben, bey anbrechendem Tage nicht wieder zu Holtze gehen, sondern man den folgenden Morgen darauf etwas auf dem Felde zu hetzen finden möge. Man pflegt auch groß Wild, als Wölffe, Sauen und Hirsche damit einzustellen und zu verlappen, daß sie in der Stille, und ohne von denen Leuten oder Hunden verstöret zu werden, in ihren Behältnissen so lange warten, bis man den Zeug an Tüchern oder Netzen herbey bringen, und stellen könne. Zu diesen Feder-Lappen, braucht man die Federn von allerhand zahmen und wildem Geflügel, als Schwanen, Trappen,

Auerhahnen, Truthünern, Reihern, Störchen, Gänſen, Habichten und Raben; denn ſie müſſen von mancherley Farben, ſchwartz, braun und weiß alſo recht bunt ausſehen, damit ſie ſo viel beſſer abſchrecken können. Man hat aber zweyerley Arten von Feder-Lappen; Die erſte Art, worzu die größten Federn genommen, und gedoppelt mit den Kielen gegen einander durch einen Creutz-Schlag gezogen werden, und auf zwey Tücher lang ſtellen, werden durch zwey Leute auf groſſe Haſpeln gewunden, und doppelte Feder-Lappen genennet, deren Leinchen ſo ſtarck als Wolffs-Garne ſind, ſolche aber ſind beſchwerlich mit Haſpeln, und langſam zu ſtellen, gehen auch wohl ſechsmahl ſo viel und gröſſere Federn darauf, als ſonſten nöthig wäre. Die andere kleinere Art Feder-Lappen, welche viel leichter, nützlicher und wohlfeiler iſt, gebrauchet nur mäßige, iedoch auch bunte Federn, allein nicht mehr als zwey bis drey, unterwärts ebenfalls mit dem Dreyſchlag geknüpffet, deren Leinchen von Stärcke des Haſen-Garns iſt, und ſtellet ein Bund eines Tuches Länge, oder hundert und ſechzig Schritt. Die Knoten kommen nur eine gute Spanne von einander, der Haſpel iſt viel kleiner, und mit einem einfachen Hand-Griff von dürrem Holtze, daß die Spille ſich umdrehen kan. Wenn man die Feder-Kiele, ehe ſie zuſammen geknüpffet werden, an der Spitze öffnet, und in ein Faß voll Hunde-Miſt ſtecket, auch das Leinchen darinnen weichet, noch beſſer aber mit dem ſo genannten Teuffels-Dreck beſchmieret, ſo bleibet der Geruch ſo wohl in den Federn als in dem Leinchen, und ſcheuet das Wild ſich entſetzlich davor; es iſt aber wegen des Geruchs nicht rathſam, ſolche zugerichtete Feder-Lappen bey die Netze zu hängen, ſondern ſie müſſen abſonderlich aufgehoben werden. Wer die Federn ſo geſchwinde nicht aufbringen kan, und doch verlappen will, brauchet an ſtat der Federn ſtarckes Stroh, nach Länge der Federn abgehauen, wovor ſich das Wild ebenfalls ſcheuet. Wenn in der Eil geſtellet werden ſoll, und nicht allzeit Furckeln oder Lapp-Reiſſer vorhanden ſind, oder bey dem Froſt nicht in die Erde zu kommen iſt, muß man die Lappen mit den Leinchen um die Sträucher oder Bäume anziehen, und umſchlagen, oder da es noch ſchlaff hängen bliebe, an nöthige Oerter Lappreiſſer unterſtützen. Man pfleget auch die Feder-Lappen öffters doppelt über einander zu ſtellen.

Feder-Muff, iſt ein von gefärbten oder gantz weiſſen Federn, in die Rundung zuſammen gehefteter Uiberzug, in Forme eines gewöhnlichen Muffes, an deſſen ſtat ihn auch das Frauenzimmer im Winter gebrauchet, weil er inwendig auch mit Rauchwerck verſehen.

Federn ſchlieſſen, ſchleiſſen oder reiſſen, iſt eine Arbeit, welche eine gute Haus-Mutter, den Winter über, zu Abends-Zeit, wenn die Mägde ihre andere Arbeiten ſchon verrichtet, vornehmen läßt, da denn die Federn, wenn bey Verapffung der Gänſe, dieſelben nicht bereits, nach ihren Gattungen, beſonders gethan worden, nun erſt ſortiret, die Staub- und Pflaum-Federn ausgeleſen, die Mittel-Federn aber und das grobe Gut geſchleiſſet (das iſt, das Weiche an denenſelben von ihren Kielen geriſſen) und eine iegliche Sorte abſonderlich in Säcke oder Betten geſtecket wird. Die Kiele von denen Schleiß- oder geriſſenen Federn, werden meiſtentheils in die Fahrwege (durchaus aber nicht in die Miſt-Stäten) geworffen, oder von armen Leuten verlanget, welche ſich Kiel-Betten davon machen. Man pflegt auch wohl die geringen oder die ſchadhafft gewordene, und zum ſchlieſſen nicht dienliche Federn zu hacken und das Weiche alſo an den Stielen zu laſſen, und dergeſtalt in die Betten zu füllen, welche man alsdenn zum Unterſcheid der vorher beſchriebenen geſchloſſenen Federn, **gehackte Federn** nennet.

Feder-Sack, heiſſet bey dem Feder-Schlieſſen derjenige Sack, worein man die geſchloſſenen Federn zu ſtecken pfleget.

Feder-Schütze, ſiehe Jäger.

Feder-Sieb, iſt ein ordentliches rundes, und mit einem geflochtenen Boden verſehenes Sieb, worinnen nicht nur die ungeſchloſſenen Federn bey dem Feder-Schlieſſen, auf den Tiſch geſetzet, und von dar Hauffenweiſe heraus genommen werden; ſondern man gebrauchet es auch bey dem Rupffen des Feder-Viehes, daß man die Federn ſammle, und einige Tage zugedecket, dieſelben darinnen ſtehen laſſe.

Feder-Spiel, oder **Vorlos**, gehöret zur Falckneren, und beſtehet aus zweyen mit Riemen feſt zuſammen gebundenen groſſen Vogel-Fittigen, woran ein Wind-Strick hänget, und an dem Ende ein Häcklein von Horn angemacht iſt; mit dieſem Vorlos, oder ſo genannten Feder-Spiel, wird der geworffene Falcke gelocket, damit er, in Meinung, es ſey ein lebendiges Huhn oder anderer gleichförmiger Raub, wieder zurücke zu dem Falckenier kehre.

Feder-Spiel, iſt ein altes abgekommenes Kinder-Spiel, mit einem aus Holtz und Feder-Kielen gemachten Inſtrument, deſſen weitläuftig allhier zu gedencken, nicht der Mühe verlohnet.

Feder-Stäuber, nennet man ein Inſtrument ſo aus einem Buſch von Straufſen-Federn beſtehet, die an einem förmlich gedrechſelten Stiel, ſo etwa einer Ellen lang, feſt eingelaſſen, womit bey einer Haushaltung das aufgeſtellte Zinn, Glas und andere Mobilien, von dem darauf geflohenen Staub reine gemacht und abgeſtäubet werden.

Feder-Vieh, unter dieſem Nahmen wird das zahme Geflügel, ſo man bey Wirtſchafften zu halten und aufzuziehen pflegt, als Gänſe, Enten, Indianiſche oder Trut-Hüner, gemeine Hüner, Capaunen und Tauben, verſtanden. Die Anzahl des Feder-Viehes muß man nach der Gelegenheit eines Hofes, und der Fütterung mäßig einrichten, und dergleichen nicht in allzugroſſer Menge halten; das Aufziehen des jungen Viehes mit allem Fleiß wahrnehmen, daſſelbe zu rechter Zeit wieder abſchaffen, und es alſo mit langer Fütterung ohne Nu-

nicht kostbar machen. Sonst hat es nicht viel Nutzen in der Wirtschafft.

Feder-Wildpret, wird alles wilde Geflügel genennet, welches man gemeiniglich in dreyerley Sorten eintheilet, davon einiges zur hohen Jagd, einiges zur Mittel- und einiges zur Nieder-Jagd gezehlet wird. Zur Hohen-Jagd gehören die Schwanen, Trappen, Kraniche, Auer-Hähne, Auer-Hüner, Fasan-Hähne, Fasan-Hüner. Zur Mittel-Jagd, Birck-Hähne, Hasel-Hüner und grosse Brach-Vögel. Zur Nieder-Jagd, wilde Gänse, wilde Enten, Reiher, Rep-Hüner, Schneppen, Täucher, See-Raben, Wasser-Hüner, Wasser-Schnepfen, wilde Tauben, Kybitze, Wachteln, Ziemer, Schnerren, Amseln, Drosseln, Lerchen, und andere kleine Vögel, wie sie Nahmen haben mögen. Wo keine Mittel-Jagd in Observantz ist, pflegt man die Birck-Hüner, auch wohl mancher Orten die Hasel-Hühner unter das grosse Weydwerck, oder die Hohe Jagd zu rechnen.

Fefe, ist ein schwartzes zottigtes Thier in Africa, welches fast wie ein Mensch aussiehet, iedoch ein grosser Feind desselben ist. Ehe es den Menschen anfällt, pflegt es vorher ein menschliches Gelächter aufzuschlagen.

Fege, siehe Korn-Fege.

Fegen, heisset das Korn oder den Weitzen, welcher durch das Wurffen nicht reine genug worden, langsam durch die Korn-Fege oder Rolle lauffen lassen, damit das kleine Gesäme, ingleichen aller Zusatz und Staub durchfalle, und es also auf das reineste werde. Dahero wird auch dieses Wort nachgehends gebraucht vor Scheuren oder eine Sache reine machen.

Fegen, wird auch von dem Hirschen gesaget, wenn derselbe die rauhe Haut von dem neu-aufgesetzten Gehörne (welche dahero, wenn sie von diesem herunter, das Gefege genennet wird) abschläget. Solches geschichet gemeiniglich innerhalb zehen oder zwölff Wochen, nach dem er das alte Gehörne abgeworffen, etwan um Mariä Heimsuchung, worbey dieses merckwürdig, daß er das Gefege, so viel er dessen beym Schlagen finden kan, wiederum genieſſet und verschlinget; ingleichen, daß wenn der Hirsch anfänget zu schlagen, solches meistentheils in der Nacht geschiehet, da er denn beym Thau, oder wenn eben der Busch naß vom Regen ist, den aus dem Gehörne kommenden, und auf den Kopff oder Hals tropffenden Schweiß so reine wiederum von sich abzustreichen, und sich zu säubern weiß, daß man keinen Tropffen davon an ihme finden kan. So pfleget auch der Hirsch am liebsten an dem hartzigten Holtze, als Tannen, Fichten, Kiefern, Wachholdern ꝛc. item am bittern Holtze, als Weiden, Saal-Weiden und Aspen-Holtze zu fegen und zu schlagen.

Fehm, siehe Mast.

Feiffel, Foifel, Nifel, ist eine von denen gefährlichsten Kranckheiten der Pferde, und kommet von einem grießlichten weissen drüsiaten Unflat, welcher in Gestalt weisser Hanff-Körner, oder Schweins-Finnen am Halse, wo derselbe an den Kopff des Pferdes rühret, zwischen der Haut und dem Fleische stecket. Wenn dieser Unrath (der sich, wo er stecke, leichtlich mit den Fingern fühlen lässet) zerflüsset, so fället das Pferd augenblicklich um, und verreckt, ehe vier und zwantzig Stunden vergehen, wenn ihm nicht schleunig geholffen wird. Diese Kranckheit entspringet, wenn sich ein Pferd im Fressen oder Sauffen verfangen, zumahl, wenn es etwan ein bissgen übertrieben worden, und auf die Hitze gleich gesoffen hat. Man kan es bald mercken, ob ein Pferd verfangen habe oder nicht: denn wenn es getränket wird, und lässet zuletzt, wenn es aufhört zu sauffen, das Wasser wieder aus dem Maul lauffen, so hat es sich nicht verfangen; Wenn es aber nach dem Sauffen das Maul feste zuhält, und lässet nichts wieder heraus lauffen, so hat es gewiß verfangen, und kriegt den Feiffel. Dieser giebt sich auch äusserlich bald zu erkennen, wenn dem Pferde, so damit behafftet ist, die Ohren und das Geschröte kalt sind, und die Zunge gleich trocken ist (denn sind ihme die Ohren kalt, und dennoch die Zunge warm und feucht, so sind es die Würme) item wann das Pferd ängstlich thut, schwitzet, nicht fressen will, sich niederleget, wältzet und kreistet, ohne daß es wieder aufstehen will, da ist denn das beste und geschwindeste Hülffs-Mittel, man lasse dem Pferd den Feiffel reissen, und dieses geschiehet folgender Gestalt: Man führet das Pferd aus dem Stalle, und leget die Ohren desselben am Halse herunterwärts gegen den Kinn-Backen zu, wo nun die Ohren sich enden, oder wo sie am Halse hinreichen, da, oder ein paar Qver-Finger darunter, begreiffet man mit der Hand die Beulen, wo dieser sinnigte Unflat, nemlich der Feiffel drinnen stecket, welcher, wenn vorhero die Haut an solchem Ort mit einer Fliete geöffnet worden, heraus gegraben, und wenn von solchem alle Körnlein heraus sind, etwas Saltz mit Menschen-Speichel hinein gerieben werden muß. Wenn nun dieses auf beyden Seiten des Halses also geschehen, so lässet man ihm unter der Zungen in der Mitten eine Ader, welche zu der Zeit voller Bluts und aufgelauffen ist, daß sie leichtlich zu erkennen, und reibet ihme Saltz darein, oder sticht ihm den dritten Kern oder Staffel oben im Gaumen des Mauls, und reibet das Maul mit Saltz, stecket ihm auch ein wenig Heu oder Stroh in die Nasen, damit es wieder brausend gemacht werde; Nachgehends decket man das Pferd mit einer Decke warm zu, führet es hin und wieder, bis ihm die Ohren erwärmen, giebt ihm einen Büschel Heu, macht ihm einen Tränck-Eimer voll Roggen-Mehl, Saltz und Wasser durch einander gemenget zu trincken, und lässet es einen Tag wohl ausruhen. Weil aber diese Kranckheit nicht völlig aussen bleibet, sondern wenn gleich der Feiffel einmahl gerissen worden, dennoch zuweilen wieder zu kommen pfleget, so brauche man noch folgendes Mittel, welches ein Pferd ein gantzes Jahr lang vor dem Feiffel sicher macht: Man nimmt nemlich aus den Hollunder-Schößlingen, die dasselbige Jahr gewachsen

sind, den Kern, bricht sie alsdenn zu Stücken, thut sie in einen neuen Scherben, setzt sie auf die Kohlen, daß sie wohl dürre werden, damit man sie klein zu Pulver stossen kan, und giebt dasselbige einem Pferd einer welschen Nuß groß in dem Futter oder auf einer Schnitten Brots mit Saltz gerieben, zu einer Zeit im Jahr, wenn man will.

Feig-Blat, wird von den Jägern das weibliche Glied an einem Stücke Wild oder andern Thier genennet.

Feig-Bohnen, siehe **Bohnen**.

Feigen, sind eine zärtliche süsse und angenehme Frucht, welche in Gestalt kleiner und mittelmäßiger Birnen, von weißlicht-grüner oder Viol-blaulichter oder rothbrauner Farbe wachsen; Es werden derselben aus Spanien, Italien und Franckreich dreyerley Sorten zu uns gebracht, als Korb-Feigen, Laub-Feigen und denn die Marsilischen, oder die aus Marsilien herkommen. Ausser daß sie ein gar gesundes Essen, wenn selbige mäßig genossen werden, so sind sie, des Morgens nüchtern genommen, gut vor die Lungen-Wasser-Sucht, das böse Wesen und Pestilentz, zumahl wenn sie in Ysop gesotten; mit Honig vermischt und aufgeleget, erweichen sie das härteste Geschwür. Wer dieser hingegen zu viel geniesset, bekommt böses Geblüt, und sollen alsdenn jungen Leuten die Läuse darnach wachsen. Der Baum, welcher diese Frucht herfür bringet, wird der

Feigen-Baum genennet, von deme hauptsächlich zweyerley Arten bey uns bekannt sind, nemlich der hohe und niedrige. Jene werden an hohen Geländern an denen gegen Mittag zu stehenden Wänden oder Mauren aufgezogen, und vor Winters, ehe die Herbst-Fröste kommen, gleich denen Weinstöcken gedecket, oder unter das Erdreich eingeschlagen, nachgehends mit Bretern, Stroh, Roß-Mist oder Hanff-Werck wohl zugedecket, und vor dem Frühling, und bis die Nacht-Fröste aufgehöret, nicht wieder eröffnet. Diese die niedrigen, werden nur in Kübel und Blumen-Töpffe gesetzet, und den Winter über vor der Kälte in Winterungen oder Gewächs-Häusern verwahret und aufbehalten. Dieser Baum hat eine gantz besondere Art von Holtz, so mit den andern Bäumen gar nicht überein kommet, indeme es gantz schwammicht ist, und alleine im Frühling sich nach Gefallen biegen und zierlich in einander flechten lässet, nach der Zeit aber, wie Glas zerbricht. Die Rinde ist etwas zart und grau; dieselbe lässet bey ihrer Verwundung eine weisse bittere Milch von sich, welche sehr hitzig. Es wird diesem Safft die Tugend beygelegt, daß er den Aussatz und bösen Grind, wie auch den Biß eines gifftigen Thieres heile. Die Blätter sind groß, fast wie die Wein-Blätter, aber viel dichter, rauher und dunckeler, auch stärcker ausgeschnitten, und stehen auf runden Stielen. Da andere Bäume blühen, ehe sie Früchte bringen, so stösset dieser ohne vorhergehende Blüthe seine Früchte gleich mit den Blättern, wo dieselben mit ihren Stielen auf den Zweigen aufstehen, in Gestalt kleiner Wartzen hervor, welche aber nicht mit einander auf einmahl, sondern nach und nach reiff werden. Einige wollen die Blüthe in der Frucht suchen, sintemahl, wenn selbige zu ihrer Vollkommenheit zu gelangen beginnet, sich darinnen zarte weisse und Purpur-farbene Fäserlein ereignen, welche aus dem Fleisch der Feigen also wachsen, daß sie in dem Mittel derselben eine Höle machen, welche Meinung aber wenig Beyfall finden will. Es erfordert dieser Baum einen trockenen warmen Boden, und mehr sandicht, als leimichtes Erdreich, und bey grosser Hitze öffters Begiessung; Wenn auch die Feigen von allem Miste, wenn er nicht schon zur Erden worden, ehe man die Feigen-Bäume damit dünget, ungeschmack werden, so ist am besten, man brauche Aschen oder Kalck zu ihrer Düngung, welche ihnen sehr gut thun, wo aber ja der Grund, darin sie stehen, gar zu dürre und sandigt wäre, so kan man selben endlich mit Schaaf- oder Tauben-Mist verbessern. Denen Feigen-Bäumen ist das Schröpffen nicht undienlich, weilen sie hernach viel tragbarer werden, als sie zuvor gewesen. Sie sind denen Holtz-Würmern sehr unterworffen, dahero, so bald man mercket, daß sie den Baum durchlöchern, soll man die Löcher mit ungelöschtem Kalck bestreichen. Seine Vermehrung geschiehet entweder durch Abbrechung einiger Zweiglein, welche von bereits tragenden Bäumlein genommen, im Martio und April gebrochen, oben mit vielen Augen besetzt, und zwey oder drey Schuh lang seyn müssen. Diese Zweiglein, welche unten weder gedrehet noch geklopfft, sondern mit einem Nagel oder Messerlein aufgeritzet, und denn in den Ritz oder Spalt, zwey bis drey Haber-Körnlein gestecket werden sollen, setzet man Bogenweise so tieff in eine gemachte Grube, daß sie ohngefehr eines halben Schuhes hoch mit ein paar Augen aus der Erden hervorragen. Man kan sie auch von Beysetzlingen, oder denen aus der Wurtzel hervortreibenden Neben-Schossen, welche man mit Vortheil ohne den Stamm oder die Wurtzel hart zu verletzen, absticht, und in eine bequeme Erde einsetzet, erzeugen. Wenn man bald zeitige Feigen haben will, so darff man dieselbige nur mit Safft von langen Zwiebeln bestreichen; will man aber grosse Früchte haben, so muß man dem Baum die Gipffel-Spitzen brechen, damit der Safft desto weniger vorschiessen möge, sondern vielmehr in die Frucht sich ergiessen müsse. Das Merckmahl, die reiffen Feigen zu erkennen, ist, wenn sie aussen eine schwartzbraune Farbe bekommen haben, das Marck inwendig aber mit gelben Körnern angefüllet und roth worden ist. In unsern Deutschen Gärten findet man auch die

Indianischen Feigen, deren man zweyerley Arten, nemlich grosse und kleine hat. Die grosse Art, treibet dicke Blätter einer Hand breit und lang, auch wohl grösser, und zwar immer eines aus dem andern. Das Grund-Blat wird mit der Zeit holtzig: die obersten aber sind allezeit safftiger, wiewohl kleiner als die untersten; alle aber sind mit kleinen spitzigen Stacheln besetzet, welche in der Hand

dessen

essen, der sie unbedachtsam anrühret, nicht ohne Schmertzen hangen bleiben. Die Frucht vergleichet sich fast den Feigen, ist inwendig blut-roth und einer geilen Süsse. Dieses Gewächs will den Sommer über zwar sattsam, doch nicht übermäßig begossen seyn, sonst fault das Wurtzel-Blat an; im Winter stehet es besser in einer warmen Stube, (doch daß es etwas Lufft darinnen habe, damit es nicht ersticke) als in dem Keller. Wenn etwan ein Blat davon anfänget zu faulen, welches gemeiniglich daher rühret, wenn mit dem Finger darein geknippen, oder im Winter Wasser darauf gegossen wird, so darff man nur mit einem scharffen Oculir-Messerlein, das faule an demselben Orte gantz hinweg schneiden, bis auf das Lebendige, und hernach den Schaden mit trockener Kreide oder Asche bestreuen, so wird es bald wieder heilen und zuwachsen. Die Vermehrung dieses Gewächses anbelangend, geschiehet solche durch ein Blat davon, welches um den halben May oder Anfang des Junii abgenommen, und wenn es etwa vierzehen Tage oder wohl länger in einem schattichten Orte gelegen und welck worden, im wachsenden Monden, bis auf die Helffte tieff in ein Gefässe gesetzet wird, so mit guten, von altem kurtzen Mist, vermoderten Holtz und Säge-Spänen zugerichteten und mit etwas Sand vermischten Erdreich angefüllet ist, darinnen es denn gar leicht wird Wurtzeln bekommen und wachsen. Die kleine Indianische Feige aber, deren Blätter in der Grösse eines Reichsthalers oder etwas grösser sind, hat eine Schwefelgelbe Blüthe, welche mit vielen spitzigen Blätlein wie ein Krönlein gegen der Sonnen sich aufthut. Die Frucht ist, wie an der grossen Art, braun-roth, voll rothes Saffes, und mit dünnen Körnlein besetzet. Im Herbst müssen sie bey Zeiten und zwar an einem schönen Tage eingebracht werden, so muß auch die Erde, darinnen sie stehen, vorhero wohl trocken seyn. Ihre Vermehrung geschiehet wie bey der grossen Art. Ausser diesen hat man noch eine Sorte, die um Guinea und einigen Orten in West-Indien wächset. Der Baum ist fast Mannes starck und gantz schwammicht, hat keine Zweige, sondern die Frucht wächset unmittelbar aus dem Stamme. Diese Frucht, derer hundert und mehr an einer Traube, wenn sie recht reiff und schöne gelb, mit dem Messer glatt von einander geschnitten, soll auf beyden Theilen einen ausgestreckten Menschen am Creutze, recht vollkommen vorstellen. Dioscorides beschreibet ihn folgender Gestalt: Er ist einem Feigen-Baume gleich mit vielen Aesten, hat aber Blätter wie ein Maulbeer-Baum, daher er auch seine Früchte Maulbeer-Feigen genennet werden. Er giebet einen Milch-Safft, den man im Frühjahr von zarten Stämmen sammlet, wenn sein äusserstes Häutlein ein wenig aufgelöset wird. Er bringet des Jahrs wohl vierfach Früchte, denn so bald die erste abfällt, stösset daselbst gleich eine andere hervor. Diese Frucht ist wie im wachsen, also auch der Art den Feigen fast ähnlich, und gar süß von Geschmack. Sie wird von einigen auch darum Adams-Feige genennet, weil Adam aus dieses Baumes Blättern sich und seinem Weibe Röcke gemacht haben soll. Der Safft des Baumes ist ein guter Wund-Balsam.

Feig-Wartzen, heissen die harten kleinen Geschwulsten, die sich theils am Hintern und Ausgange des Mast-Darmes, theils am Halse der Gebähr-Mutter, zuweilen ereignen, fast wie kleine Stücklein Fleisch sehen, und wegen ihrer Härte gar empfindlich sind. Sie entstehen gemeiniglich aus vieler und unreiner Vermischung; werden vertrieben durch den Safft vom Feig-Wartzen-Kraut, wenn sie offt damit bestrichen werden.

Feig-Wartzen-Kraut, siehe Braunwurtz.

Feimen, sind grosse mit besonderm Fleiß von Heu, Stroh, oder unausgedroschenem Getraide, deme man in den Scheunen und andern Gebäuden keinen Platz geben kan, aufgerichtete und zusammen getragene Hauffen, welche man um vieles grösser, als die ordentliche Heu-Schöber machet, und unter freyem Himmel auf dem Felde oder in einem Hofe setzet, auch solche mit einem Zaun oder sonsten dergestalt verwahret, damit das Vieh nicht dazu kommen, und sie zerreissen kan. Man setzet aber einen Getraide-Feimen also: Erstlich nimmt man eine fein lange und ziemlich starcke Stange, wie etwan ein Heu- oder Wiesen-Baum ist, den man beym Heu- oder Getraide-Einführen braucht, diesen macht man unten am starcken Ende spitzig und treibt ihn etwa zwey bis drey Fuß tieff fest in die Erde, damit er aufrecht stehe, und nicht umfallen könne: Solches aber noch besser versichert zu seyn, macht man drey ziemlich starcke Stützen, unten um den Baum her, die solchen halten helffen, daß er nicht weichen kan; folgends legt man unten auf die Erde Reißwerck, von Erlen-Weiden- oder anderm Reiß-Holtze, und setzt auf dasselbe den ersten Krantz von Garben, also daß die Sturtzeln des Getraides auf das Reißig, die Garben aber fein schräg, und mit den Aehren an den Baum zu liegen kommen; darnach legt man hinter diesen kleinen Krantz immer mehr Garben, und formiret damit den untersten und grösten Krantz, kaulicht in einen Circkel um den Baum, so breit als man den Feimen haben, oder wornach man einen grossen oder kleinen Feimen machen will, und so weit das Reißig gehet. Auf diesen ersten und Haupt-Krantz legt man rings herum wieder eine Schicht Garben, doch also, daß man in diesen andern Krantz die Garben umkehret, und die Aehren auf die Aehren des ersten Krantzes, die Sturtzeln aber oben kommen. Hierauf wird der dritte Krantz gemacht, daß die Aehren wieder über sich stehen: nach diesem den vierten, daß die Aehren unter sich gekehret sind, und also fortan, bis er oben spitzig zugemacht wird: Denn der Feimen muß immer enger und spitziger werden,

wie man die Heu-Schöber zu machen pflegt; und endlich lässet man noch von Schöben eine dichte Haube auf die Spitze des Feimens machen, damit der Regen nicht einfallen und Schaden thun könne. Den Riebsen, wenn er auf dem Felde ausgedroschen werden soll, pflegt man gleich auf dem Acker, nächst an dem Ort, wo man die Tenne schlagen will, in solche Feimen zu setzen. Sonst schickt sich unter allem Getraide der Haber am besten darzu, weil er nicht nur das Wetter sehr wohl leiden, sondern auch davon zum Ausdreschen besser wird. Man lässet solche Feimen nahe bey dem Scheun-Thor setzen, damit im Hineintragen der Garben nicht viel Körner ausgerühret und verzettelt werden; Einen solchen Feimen aber, soll man rings umher mit einem Zaun wohl verwahren lassen, damit das Vieh, und insonderheit die Schweine, keinen Schaden daran thun können; So lässet man auch die äussersten Garben dichte und feste legen, und mit einem Harcken überziehen, damit die Sperlinge nicht so leichte das Winter-Qvartier darinnen nehmen und zehren mögen. Dies hält man auch mit dem ausgedroschenen Stroh also, wenn man es nicht alles in den Scheunen herbergen kan, und setzt solches, wie das Getraide in dergleichen Feimen. Nicht weniger pfleget man auch von demjenigen Heu, welches in Ermangelung genugsamer Böden oder Scheunen nicht unter Dach gebracht werden kan, auf einem etwas erhöhten Platz, dergleichen Feimen zu machen, und also ohne Schaden unter freyem Himmel, in Wind, Regen und Schnee stehen zu lassen: Denn obschon die Feuchtigkeiten an denen Seiten hinein dringen, und dasselbige anlauffend und schwärtzlicht machen solten, so wird es doch über eine Spanne tief nicht austragen, und hingegen das inwendige andere, so wohl seine Farbe als Güte behalten, wann nur, wie obgedacht, eine tüchtige Haube von Schöben darauf gemachet worden.

Feist, wird das Fett an den wilden Thieren genennet.

Felber, siehe **Weide**, **Weiden-Baum**.

Feld, wird ein grosser Strich Landes genennet, der zum Getraide-Bau bequem liegt, und darzu gebraucht wird. Man verstehet auch überhaupt alles Land, so ausser einer Stadt oder einem Dorffe oder Walde lieget, darunter, und heißt bey denen Lateinern Rus. Im deutschen aber verstehet man das zur Landwirtschafft geschickte Land darunter. Im Berg-Bau hat es aber noch eine andere Bedeutung, davon das Berawercks-Lexicon nachzusehen. Was die erste Bedeutung anbetrifft, so theilet man solches in Ansehung der Bestellung ab, in **Artfeld** und in **Jahr- oder Wechselfeld**. Das **Artfeld**, wird wieder in dreyerley abgetheilet, nemlich in **Winterfeld**, **Sommerfeld** und **Brachfeld**. Das **Winterfeld** wird deswegen also genennet, weil es im Herbste mit Winter-Getraide, als Winter-Korn, Winter-Weitzen, Winter-Riebsen, Dinckel und Winter-Gersten besäet, über Winter stehen bleibet; Das **Sommerfeld** aber daher, weil es im Frühling allererst besäet, oder der Saame vom Sommer-Getraide, als Sommer-Weitzen, Sommer-Korn, Haber, Sommer-Gersten, Erbsen, Linsen, Wicken, Bohnen, Sommer-Riebsen ꝛc. darein gestreuet wird, und so fort, zeit währenden Sommers innerhalb sechzehen oder achtzehen Wochen zu seiner Reiffe gelanget. Das **Brachfeld** hat seinen Nahmen vom Brechen, weil nemlich durch den Pflug das gantze Erdreich erstlich gebrochen wird, inmassen denn auch die erste Arbeit zur Winter-Bestellung, die Brache genennet wird. Es behalten aber diese Art Felder nicht immer diese Benennung, wie sie ietzt beschrieben worden, sondern verändern dieselben alle Jahre dergestalt, das was Brach-Feld gewesen, wird unmittelbar Winter-Feld, das Winter-Feld wird Sommer-Feld, und das Sommer-Feld bleibt unter dem Nahmen Brach-Feld zuletzt eine Zeit zur Hütung liegen; Denn ordentlicher Weise wird das Brach-Feld im Frühlinge nicht besamet, sondern ruhet den Sommer durch von der Saat, wird aber zum wenigsten drey mahl geackert, auch denn gegen den Herbst bestellet, und zum Winter-Felde gemacht. Doch pflegt man auch in das Brach-Feld Erbsen, Lein, Rüben, Wick-Futter ꝛc. zu säen, welches man sodenn Sömmern heisset. Das **Jahr- oder Wechselfeld** ist dasjenige, welches gar keine Ruhe hat, sondern alle Jahr besäet wird. Wer Felder kauffen will, hat dabey nachfolgende Stücke in Betrachtung zu ziehen: Ob der Grund gut und tüchtig; ob er trocken oder naß sey? ob er gedüngt, oder auch wohl ungedüngt trage? ob es Art-Feld, oder aber Jahr- oder Wechsel-Feld sey? wie viel man Sommers oder Winters aussäen könne? wie viel das Feld in gemeinen Jahren an Korn, Weitzen, Gersten, Haber und andern Sorten Getraides zu tragen, und was ein Schock in gemeinen Jahren an Körnern zu geben pflege? ob das Feld an einem oder etlichen Stücken, nahe beysammen oder weit von einander gelegen? weil bey jenen die Arbeit hurtiger von statten gehet, als wenn man auf kleinen Aeckern mit dem Pflug offt wenden, oder von einem zum andern fahren muß, und wo das Feld in seinen grossen Breiten gelegen, kan mit einem Pfluge mehr verrichtet werden, als wegen des vielen Hin- und Wiederziehens und Umwendens mit zweyen. Also auch, ob das Feld von der Wohnung weit entlegen? wie die Ein- und Ausfuhre beschaffen? ob das Feld eben oder abhängig? und, wenn dieses letztere: ob der Abhang sich gegen Mitternacht oder Morgen und Mittag neige? Weil ein Acker, der an der Sommer-Seiten gegen Morgen und Mittag erhaben liegt, mehr und bessere Früchte träget, als der an der Winter-Seite gegen Mitternacht und Abend lieget. Ob auch die Gegend und Gelegenheit des Feldes also bewandt, daß das wilde Wasser das obere und zubereitete Erdreich abspülen,

len, Gruben reiſſen, und es mit Sand und Steinen verſchütten könne? ob der Feld-Bau ſo ungeſchlacht und ſteinigt, daß er nothwendig mit Pferden, und mit keinen Ochſen beſtellet und gearbeitet werden könne? ob Land-Straſſen durch die Felder gehen, oder ob die Benachbarte ihre Durchfuhr und Vieh-Triften darüber auf ihre Felder und Hütung haben? als wodurch die Saat bey naſſem Wetter durch die Neben-Wege Schaden leidet, bey trockener und dürrer Zeit aber, durch den darauf fallenden Staub, derſelben am Wachsthum merckliche Hinderung geſchiehet. Ob die Felder an oder in groſſen Wäldern gelegen, da ſie, vom Schnee, Kälte und Wild öffters Schaden zu leiden, in Gefahr ſind? Und ob dieſem letzteren, nemlich dem Wild-Schaden nicht vorgebauet werden könne? Ob auch Laiten (Leeden) vorhanden, daß die Felder erweitert, und deren mehr gemacht werden könnten? und was dergleichen mehr.

Feld-Andorn, ſiehe Glied-Kraut, denn ſo wird es auch ſonſt genennet.

Feld-Arbeit, ſiehe Acker-Arbeit.

Feld-Arten, ſuche Arten.

Feld-Bau, ſiehe Acker-Bau.

Feld-Baum oder Platt-Baum, wird von denen Vogel-Stellern ein Baum in oder nahe an einem Walde genennet, auf welchen ſie ihre Leim-Ruthen befeſtigen, wenn ſie ſolche nicht auf die Leim-Stange ſtecken wollen, womit ſie alsdenn allerley Arten groſſer und kleiner Vögel fangen können. Man erwehlet hierzu in einem Fichten- oder Tannen-Walde einen langen und geraden Baum, der ringſt herum einige Schritte von andern Bäumen abgeſondert ſtehet; von dieſem hauet man die überflüßigen Aeſte hinweg, und läſſet ſie nur einzeln ſtehen, ſchneidet auch diejenigen, ſo man ſtehen läſſet, halb ab, und ſtümmelt ſie, daß ſie nur wie Stümpffe ausſehen, und etwan fünff bis ſechs Spannen lang bleiben. Der erſte Aſt, ſo von unten hinauf gelaſſen wird, iſt ohngefehr zwey bis dritthalben Mann hoch von der Erde, und ſo folgen denn die andern, immer einer ein paar Spann weit von dem andern rings um den Baum herum, doch bleiben an dem Gipffel meiſtens ein paar Claffter hoch von oben herein die Aeſte unbehauen ſtehen, und auf ſelbige werden auch keine Leim-Spindeln geſtecket, die übrige abgeſtümmelte Aeſte aber damit ſo wohl verſehen, daß ſich kein Vogel darauf ſetzen kan, ohne daß er mit der Bruſt an die Leim-Spindel fähret, denn ſie werden dergeſtalt in kleine mit einem Meſſer geſchnittene Kerbigen geſtecket, daß ſie nicht gantz auf dem Aſt aufliegen, ſondern etwas empor ſtehen, als ob ſie alſo aus dem Aſt heraus gewachſen wären. Unten auf der Erden um den Stamm herum wird eine Hütte von dicken Aeſten gebauet, daß, nachdem man ſie groß oder klein haben will, zwey, drey oder mehr Perſonen darunter ſitzen können; oben auf die Hütte wird entweder eine lebendige Eule oder Käutzlein angebunden, oder nur ein Haſen-Balg, wie ein Eulen-Kopff geformet, darauf geſtecket, alſo daß der Vogel-Steller ſolchen von innen auf und nieder rücken, oder hin und her bewegen könne, damit die dort herum ſitzende Vögel vermeinen, die Eule oder das Käutzlein rege ſich. Wenn man Zeit hat, werden manches mahl auch auf die neben herumſtehende Bäume Leim-Spindeln aufgeſtecket: Denn ie mehr man deren hat, ie mehr Vögel fängt man, und iſt der Fang unter achzig bis hundert Leim-Spindeln nicht wohl anzuſtellen. Wenn nun alſo der Baum und die Hütte zubereitet iſt, ſetzt man ſich entweder vor Aufgang der Sonne, oder ein paar Stunden vor deren Niedergang, da der Baum anfängt Schatten zu bekommen, damit der Leim nicht flieſſe, in die Hütte hinein, und nimmt ein gewiſſes Inſtrument, die **Wichtel** oder das **Wichtel-Pfeiflein** genannt, womit man das Geſchrey eines Käutzleins natürlich nachmachen kan: Wenn nun die Vögel dieſe gehäſſige Stimme ihres Feindes hören, eilen ſie dem Geſchrey zu, ſitzen auf die Leim-Ruthen, und werden alſo in groſſer Menge gefangen. Wenn der Vogel-Steller einen Häher bekömt, und ihn mit Rupffen und Kneipen ſcherzend machet, ſo werden alle Häher die in dem Wald ſind, und die es nur hören können, herzu eilen, und ſich fangen, ſonderlich wenn man mit der Wichtel dazu pfeiffet. Abends continuiret man den Fang, bis es faſt gantz Nacht iſt, weil in der Dunckelheit erſt die Amſel und Rothkehligen, welche bey Tage nicht anfallen, ja öffters auch Eulen gefangen werden. Man nennet die Art dieſes Vogelfanges durch den Feld- oder Platt-Baum, mit einem Wort **Plattnen**, wobey verſchiedene Vortheile zu beobachten, und unter dieſem Worte angeführet zu leſen ſind.

Feld-Bohnen, ſiehe Bohnen.

Feld-Buſch, ſuche Buſch.

Feld-Cypreſſen, iſt ein kleines auf der Erden kriechendes Kraut, deſſen Blätter lang und ſchmal, wie die Rosmarien-Blätter, aber kleiner, weiſſer und raulicht ſind, ſtehet an dünnen Stengeln dick beyſammen, und riecht wie der Fichten-Baum. Seine Blumen ſind zart und Gold-gelb, bisweilen auch weiß. Es wächſet gerne an magern, ſandigen und ungebaueten Orten, iſt bitter und etwas ſcharff, und läßt ſich in Schmertzen der Leber, Nieren und Gedärme, wider das Hüfftwehe, den Schlag, und allerhand kalte Gebrechen des Hirns, den Schwindel, fallende Sucht und dergleichen, ingleichen auch wider den Gifft, und ſonderlich wider die gifftige Wolffs-Wurtz ſehr nützlich gebrauchen.

Felder, ſiehe Feld.

Felder oder Fache, werden an einer in Riegel gebauten Wand diejenigen leeren Plätze genennet, welche durch die Verbindung der Säulen mit Riegeln und Bändern entſtehen,

und vollendete sie mit Ernst und Eifer. Sie war eine Tochter des Kaufmanns Johann Christoph Hoffmann und seiner Ehefrau Anna Rosina, geb. Hoffmann, und wurde am 1. Januar 1800 zu Breslau geboren. Ihr Vater, ein Mann von ausgezeichneter Bildung, hatte sich in seiner Jugend mit Vorliebe der Musik gewidmet und war ein tüchtiger Violinspieler. Auch die Mutter war musikalisch und sang gut. Die Tochter erhielt den ersten Unterricht im Klavierspiel von ihrem Vater, dann von dem Musikdirektor Schnabel, und bildete sich später unter Leitung des Musikdirektors Schneider weiter aus. Sie trat schon in ihrem 14. Jahre öffentlich auf und erregte durch ihr Spiel Aufsehen. Ihre Lehrer rieten ihr, sich ganz der Musik zu widmen, und sie folgte diesem Rate. Sie ging 1818 nach Berlin, wo sie Unterricht bei Ludwig Berger nahm und sich in Gesellschaften und öffentlichen Konzerten hören ließ. Sie kehrte 1819 nach Breslau zurück, wo sie sich mit dem Kaufmann Wilhelm Hoffmann verheiratete. Sie starb am 15. Januar 1820 an der Schwindsucht.

Hoffmann, Johann Gottlieb.

Johann Gottlieb Hoffmann, Kaufmann, Stadtverordneter und Stadtrat zu Breslau, wurde am 1. Januar 1800 zu Breslau geboren. Sein Vater, Johann Christoph Hoffmann, war ein Mann von ausgezeichneter Bildung, hatte sich in seiner Jugend mit Vorliebe der Musik gewidmet und war ein tüchtiger Violinspieler. Auch die Mutter war musikalisch und sang gut. Die Tochter erhielt den ersten Unterricht im Klavierspiel von ihrem Vater, dann von dem Musikdirektor Schnabel, und bildete sich später unter Leitung des Musikdirektors Schneider weiter aus. Sie trat schon in ihrem 14. Jahre öffentlich auf und erregte durch ihr Spiel Aufsehen. Ihre Lehrer rieten ihr, sich ganz der Musik zu widmen, und sie folgte diesem Rate. Sie ging 1818 nach Berlin, wo sie Unterricht bei Ludwig Berger nahm und sich in Gesellschaften und öffentlichen Konzerten hören ließ. Sie kehrte 1819 nach Breslau zurück, wo sie sich mit dem Kaufmann Wilhelm Hoffmann verheiratete. Sie starb am 15. Januar 1820 an der Schwindsucht.

Hoffmann, Johann Gottlieb.

Johann Gottlieb Hoffmann, Kaufmann, Stadtverordneter und Stadtrat zu Breslau, wurde am 1. Januar 1800 zu Breslau geboren. Sein Vater, Johann Christoph Hoffmann, war ein Mann von ausgezeichneter Bildung, hatte sich in seiner Jugend mit Vorliebe der Musik gewidmet und war ein tüchtiger Violinspieler. Auch die Mutter war musikalisch und sang gut. Die Tochter erhielt den ersten Unterricht im Klavierspiel von ihrem Vater, dann von dem Musikdirektor Schnabel, und bildete sich später unter Leitung des Musikdirektors Schneider weiter aus. Sie trat schon in ihrem 14. Jahre öffentlich auf und erregte durch ihr Spiel Aufsehen. Ihre Lehrer rieten ihr, sich ganz der Musik zu widmen, und sie folgte diesem Rate. Sie ging 1818 nach Berlin, wo sie Unterricht bei Ludwig Berger nahm und sich in Gesellschaften und öffentlichen Konzerten hören ließ. Sie kehrte 1819 nach Breslau zurück, wo sie sich mit dem Kaufmann Wilhelm Hoffmann verheiratete. Sie starb am 15. Januar 1820 an der Schwindsucht.

Steinen, Mahl-Bäumen, Rainen oder andern Zeichen richtig vermarcket, eingefangen und verwahret ist. Ein iedes Dorff hat seine Feld-Marck, kan aber auch bisweilen derselben mehrere haben. Es wird auch eine solche Feld-Marcke eine Feld-Scheidung, ingleichen eine Fluhr genennet, davon Fritsch de iure universitatis agrorum handelt. Bisweilen bedeutet es auch die Fluren oder verschiedene Theile einer gantzen Feld-Marcke eines Land-Ritter- oder andern grossen Gutes, Amtes und dergleichen. Das Wort Flur hat vermuthlich von Flor, floriren, grünen und blühen des Feldes seinen Ursprung, und bedeutet also ein wircklich mit Feld-Pflantzen gebauetes oder dazu doch urbar gemachtes Feld. Bey einer ordentlichen grossen Landwirtschafft eines Gutes, Dorfes, Amtes oder Ortes, kommt sehr viel auf ordentliche und deutliche Einrichtung und Haltung derer Flur-Bücher an, darinne die Fluren nach ihren besondern Theilen und derselben Acker-Maaß-Gehalt, wie auch ihren Besitzern beschrieben sind, am besten aber auf richtige Flur-Carten, darinne die Stücke durch Numern marqviret werden, gegründet, nicht aber durch die veränderlichen Besitzer und ihre Nahmen allein unterschieden, in dem Flur-Buche oder Register aber unter eben solchen Numern beschrieben werden. Diese Bücher haben einen ungemeinen Nutzen, sonderlich wenn sie autoritate publica gemachet, theils ad certitudinem dominiorum, daran in einem gemeinen Wesen so viel gelegen ist, theils zum Grentz- Marck- Dorf- Amtirerey- Steuer- Lehn- Zehend- Zins- und Dienst-Wesen. Daher in einem Lande auch die allgemeinen Fund- und Lager-Bücher solche richtigen Marck- und Flur-Bücher voraussetzen, und die Anstalt gemacht werden muß, daß solche revidiret und in Ordnung gebracht werden. Ja dadurch ist man bey Cammer- und Finantz-Sachen im Stande, das gantze Vermögen des Landes an unbeweglichen Dingen und derer Besitzer Gewinn und Verlust einzusehen, folglich billige Anschläge derer Auflagen und Gaben des Landes zu machen.

Feld-Maus, siehe **Maus**.

Feld-Meister oder **Caviller**, **Abdecker** und **Schinder**, ist eine Person, die von der Policey sonderlich wegen der Reinigkeit und Gesundheit zum Abdecken und Begraben des umgefallenen und krancken Viehes bestellet ist, welche Verrichtung daher **Abdeckerey**, der Platz aber eben so, oder die Feld-Küche, item Schind-Anger genennet wird, und eben von diesen Verrichtungen bekommen sie ihre Nahmen. Denn, ob wohl solche auch an einigen Oertern die Hirten, und auch die Bauern selbst, in Ermangelung einer solchen Person bisweilen thun, so ist es dennoch eine von denen verächtlichen und eckelhafftigen, in der Wirtschafft und Policey aber dennoch unentbehrlichen Verrichtungen, welche mit dem Scharff- oder Nachrichter-Amt, so eigentlich aus schrecklichen und grausamen Verrichtungen bestehet, durch obrigkeitliche Anstalt insgemein verknüpffet ist, und wird also entweder von denen Scharffrichtern selbst oder doch durch ihre Knechte ausgeübet. Daher denn auch diese Personen von diesen zweyfachen Amts-Verrichtungen und denen darunter begriffenen besondern Stücken, noch andere Nahmen bekommen. Wie aber die grausamen Verrichtungen eines Scharffrichters mit Delinqventen im Jure Criminali betrachtet werden, deshalb aber nur noch eine gedruckte gründliche und rechtliche Anweisung fehlet, also hat man in der Wirtschafft von denen andern sordiden und eckelhafften Verrichtungen derer Feldmeister und Abdecker verschiedenes zu mercken, nachdem solche unterschiedenes Verhältniß zur Land- und Wirtschafft, sonderlich aber zur Vieh-Wirtschafft, dessen Gesundheit, ingleichen zur Reinigkeit des Feldes, der Strassen, der Dörffer, Städte und der Lufft haben. Es wird dannenhero zu diesen Verrichtungen gerechnet 1) die Reinigung derer Cloacke und Gefängnisse, wiewohl an einigen Orten zu dem ersten besondere Leute, zu dem andern aber die Gerichts-Knechte und Büttel bestellet sind. 2) Daß sie das gefallene und gestorbene Vieh abdecken oder ihnen die Haut abziehen, abpuffen und solche verscharren. 3) Solches so wohl als das in Vieh-Seuchen gestorbene Vieh aus Häusern und Ställen wegschaffen, und verscharren oder verbrennen. 4) Das an einem Fehl oder sonst an einer Kranckheit und Verwundung verreckte Vieh aufhauen, besichtigen, von der Kranckheit und der Ursache des Todes glaubwürdige Berichte und Attestate ausstellen müssen. Als weswegen sie sich sonderlich auf die Anatomiam und Medicinam Zoologicam legen, solche lernen und darüber examiniret werden sollen, damit sie etwas nützliches in der Artzney-Kunst und ihnen anständigers, an stat ihrer Qvacksalberey bey Menschen thun könten, und zu thun hätten. Endlich müssen sie auch 5) damit die unnöthige Anzahl der Hunde, sonderlich in der Theuerung, und auch weil man diese Art des Leders brauchet, zu gewisser Zeit im Jahre todtschlagen und wegschaffen. 6) Ist ihnen auch an vielen Orten auferleget, vor die Jagd-Hunde, Wald-Wolffs- und Fuchs-Höhlen das Luder zu verschaffen, auch wohl gewisse Hunde vor die Jagd der Herrschafft zu halten. Wie nun mit diesen Verrichtungen im Gegentheil allerhand gesetztes Lohn und Accidentien verknüpffet, überdem aber, weil sie zur Tortur als Nachrichter gebraucht werden, und daher um die verrencketen Glieder der Menschen Bescheid und Mittel wissen müssen, auch das Recht haben, Verrenckungen des menschlichen Leibes zu curiren, welches Recht aber dieselben öffters misbrauchen, und auf andere äusserliche, ja wohl gar innerliche Kranckheiten und Curen bey Menschen, so aber eine gute Policey durchaus nicht verstattet, ausziehen: Also sind auch meistentheils besondere Häuser und Höfe zu Feldmeistereyen erbauet, und überdem eigene Plätze zu Feldküchen oder Schin-

der-

der-Plätzen angewiesen, ja über dieses Aecker und Viehzucht zum öfftern mit solchen Cavillereyen verknüpffet, welche ihnen entweder eigen gegen starcke Erben-Zinsen und Lehnen überlassen, oder Pachtweise zugeschlagen werden. Und wegen des Schurffrichter-Amtes werden sie auch besonders examiniret, verpflichtet, investiret, mit Bestallungen allerhand Deputaten, Besoldungen und Lohn versehen, als welches alles offt an solche Feldmeistereyen wie dingliche Rechte verbunden ist. Solchergestalt aber sind dergleichen Feldmeistereyen zum öfftern gar feine Pertinenzien oder Erb-Zins-Erb-Pacht-Stücke bey Land-Gütern oder auch unter denen Stadt- und Cämmerey-Gütern, die gar einträglich sind. Sonst stehen auch an vielen Orten die Feldmeister unter besonderer Obrigkeit, sonderlich unter den Forst-Aemtern und so fort. Weil ihre Verrichtungen schrecklich und eckelhafftig, so hat solches nach und nach einen gewissen Abscheu bey andern vor dem Umgang mit ihnen erwecket, daraus endlich gar einige eine Infamiam oder doch eine Anrüchtigkeit nicht ohne grosse Ungerechtigkeit machen, und sie von allerhand ehrlichen Dingen ausschliessen wollen. Sie haben aber auch daher Gelegenheit genommen, gleichsam eigene Familien unter sich zu formiren, und sich sonst mannigfaltiger Misbräuche, Beschimpfungen und unrechtmäßiger Vortheile, z. E. mit ihrem Karn, mit dem Henckers-Schwerdt, mit ihrem Umgang, ja eines besondern juris prohibendi, unterfangen, daß niemand sich solcher Verrichtungen auch im Nothfall anzumassen, befugt sey, ohne ihres gleichen zu werden, oder sich auch eine gewisse Ehren-Verletzung zuzuziehen, weswegen sie sich erst mit ihnen abfinden müssen, und überdem doch hernach von Leuten ihres Standes gleichsam excommuniciret werden. Allein alles dieses sind ungegründete und so gar durch die Gesetze verbotene Gewohnheiten und Gebräuche. Man muß zwar sagen, daß ihre Dienste unter die verächtlichen und nicht iedem anständigen, keinesweges aber schändliche und anrüchtig-machende, sondern nöthige, nützliche und auch zum Theil schwere Dienste gehören. Ein gewisses decorum erlaubet also nicht leicht andern Leuten, ausser denen von der geringsten Sorte, sich dazu zu begeben. Allein deswegen sind sie nicht anrüchtig, noch vielweniger ihre Kinder. Jedoch haben in einigen Ländern die Gesetze diesen eingerissenen Meinungen etwas nachgegeben, und nur gewisse Grentzen gesetzet, wie in dem letzten Reichs-Gesetzen von Handwercks-Misbräuchen geschehen. Sonst aber ist auch in denen Landes-Gesetzen ihr Lohn gemeiniglich bestimmet. Z. Ex. conf. die Erledigung der Gebrechen von Justitz-Sachen § 117 in denen Sächsischen. Die Magdeb. Policey-Ordnung d. A. 1688 C. 67 und ihre Erklärungen.

Feld-Mieth, suche Mischling.

Feld-Pappel, siehe Pappel.

Feld-Rosen, Wild-Rosen, wachsen überall an Hecken und Zäunen auf dem Hagedorn. Siehe Hagebutte.

Feld-Sperling, suche Sperling.

Feld-Stein, ist eine grobe feste Art Steine, insgemein von runder Figur und offt ziemlicher Grösse, wird gemeiniglich in den Feldern gefunden, wenn man zuweilen nur Spaten tief eingräbet. Sie lassen sich eintheilen in grosse, mittlere und kleine. Die grossen, so man auch Feld-Wacken nennet, wenn sie noch bequem fortzubringen, gebrauchet man im Bauen bey nicht allzufesten Boden unten in den Grund zu schweren Gebäuden; oder wenn er allzugroß, wird er gleich an der Stelle, wo er sich befindet, in seinem Lager umgraben, und sodenn gesprenget. Diese Stücken wissen insonderheit die Italiänische, Schweitzer und Tyrolische Steinmetze noch ziemlich sauber zu qvadriren, daß sie nicht nur zu erwehnten Gründen, sondern auch zu Verkleidung der Ufer, Aufführung der Pfeiler bey Brücken und dergleichen stattlich dienen, und in gewissen Fällen besser und stärcker, auch von mehrerer Dauer seyn als die Qvader-Steine. Die mittlern werden zu Belegung der Land-Strassen und zu dem Füll-Mund bey Leim-Wänden gebraucht. Die kleinen, derer es mancher Orten überflüßig giebt, und die man Pflaster-Steine nennet, werden angewandt, die Wege und Strassen der Gassen, wie auch in freyem liegende Plätze damit zu pflastern und zu belegen. Man pfleget die letztern zwey Arten der Ruthe nach zu verkauffen; doch werden an einigen Orten, sonderlich die letzten auch ordentlich nach einem gewissen Maaß, so ein Stein-Scheffel heisset, ausgemessen.

Feld-Stützler, werden im Hertzogthum Würtemberg gewisse von der Obrigkeit bestellte und mit Eid und Pflicht beladene Männer genennet, welche den Feldbau beobachten, zu allen und ieden Arbeiten des Acker- und Wein-Baues, durch das gantze Bau-Feld an Aeckern und Weinbergen, gehen, und ob sie zu rechter Zeit und nach ieder Art recht gebauet, nachsehen, auch wo böse Wirte und unfleißige Acker-Leute eine Art unterlassen, oder in Unbau gebracht, dieselben, bey sonderlich gesetzter Strafe anzeigen müssen, und hierinnen niemanden verschonen dörffen. Dergleichen geschworne Leute (wiewohl nicht unter diesen Nahmen) werden auch in Nieder-Oesterreich in etlichen Wein-Gebirgen gehalten, welche die Wein-Gärten jährlich besichtigen, und die Inhaber und Weinhauer oder Wintzer mit allem Ernst dazu anhalten müssen, daß sie mit dem Schnitt, Bögen, Sencken, Hacken, Brechen, Hefften, Krauten und andern Reb-Arbeiten recht verfahren, und keine Nachläßigkeit zu schulden kommen lassen. Es sind also nichts anders als Land-Oeconomie- und Feld-Inspectores, welche, wie zu wünschen, auch an andern Orten sehr nöthig zur Aufsicht, zum Unterricht, zur Erkundigung und Benachrichtigung der

Obrig-

Obrigkeit auf alle Land-Oeconomie-Geschäffte mit dem Acker-Bau, der Vieh-Zucht und dem Holtz-Bau zu setzen und zu brauchen wären.

Feld-Teich, siehe Teich.

Feld Tenne, wird ein auf Fincken, Stieglitze, Lerchen und andere kleine Vögel, in ebenem Felde angerichteter Vogel-Herd genennet. Siehe Vogel Herd.

Feld-Wehr, siehe Land-Wehr.

Feld-Zwiebel, siehe Vogel-Kraut.

Felgen, sind diejenigen krumm-gearbeiteten Stücken Holtzes, woraus das äusserste Theil oder der Circkel eines ieden Rades zusammen gesetzt ist.

Felgen, nennet man ebenfalls denjenigen höltzernen oder beinernen Ring, welchen man gebrauchet, die Oeffnung eines leeren Darmes darüber auszuspannen, um die Würste desto besser und bequemer einstossen zu können, dahero gedachter Ring mit einem Stiel versehen, daß er sich feste halten lasse. In Ermangelung dessen bedienen sich ihrer viele auch nur eines ieden dazu geschickten Schlüssels.

Fell, wird unter dem Wild die Haut von einem Rehe, unter dem zahmen Viehe aber vom Kalbe, Ziegen- und Schaaf-Vieh genennet. Die Schaaf-Felle werden in Sommer- und Winter-Felle eingetheilt, nachdem nemlich die Schaafe, von denen sie kommen, im Sommer oder Winter umgefallen oder geschlachtet worden, und gelten die Winter-Felle iederzeit ein mehrers als die Sommer-Felle. Die Felle der gestorbenen Schaafe sind von den Fellen der geschlachteten Schaafe darinnen unterschieden, daß jene bleiche und weisse, diese aber rothe und blutige Adern haben.

Fell, heißt man auch das Häutlein, so dem Vieh, als Pferden, Ochsen, Kühen, Schaafen, Hünern ꝛc. manchmahl über die Augen zu wachsen pflegt. Siehe Augen-Gebrechen.

Fell-Riß, siehe Löwen-Zahn.

Femel, suche Fimmel.

Fench, siehe Fenich.

Fenchel, ist ein bekanntes Garten-Gewächse, welches einen langen etwas dicken, gleichen, auswendig mit vielen zarten Haar-förmigen Blätlein gezierten, inwendig aber mit weissem Marck ausgefüllten Stengel hat, auf dessen Spitze Krönlein oder kleine Büschel mit gelben Blümlein, aus diesen aber ein länglichter, und halb rundlicht halb platter Saamen entspringet, der am Geschmack scharff und süßlicht, und am Geruch lieblich ist. Die Wurzel, welche tieff unter sich in die Erde treibt, ist weiß, und riecht wohl, schmeckt aber scharff und etwas bitter. Er wird im Martio oder April in gute Erde gesäet, vorhero aber in Honig-Wasser eingeweicht, und trägt erst das andere Jahr Saamen, welcher zu Ende des Julii, auch noch später im Augusto oder September zu reiffen beginnet, da denn, was von Kolben oder Kronen reiff ist (denn er wird nicht zugleich reiff) nach und nach abgeschnitten werden, und auf ausgebreiteten Tüchern in der Sonne abtrocknen muß. Wenn der Fenchel allzu überständig wird, so fällt er aus, und kommt niemand zu nutze. Der Saame, so ausgesäet werden soll, darff nicht über ein Jahr alt seyn. Bey dürrer Zeit braucht er Begiessens; wenn er drey oder vier Finger breit lang ist, kan man ihn mit Bretern, Stroh oder etwas andern decken, so wird er weiß, wie Endivien, und kan zu Salat gebraucht werden, wie er denn auch, wenn man ihn abgeschnitten, wieder jung nach wächst, und also den gantzen Sommer durch fort und fort junger Fenchel zum Salat zu haben ist. Die halb-reiffen Dolden oder Krönlein, weil sie in der Blüte sind und noch keine Körner haben, kan man entweder mit den kleinen Gurcken oder Faseolen, oder auch allein in Eßig und Saltz einmachen: welches letztere folgender Gestalt geschichet: Man nimmt junge zarte Fenchel-Dolden, bindet sie Büschelweise zusammen, thut sie in ein irdenes Geschirr, und zwar wechsels-weise eine Lage Fenchel und eine Lage Saltz, wenn das Geschirre voll, gießt man guten Wein-Eßig, dessen dritter Theil Wasser sey, darüber, und beschwert alles zusammen wohl mit Steinen. Der Saamen wird auch mit Zucker überzogen, so ein gutes Confect giebt, und die Wurtzel eingemacht. Das Kraut so wohl als der Saamen stärcket sonderlich die Augen und das Gedächtniß, führet die wässerichten Feuchtigkeiten aus dem Gehirn, vertreibet den Schwindel, machet gute Däuung, widerstehet den Blehungen, macht Lust zum Essen und treibet den Urin.

Der Römische oder Italiänische Fenchel ist so wohl dem Saamen, als dem Stengel nach, grösser, als der gemeine. Der Stengel, welcher sehr starck, wird geschälet, und, wie eine Frucht, nach der Mahlzeit entweder alleine oder mit Saltz genossen. Der Saame, welcher besser und lieblicher als der gemeine, wird erstlich auf ein Mist-Beet im Frühling gesäet: die Pflantzen aber, wenn sie etwas erwachsen, müssen, wie der Seleri in tieffe Furchen, nach der Schnur, allemahl einen Fuß weit von einander gepflantzet, fleißig begossen, auch eben wie der Seleri behacket werden, so werden sie groß und gut zu gebrauchen. Der Saame, so hier gezogen wird, tauget nicht, denn er schläget aus der Art, und wird dem gemeinen gantz gleich und unähnlich, dahero man sich alle Jahre aus Italien neuen Saamen bringen lassen muß.

Fenchel-Holtz, wird auch das Americanische und fast wie Fenchel wohlriechende blutreinigende, den Magen stärckende, die Colick und den Nieren-Stein vertreibende Holtz, welches Sassafraß heißt, und in Thee und andern decoctis gebrauchet wird, genennet. Die Rinde ist besser und stärcker als das Holtz. Man kaufft lieber das gantze als geraspelte Holtz. Es hält sich ungemein lange. Wächst

in der Insel Florida, und ist das Holtz eines Baumes, Nahmens Pavame, welcher so groß als ein Fichtenbaum, und Blätter wie Feigen-Blätter hat. Man hat Oele, Essentz und Tinctur davon.

Fenich, Fench, Pfennich oder Fuchs-Schwantz, ist ein Gewächse, welches dem Hirsen dergestalt gleich kommt, daß man es von demselben fast nicht anders, als an der Ordnung oder Reihe der Blüthen und Körner unterscheiden kan, als welche Aehrenweise hervor kommen, da der Hirsen in Kolben wächset. Die Stengel oder Halmen sind knotigt, und die daran befindlichen Blätter rauher und spitziger, als die am Hirsen, und breiter als die Weitzen-Blätter. Die Körner sind kleiner und runder als die Hirs-Körner, glänzend, bald weiß, bald roth und bald gelb; er wächset gerne in leichten sandigten Boden, und liebt eine trockene und warme Lufft. Man kan Brot davon backen, welches aber eine schlechte Nahrung giebt, so kocht man ihn auch mit Milch, wie den Reiß oder Hirsen. Am besten taugt er die Hüner und Tauben mit zu füttern.

Fenster, wird nicht nur die ordentliche und gewöhnliche Oeffnung an einer Wand oder am Dach genennet, wodurch das Licht in den inneren Raum fället, und dieser, welcher sonst gantz finster seyn würde, gnugsam dadurch erleuchtet wird: sondern man verstehet auch dadurch den gläsernen Vorzug vor diese Oeffnung. Ein solches Fenster bestehet aus einem eichenen oder auch aus weichem Holtze verfertigten, genugsam ausgetrockneten Rahmen mit seinem Beschläge, dessen Abtheilungen oder Flügel entweder mit gantzen Glas-Tafeln, oder mit runden in Bley eingesetzten Scheiben ausgefüllet: oder man bedienet sich an derer Stelle zu Sommers-Zeit, wie auch in warmen Ländern, und nach Beschaffenheit des Orts, gestrickter oder geflochtener, oder mit Bildhauer-Arbeit ausgeschnitzter Gitter und anderer dergleichen Arten; oder gebraucht hölzerne Laden, die entweder bloß zu einer Verschliessung mehr gedachter Oeffnungen, oder zu Bedeckung und Verwahrung der Glas-Fenster dienen müssen. Die Fenster bekommen im übrigen ihre besondere Benennung, und sind theils nach dem Ort, daran sie sich befinden, Dach- Kammer- Keller- Kirchen- Stuben- Fenster u. s. f. theils nach ihrer Grösse Haupt- und Balcon- ingleichen durchgehende, Bogen- ordinaire oder gemeine Fenster, und denn Mezzaninen- oder Halb-Fenster. Zuweilen pflegt man auch solche Oeffnungen wegen des Einsteigens ausser den Läden noch mit eisernen Stäben und dergleichen Gatterwerck auf das beste und offt zierlichste zu verwahren, davon siehe Stab. Was aber mehr davon zu sagen, sonderlich wegen eines ieden Proportion und seiner äusserlichen Verzierung, siehe Math. Lexicon. Die übrigen Theile hergegen, so darbey zu betrachten vorkommen, findet man in folgenden erkläret.

Fenster-Beschläge, wird diejenige Schlösser-Arbeit genennet, so an einem vollständigen Fenster-Rahmen sich befindet, und so wohl zur Festigkeit, als auch zur Bequemlichkeit aus Eisen oder Meßing-Blech daselbst nothwendig erfordert wird: Es bestehet dieses aus Bändern, Häklein oder Häsplein, Knöpffen oder Rincken, Vorreitern und Winckeln.

Fenster-Creutz, siehe Creutz.

Fenster-Küssen oder Polster, sind nach der Breite und Tiefe des Fensters eingerichtete, ausgestopffte oder gefütterte Küssen, welche mit einem Uiberzug bekleidet, so von eben der Couleur und auch wohl von eben dem Zeuge, als die Tafel-Stühle und Teppiche, ingleichen die Vorhänge vor die Thüren genommen sind, oder doch sonsten mit denenselben gut accordiren sollen. Man pfleget sie im übrigen theils zu falbaliren, theils mit Franzen, Campanen und dergleichen Zierathen mehr auszuschmücken, auch damit sie länger sauber bleiben, und von der darauf scheinenden Sonne an der Farbe nicht verschiessen, mit von feinem Papier überzogenen Mappen zu bedecken.

Fenster-Qvasten, sind gar saubere mit seidnen, Camel-haarnen, wollenen Garn oder Zwirn, von Posamentierer überzogene ablange Knöpffe von Horn oder Holtz gedrehet, welche an lange gekleppelte ihnen an Faden und Farbe gantz gleich kommende Schnuren gehangen, und diese an die Vorhänge angeknüpffet werden, vermittelst derer gedachte Vorhänge sich bequem auf- und zuziehen lassen. Zu diesem Ende werden für ein iedes Fenster vier dergleichen Qvasten gerechnet.

Fenster-Rahm, heisset diejenige hölzerne Einfassung, womit die Glas-Fenster auf das beste befestiget werden. Ein vollständiger und allermeist vorkommender Fenster-Rahm, bestehet aus einem Creutz, vier Flügeln und zweyen Schößgen oder Flügelgen. Dergleichen soll von sehr wohl ausgetrocknetem Holze, und nicht übermäßig breit, ingleichen gegen die Scheiben und Tafeln schieff abgestossen, wie auch überall wohl zusammen gefüget und gut verwinckelt seyn. Uiber diese Rahmen mit und ohne Falze, und dergleichen ist unter denen beyden Handwerckern, nemlich den Glasern und Tischern, vieler Streit an einigen Orten, worüber man öffters grosse geldfressende Processe, ohnerachtet es eine Policey-Sache ist, verstattet, da doch, was ein ieder machen oder nicht machen soll, lediglich auf die kurtze Bestimmung der Obrigkeit ankommen solte. Uiberdem aber hat durch diese Anstalt, da man denen Tischern gewisse Rahmen allein zu machen, zugetheilet, ein Hauswirt offt viel Hinderniß in seinem Bauen.

Fenster-Stäbe, siehe Stab.

Fenugrec, suche Bockshorn.

Ferckel, heisset ein junges Schwein, so bald es geworffen worden, bis es ein viertel Jahr alt ist. So lange die Ferckel noch an der Mutter

saugen, welches ihnen sechs bis acht Wochen verstattet wird, nennet man sie Saug- oder Sog-Ferckel, auch Spanferckel, oder Span-Sauen, nach diesem aber, und wenn man sie absetzt, welches in vollem Monden geschehen soll, werden sie Absetze-Ferckel, und denn bis sie vor den Hirten mit getrieben werden, schlechtweg Ferckel genennet. Diejenigen, so im späten Herbst bis zu Ende des Januarii fallen, werden nicht leicht zur Zucht behalten, weil sie den Winter über viel im Futter zu erhalten kosten, und doch dabey nicht gerne zunehmen, mithin verbutten, ja endlich öffters gar sterben, sondern am besten vom Sug verkaufft, oder geschlachtet und verspeiset. Die aber im Februario, Martio und sofort an jung werden, und in den Sommer kommen, können mit besserm Nutzen abgesetzt und erzogen werden. So pflegt man auch die vom andern und dritten Wurff kommende Ferckel lieber abzusetzen, als die von gar zu jungen oder gar zu alten Schweinen fallen, welche wegen ihrer Schwäche vor untauglich dazu gehalten werden. Sie bringen ihre Zähne mit sich auf die Welt, bekommen aber auch, wenn sie fressen lernen, gar gerne die Schiefer- oder Wolffs-Zähne, welche daher also genennet werden, weil sie sehr spitzig sind, und denen andern immer vorgehen, daß die Ferckel sich damit in das Zahnfleisch stechen, und davor nicht fressen können, folglich sehr geringe werden und abnehmen: diese Zähne muß man ihnen denn mit einer Zangen abzwicken, oder sonst ausschlagen. Man mercket auch dieses Uibel an den Ferckeln gar bald, denn sie fangen ausserordentlich starck an zu schmatzen, und lassen die Körner aus dem Maule fallen. Die jungen Ferckel muß man bey Zeiten gewöhnen, daß sie fressen lernen, weil sie noch saugen, und kan man ihnen bereits in der vierten Wochen geringe Körner von Gersten ꝛc. vorstreuen, auch ein wenig Getränckе, mit Gersten-Schrot oder schwartzen Mehl gemenget vorsetzen: Doch wollen einige das reine Wasser vor das beste Getränckе der Ferckel halten, weil sie von dem gemengten gerne durchläuffig werden sollen. Mit erst erwehntem Futter und gemengtem Getränckе nun fähret man, auch wenn sie bereits abgesetzet sind, noch etliche Wochen fort, bis sie ein viertel Jahr alt worden, dergestalt, daß man ihnen solches Futter früh, Mittags und Abends iederzeit auf dreymahl vorgiebet, und ihnen das Sauffen in einem Tröglein dabey setzet, auch sie des Morgens nach dem Fressen ein wenig im Hofe ergehen lässet. Mit guter dicker Spreu soll man sie gleichfalls wohl versehen, darein sie kriechen und beysammen liegen können: Denn ie besser man ihrer, weil sie noch klein sind, wartet und pfleget, und ie besser man sie füttert, ie besser kommen sie auch zu Kräfften, und soll man ihnen also daran ja nichts abgehen lassen, weil die erste Jugend ein Grund ist, darauf die künfftige gantze Hoffnung von einem Viehe zu setzen. Denen abgesetzten Ferckeln aber, so bey guter Wart- und Fütterung ein viertel Jahr erwachsen, und bereits mit ausgetrieben werden, darff man im Sommer nur gemengtes Gespüle des Tages drey mahl, als des Morgens, ehe man sie austreibet, zu Mittage, wenn sie von dem Hirten kommen, und denn auch auf den Abend geben, und müssen sie sich übrigens neben denen andern von der Weide und den Wurtzeln auf dem Felde, so lange sie ausgetrieben werden, erhalten, nachmahls aber werden sie den Winter über, wie die andern Schweine, mit Fütterung und Getränckе gewartet. Die Ferckel werden am besten, wenn sie noch an der Mutter saugen, oder doch bald nach dem Absetzen, ehe sie erwachsen, im Neumonden geschnitten; nach dem Schnitt soll man ihnen ohngefehr zween Tage gekochten Haber geben, und ihrer mit Fressen wohl warten, bis sie verheilen.

Ferckeln heißt, wenn man von den Fähr-Müttern oder Mutter-Schweinen spricht, so viel als Werffen, Gebähren oder Junge bekommen. Z. E. Man sagt, die schwartze Sau hat geferckelt, an stat: Die schwartze Sau hat junge Ferckeln zur Welt gebracht.

Ferendin, ist eine Art eines einfärbigen halb-seidenen und halb Lytteyenen Zeuges von runden und gedreheten Faden, dessen man zu verschiedener Auskleidung sich bedienet.

Fernabuc, ist so viel als Brasilien-Holtz.

Fern-Glas, siehe Perspectiv, im Math. Lexic.

Ferse oder Kalbe, wird eine junge Kuh genennet, so noch nicht zum Stier gekommen.

Ferte, siehe Fährte.

Fesche oder Feschke, heisset eine besondere Art Schnür-Brüste des Frauenzimmers sonder Achsel-Bänder, welche von vornen her über den dazu gehörigen Vorstecke-Latz geschnüret wird, und aus vier Theilen bestehet.

Fessel, Fössel, ist an einem Pferde-Fuß der Raum von der Röthe an bis zur Crone; dieser soll kurtz seyn, immassen die Pferde mit allzu langen Fesseln gerne eintreten, straucheln und wohl gar übern Hauffen fallen. Dieser Mangel ist insonderheit an einem Beschäller zu scheuen, weil er gemeiniglich erblich.

Fessel-wund, heißt ein Pferd, wenn es die Fessel durch Einreichen oder ungeschickliches Vorgreiffen, oder in andere Wege verwundet. Dergleichen Schaden zu heilen nehme man ein halb Pfund Speck, stecke denselben an ein Holtz, thue ein Papier darum, zünde ihn hernach an, und lasse ihn auf rein Wasser tropfen, schäume ihn darauf ab, thue ihn in eine Pfanne, und lasse ihn wieder zergehen; nehme alsdenn vier Loth gepülverte Lorbeer, und ein halb Pfund Schieß Pulver, rühre es wohl durch einander, bis es stehet, damit schmiere man das Pferd, wo es wund ist. Oder man nehme ein viertheil Pfund Baum-Oel, Grünspan und Vitriol, eines so viel als des andern, ein grosses Gänse-Ey, halb so viel Bleyweiß, stosse solches alles klein, thue es unter das inzwischen heiß gemachte Baum-Oel, und rühre es wohl unter einander, daß es zur Salbe wird. Mit dieser soll man den Schaden schmieren,

vorhero aber denselben, so er alt ist, sauber auswaschen. Man kan auch mit dem Weissen von einem Ey, Saltz, so viel man mit drey Fingern halten kan, und einem Qvintlein Alaun, alles zusammen hin und wieder gerieben, eine Salbe machen, und solche in den rein ausgewaschnen Schaden schmieren. Wenn bereits Löcher in denen Fesseln sind, muß man solche nicht zu gähe zuheilen, sondern täglich sauber reinigen, und gebrannten Hühner-Koth, oder gepülverten weissen Hunds-Koth darein streuen, oder von obigen Salben eine oder die andere nach Belieben gebrauchen, und inzwischen das Pferd in kein Wasser gehen lassen.

Fest, Festtag, ist überhaupt ein Tag, da man die ordentliche Arbeit unterlässet, und entweder ein irdisches Freuden-Fest und Wohlleben anstellet, davon bey der Wirtschafft verschiedene nach unterschiedenen Gegenden, sonderlich denen Arbeitern und dem Gesinde zur Ergötzlichkeit hergebracht und eingeführet sind, und, da sie allerhand Kosten erfodern, wohl anzumercken und in der Ausgabe darauf zu rechnen ist: oder es sind religieuse, GOtt zu Ehren, wegen allerhand Wohlthaten gewiedmete und dem Gottesdienst geheiligte, von GOtt selbst, dahin man im Alten Test. viele, im N. Test. aber den Sonntag ziehen kan, oder von der Kirche oder der Obrigkeit geordnete, folglich menschliche Festtage. Die demnach in ordentliche und ausserordentliche eingetheilet, jene aber in grosse und kleine, bewegliche, (darunter das wichtigste das Oster-Fest, indem sich die andern Zeiten sehr darnach richten) und unbewegliche unterschieden werden: Diese aber sind andere Danck- und Freuden-Feste, so z. E. wegen eines Friedens, einer Geburt, eines Sieges ꝛc. angeordnet werden. Ob nun gleich in denen Ubungen des äusserlichen Gottesdienstes, und Beobachtung solcher Zeiten ein Haus-Wirt allein seinen Gottesdienst nicht, sondern zugleich und auch alleine in dem innerlichen Gottesdienst, sonderlich aber in der Verehrung GOttes durch den Glauben an JEsum vermittelst der Beobachtung des Gesetzes der Liebe suchen muß, als welche zu erwecken und zu unterhalten jene äusserliche Zeiten und Gottesdienste angeordnet sind; so erfordert doch auch die Vermeidung aller Aergerniß, der Gehorsam gegen die Obrigkeit, die Einigkeit mit derjenigen äusserlichen Kirche, dazu man gehöret, ja die Liebe und Bemühung andere, sonderlich aber sein Haus zu erwecken, solche Feste zu halten, und sonderlich nicht aus Geitz, von seinem Gesinde Arbeit in der Wirtschafft zu fodern, oder sie dazu anzuhalten, es wäre denn ein Nothfall, und ein besonderes Liebes-Werck. Ein dergleichen ordentliches Bezeigen, wie es, wenn es aus rechtem Grunde geschicht, zum gottseligen Wandel gehöret, und die Verheissung dieses und jenes Lebens aus Gnaden hat, also glaube man auch, daß es einen grossen Einfluß in die Wirtschafft selbst habe, eine gute Meinung einem Wirt erwecke, Liebe bey seinem Gesinde und Frohnern mache, und vielen Nutzen bringe.

Fett, heisset man diejenige weisse unempfindliche, weiche und schmierige Materie, welche bey Menschen und Thieren sich an den äusserlichen Theilen meist gleich unter der Haut, wie auch an den innern Theilen als am Netz, Gedärme und um die Nieren befindet, mit unterschiedenen Pergament-Häutlein vereiniget und darinnen verwahret lieget, so sich hernach durch die Wärme bey dem Kochen und Braten auflösen, und weil es allezeit wie Oel oben auf schwimmet, gantz leichte abschöpffen und auf solche Art sammlen lässet. Es giebet aber dessen zweyerley, einiges bleibet, nachdem es durch die Wärme aufgelöset, gantz weich und schmierig, dergleichen das aus den Menschen, Schweinen, Gänsen, Hunden ꝛc. so eigentlich Fett oder Schmeer heisset; noch weicher und mehr einem Oel als Fett gleich kommend, ist das von denen Fischen, davon siehe Fisch-Thran; das andere aber, wenn es erkaltet, wird hart und feste, wie das Rinder- und Schöpsen-Fett, so man auch Talck, ingleichen Unschlitt zu nennen pfleget. Will man das Fett oder Schmeer lange, ja etliche Jahr aufbehalten, lässet man es wohl aus, und siedet selbiges eine gute Stunde, wirfft in dieser Zeit auch ein wenig Saltz und Zwiebeln hinzu, fasset es in ein glasirtes Geschirr, und übergiesset selbiges zu oberst mit reinen Schöpsen-Fett, daß es dann eine gute Decke bekomme.

Fette Augen, sind ein übler Zufall vor ein Pferd. Wenn man dergleichen an einem Pferde wahrnimmt, so sperre man ihm nur die Augen mit den Fingern auf, da ein weisses Stücklein Fleisch herfür kommen wird, welches im abnehmenden Monden hinweg geschnitten werden muß, sonst druckt es dem Rosse die Augen aus.

Fette Henne, Donner-Kraut, Geschwulst-Kraut, Wund-Kraut, ist zweyerley wild und zahm. Das wilde oder gemeine hat viele an einander hangende weisse knollichte Wurzeln, und treibt aus solchen etliche runde glatte Stengel herfür, welche an iedem Knoten zwey dicke, fette, safftige, am Rand herum etwas gekerbte und ein wenig blaulicht scheinende Blätter gegen einander über stehen, und auf den Gipffeln der Stengel Crönlein von etlichen weissen oder gelblichen gestirnten Blümlein haben. Dieses Kraut wächset gerne auf steinigten feuchten Feldern, sonderlich in denen Weinbergen, und ist vor inner- und äusserliche Verletzungen und Schäden ein vortreffliches Wund-Kraut: Massen die im Frühling frisch gegrabene Wurtzel mit so vielen Knoten, als man Knöpffe in der güldenen Ader empfindet, einem damit behafften Menschen an einem Faden zwischen die Schultern auf dem Rücken gehänget, so bald sie welcket, auch zugleich die güldene Ader heilet. Die frischen Blätter zerstossen, auf die Stirn gebunden, stillen das Nasenbluten; der Saft davon mit Gersten-Mehl vermischet und wie ein Sälblein gemacht, lindert die Schmertzen des Brandes, sonderlich der vom Schwefel oder Büchsen-Pulver entstanden. Zwey Hände voll dieses Krauts in ein Maaß Wasser gesotten,

und davon getruncken, oder von dem aus diesem Kraut destillirten Wasser früh Morgens nüchtern vier oder fünff Loth schwer eingenommen, ist gut zu allen innerlichen Versehrungen, verwundeten Gedärmen, in der rothen Ruhr, und wird auch zu äusserlichen Wunden nützlich gebraucht. Das frische Kraut mit grünen safftigen Epheu-Blättern gestossen, in frischer Butter, dazu etwas Speck geworffen, gepregelt, nachgehends durch ein Tuch gedruckt und erkalten lassen giebt eine treffliche Brand-Salbe. Von diesem Kraut wird eine besondere Eigenschafft gerühmet: Wenn nemlich iemand aus einem Hause, der ein Erbe desselben ist, es sey Vater, Mutter, Sohn oder Tochter, auf einer Reise begriffen, und über die bestimmte Zeit aussen bleibet, man auch keine Nachricht seinetwegen haben mag, ob er lebendig oder todt, so soll man in solchen Gedancken und in solcher Absicht, einen Stengel von diesem Kraut brechen, und ihn an einen Ort unter des Hauses Dach stecken; sey nun die verreiſete Person noch am Leben, so soll ein solcher abgebrochener Stengel anfangen, bey einer Hand lang fortzuwachsen, auch eine Zeitlang grün bleiben, und von oben aus neue Blätlein gewinnen, indem die untersten allmählich nach einander verwelcken; dahingegen wenn die verreiſete Person todt ist, das gantze Kraut also gleich verwelcken und verderben solle. Die andere und zahme Art der Ferten Henne, oder des Geschwulst- und Wund-Krautes ist wieder zweyerley. Das grosse mit Purpurfarben gestirnten Blumen, welches feistere, dickere und grössere Blätter hat als das gemeine, und das Kriechende so kleiner an Blättern und Stengeln ist, und schöne Leibfarbene Blumen hat. Beyde Arten werden in den Gärten gezogen, und pfleget absonderlich das letztere, wenn es aufgekommen und über Winters beygesetzet wird, etliche Jahre zu dauren.

Feuer oder heilige Feuer, siehe Rose.

Feuer, so eine Kranckheit an Pferden, suche Darre.

Feuer, ist das bekannte warme, brennende und durchscheinende Wesen, welches sein Leben und Nahrung von einer verbrennlichen, das ist, schweflichten, fetten oder andern dergleichen Materie hat, dahero auch der Unterscheid seiner mannigfaltigen Flamme entstehet, welche bald roth, bald grün, bald gelb, bald weiß u. s. f. zu machen. So wenig man nun dasselbe in dem menschlichen Leben entrathen kan, immassen es zu Verwahrung vor der Kälte sowohl, als zu der Zubereitung so vielerley Speisen dienlich ist, so sehr hat ein sorgfältiger Haus-Vater, bevorab zu Winters-Zeiten, darauf Achtung zu geben, daß es weder in der Küche, noch in Heitzung der Stuben und Gemächer Schaden verursache. Er soll dahero fleißige Vorsorge tragen, daß um den Feuer-Herd und andere Feuer-Stäten, alles reinlich gehalten werde; daß man an dergleichen Orte, oder wo man auch mit Lichtern oft vorbey gehet, weder Heu noch Stroh, Hanff oder Flachs, Holtz oder Späne, oder was sonsten vom Feuer leicht ergriffen wird, hinlege, oder auch heisse Asche auf holtzerne Boden oder an dergleichen Wände schütte; daß die Oefen, Feuer-Herde, Brand-Mauern, Feuer-Mäuern oder Schorsteine wohl gentauert und verwahret seyn, damit das Feuer keinen Schaden thun könne; daß die Schorsteine, Oefen und Camine zu gewissen Zeiten ordentlich und fleißig gesäubert, gekehret und besichtiget, und wo sie denn Schaden genommen, reparirt und verbessert werden; daß die Oefen, worinnen man Feuer gebrennt, des Nachts fleißig zugemacht, das Herd-Feuer mit einer darzu gehörigen blechernen Stürtze oder Feuer-Schirm bedecket, und dem Gesinde ernstlich eingebunden werde, weder mit brennenden Lichtern, wo sie nicht in Laternen verwahret, noch vielweniger mit angezündeten Schleissen in den Vieh-Ställen, Heu-Böden, Scheunen oder andern dergleichen Orten, sich betreten zu lassen, sondern allenthalben mit Feuer und Licht fürsichtig umzugehen; daß kein Flachs, Hanf oder dergleichen im Ofen gedörret, oder bey Lichte ausgemachet werde: daß denen Knechten, Dreschern, Fröhnern, Tagelöhnern ꝛc. das unnütze und Zeit-verderbliche Taback-Schmauchen nicht verstattet, sondern mit Ernst abgeschaffet werde, weil dadurch mancher schöner Hof und Vorwerck bereits in die Asche geleget worden; daß allezeit Wasser, Feuer-Eimer, Feuer-Haacken und Leitern, Sturm-Fässer und Feuer-Spritzen bey der Hand und im guten Stand seyn, im Fall der Noth, und bey sich ereignender Feuers-Gefahr dieselbe nützlich gebrauchen zu können. Eben so vorsichtig und wohl ist es auch gethan, daß man des Nachts, wenn man schlaffen gehet, seine Kleider an einen gewissen Ort zusammen lege, damit, wenn etwan in der Nacht ein Feuer auskommen sollte, man dieselbe nicht allererst aus allen Winkeln zusammen suchen, und sich dadurch, allermeist, da man ohnedem voll Schreckens ist, verweilen, und in noch grössere Gefahr und Noth gerathen müsse. Weil auch schon manche Feuers-Brunst durch Verwahrlosung des über dem Feuer angebrannten Speckes, Schmaltzes oder Butter entstanden, wenn unvorsichtige Haus-Mütter oder unverständiges Gesinde zu Dämpfung der Flamme, Wasser in den mit einer von obigen Materien angefüllten Tiegel oder Pfanne gegossen, und dadurch verursachet, daß der angeflammte Speck ꝛc. zur Feuer-Mäuer hinaus geflogen, und auf ein Schobdach, oder anderen leichte Feuer-fangenden Ort gefallen: als hat ein Hauswirt sowol seinem Weibe, als denen Mägden auf das nachdrücklichste zu befehlen, daß, wo ihnen dergleichen Unglück mit Entzündung des Speckes oder anderer solcher Materie begegnen würde, sie ja durchaus kein Wasser darein giessen, sondern den Tiegel oder Pfanne, wenn sie darzu kommen können, so geschwind als möglich mit einer Stürtze oder anderen Deckel zudecken, und dadurch das Feuer und die hefftige Flamme dämpffen, oder aber das Gefässe ohnverweilt um- und mit der brennenden Materie in die Asche schmeissen sollten. Und was dergleichen nöthige Präcau-

tionen zu Abwendung der schädlichen Wirkungen des Feuers mehr sind. Sonderlich muß man sich mit Wasser und Hand-Spritzen, ja auf grossen Gütern mit grossen Feuer-Spritzen versehen. Man hat auch eine besondere Feuer-Maschine, davon Hr. Lic. Hoffmann in seiner Einl. zur Klugheit Haus zu halten, im 11 Buche handelt, und so fort, vid. Brand. Die Köche, welche am allermeisten mit dem Feuer umgehen müssen, pflegen es einzutheilen in Braten- und Koch-Feuer; das erste erfordert, sonderlich in grossen Hof- und Gahr-Küchen, ein langes helles Feuer, deshalber einige gewohnt seyn, Fett und dergleichen fleißig dahinein zu giessen: das andere aber wird nur also angerichtet, daß einige Töpffe mit Speisen daherum gesetzet, und nach Verlangen in Sod gebracht werden können. Die gemeinsten Redens-Arten von dem Feuer sind: Feuer anblasen, heisset glüende Kohlen mit dem Munde oder einem dazu dienlichen Instrumente zu einer Flamme bringen. Feuer anlegen, anmachen, das ist, zu einer leicht brennenden Materie glimmend oder schon brennend Feuer hinzu legen. Feuer anschlagen, wenn vermittelst eines guten Feuer-Stahls und Steines Funcken in den darzu bereiteten Zunder gebracht werden, daß dieser davon Feuer fange und anglimme. Feuer auslöschen geschichet, wenn solches mit Wasser ausgegossen, oder da ihm die Lufft benommen, erstücket wird.

Feuer-Bock, Holtz-Bock, ist ein länglichtes auf zweyen gedoppelten niedrigen Füssen stehendes Eisen, dessen beyde Enden wie Hörner in die Höhe gebogen, worauf das Holtz sowohl auf dem Herd, als in dem Ofen mit einem Ende geleget wird, damit es nicht gleich aufliege, sondern unten Lufft habe, und desto besser brenne. Wenn er über die gewöhnliche Grösse gemachet ist, heißt man ihn auch einen Brand-Bock oder Brand-Ruthe.

Feuer-Eimer, ist ein von starcken und dichten Leder in Gestalt eines in die Länge gezogenen Eimers zusammen genehtes, und damit es Wasser halte, wohl ausgepichtes Gefässe, welches bey entstehender Feuers-Gefahr zum Wasser-Schöpffen, und folglich auch zum Löschen gebraucht, deswegen aber von Leder gemacht wird, damit es durch Werffen und Fallen nicht, wie ander höltzern- oder irdenes Gefässe zerbreche. Ein Haus-Vater soll seine Feuer-Eimer an einem luftigen und solchen Orte haben, wo iedermann frey und ohngehindert dazu kommen, und ihrer unverzüglich habhafft werden kan.

Feuer-Fecher, ist ein von schmalen und dünnen höltzernen Spänen zusammen gebundener Fecher, womit die Kohlen auf dem Herde angeflammet werden. Siehe Fecher.

Feuer-Gatter, sind zwey niedrige nach einem rechten Winckel zusammen gesetzte Gatter von nicht allzugrosser Höhe und Länge, welche man bey töpffernen Oefen in denjenigen Winkel aufzustellen pfleget, wo das Feuer am meisten brennend gehalten wird; sie dienen darzu, daß mit den höltzernen Scheiten die Kacheln nicht also angestossen werden können, wenn man sie in den Ofen hinein schiebet, ingleichen daß die Ecke, wo das Feuer beständig lieget, nicht allzusehr ausbrenne, und durch beydes der Ofen keinen zu grossen Schaden leiden möge.

Feuer-Haacken, ist ein eisernes Instrument mit einer langen geraden Spitze, und daran geschmiedeten krummen Haacken, unten mit einer Dille oder doppelten Feder versehen, vermittelst deren es auf eine lange starcke Stange fest gemacht werden kan. Die Spitze dienet im Brande etwas übern Hauffen zu stossen, das krumm gebogene Eisen oder der Haacken aber zum ein- und herunterreissen.

Feuer-Leiter, ist eine ausserordentliche lange Leiter, an beyden Bäumen unten mit eisernen Spitzen, die Leiter auf der Erden feststehend zu machen, und oben mit höltzernen Waltzen oder Rädlein versehen, solche an einem Gebäude oder auf ein Ziegel- oder Schindel-Dach desto füglicher und ungehinderter anschieben zu können. Die Feuer-Leitern aber, womit man auf Stroh-Dächer kommen will, dörffen oben keine solche Waltzen haben, weil man damit im Stroh nicht fortkommen kan. Die Feuer-Leitern sowohl, als die Feuer-Haacken sollen an einem freyen und vor Feuers-Gefahr verwahrten Orte hängen, damit man, wenn es die Noth erfordert, sicher und ungehindert dazu gelangen könne. Man soll sie, wie alles andere Feuer-Geräthe, zu gewissen Zeiten visitiren, und, wo etwas schadhafftes daran gefunden wird, solches ungesäumt und tüchtig wieder ausbessern lassen.

Feuer-Lilie, siehe Lilie.

Feuer-Mahl, wird derjenige braun-rothe Fleck genennet, welchen ein und das andere Kind mit auf die Welt bringet. Man glaubet, daß folgendes darzu Gelegenheit gebe, wenn nemlich eine schwangere Frau, indem sie vor Feuer erschrickt, alsbald irgendwo am Leibe sich angreiffe, da denn an eben diesem Ort das Kind mit einem solchen Mahl bezeichnet werde. Weil aber dergleichen Mahle vor unheilbar gehalten werden, wenn sie nicht die nähsten Tage nach der Geburt vertrieben werden; so hat eine schwangere Frau wie bey anderen ausserordentlichen Begierden, zu deren Erfüllung sie nicht gelanget, also auch in dergleichen Falle sich iedesmahl wohl in acht zu nehmen, daß sie nicht mit den Händen in das Gesichte fahre, damit nicht ihrer Leibes-Frucht daselbst ein dergleichen Muttermahl dadurch zuwege gebracht werde. Das einzige Mittel, so davor, aber bald nach der Geburt, probat gefunden worden, ist die Würtzel von Pfersig-Bäumen, wenn diese in braunem Bier dick eingekocht, und das Mahl damit gewaschen wird.

Feuer-Mäuer oder Schorstein, ist dasjenige Hauptstücke eines Wohn-Hauses, welches zur Bequemlichkeit desselben nothwendig erfordert wird. Es bestehet dieses aus einem hohlen von Steinen aufgeführten Gang, der zum Dache hinaus gehen, und wenigstens mit dem First in gleicher Höhe stehen soll, wo nicht eine ohnweit davon stehende höhere Mauer oder Dach ein

ders erfordert. Man theilet sie ein in gemeine und künstliche, die letzten heissen Camine, davon siehe Math. Lexicon. Von beyden können wegen ihrer guten Anlage, daß sie nemlich den Rauch wohl abführen und nicht in die Gemächer lassen, ausser den bereits erwehnten annoch folgende Regeln bemercket werden, daß man nemlich nicht zwey Feuer-Mäuern in ein Rohr zusammen ziehe, daß selbige gleich unten über den Schurtz enge, und sodenn immer nach und nach aufwärts weiter gemachet werde, iedoch ohne den geringsten Absatz, wo sich der Rauch daran stossen könne. conf. Leutmanns Vulcan. fam.

Feuer-Rößlein, siehe Braune Mägdlein.

Feuer-Schirm, ist ein von verzinneten oder meßing Blech, oder Kupffer mit allerhand ausgetriebenen Figuren gezierter halb-runder Umfang, welcher auf drey Knöpffen stehet, und zu Bedeckung der Asche und Kohlen, auch wohl nur zur Zierath auf den Küchen-Herd gestellet wird.

Feuer-Schwamm, heisset derjenige wilde Schwamm, welcher auf der Wurtzel und aus den Stöcken und Aesten der alten Eichen, Buchen und andern Bäumen wächset und dürre wird, welche man auf folgende Art zurichtet: Man kochet ihn nemlich in einer scharffen Salpeter-Lauge, trocknet ihn nach diesen wieder, und wenn er wohl trocken, schlägt man selbigen recht derb, so gut als nur möglich, da er denn einen guten Zunder zum Feuer anschlagen abgiebt. Will man ihn nochmahlen in Salpeter-Wasser kochen, so wird er um so viel eher Feuer fangen.

Feuer-Spritze, ist ein so nützlich als nöthiges Werckzeug, womit das Wasser bey entstandener Feuers-Noth, auf eine ziemliche Weite in ein brennendes Gebäude getrieben, und dadurch das Feuer gedämpffet werden kan. Man hat verschiedene Arten derselben. Die Hand-Spritzen sind entweder von Holtz oder von Meßing, und bestehen aus einer Röhre, mit einem geheb eingesetzten und darein gepaßten Stössel, welche, wenn sie mit dem Unter-Theile in das Wasser gestecket, und der Stössel zurück gezogen wird, das Wasser durch die kleine Oeffnung an sich ziehet, aber auch solches bey starker Zudrückung des Stössels, durch eben solchen Weg wieder gewaltsam von sich giebet. Einen bessern Effect thun die höltzernen Spritzen mit dreyfachen Röhren, deren zwey an einander befestiget einen scharffen Winckel machen, und in ein Gefässe mit Wasser gestellet, die dritte aber, aus welcher das Wasser heraus spritzt, und kleiner als die andern ist, vermittelst einer Schraube auf und nieder beweget, und also nach Gefallen gerichtet werden kan. Die Brand-Spritzen sind grosse höltzerne, und darmit sie Wasser halten, wohl ausgetheerte Kasten, in welchen ein starcker meßingener Stieffel dergestalt angebracht ist, daß wenn der Kasten mit Wasser angefüllet, und vermittelst eines Schwengels die Stange gezogen wird, durch die daran liegende Röhre, ein Wasser-Strahl mit Gewalt hinaus schießt, und über die höchsten Häuser weggehet. Die Brand-Spritzen mit doppelten Stieffeln, davon der eine auf der andern niedergehet, und deren Rohren nicht Strahlenweise, wie die erst gedachten Arten thun, sondern in einem immerwährenden Guß ihr Wasser speyen, sind noch besser; weilen aber dieselben ebenfalls dennoch einen Fehler haben, indem sie wegen ihrer Grösse nicht aller Orten durch- und anzubringen, auch wenn in einem abgelegenen Gemach oder verbauten Hinter-Haus ein Feuer entstehet, wenig helffen können, so muß nicht nur der so genanten Schlangen-Spritze ohnstreitig der Ruhm der allerbesten Art von Feuer-Spritzen verbleiben: denn diese behält eines theils vermittelst eines doppelten Stieffels, einen beständigen Wasser-Guß, andern theils aber hat sie, an stat der kurtzen meßingenen Röhre, als das vornehmste Stück dieser Erfindung, einen Schlauch oder Schlange, von zubereiteter gepichter Leinewand, oder guten Leder, welcher durch so viel Stücke als nöthig, vermittelst angesetzter Schrauben, nach Belieben verlängert, und das Ende, durch Thüren und Fenster, auf Treppen und in alle Gemächer eines Hauses, in Summa aller Orten durch, bis an das Feuer geführet werden kan; Ja damit das Zuschleppen des Wassers weniger Zeit und Arbeit wegnehme, so gehet von dem Kasten aus ein anderer dergleichen Schlauch oder Schlange, welchen man an den nächsten Brunn oder Canal führet, auf das Ende einen Trichter stecket, diesen aber auf ein Gerüste etwas hoch stellet, und das Wasser ohn Unterlaß darein giesset, so wird der Kasten immerzu wieder gefüllet, und der Abgang des ausgespritzten Wassers, mit leichter Mühe und auf der Stelle ersetzet; sondern es verdienet auch die nähneste Stelle nach dieser des sel. Leupolds seine überaus bequeme Invention von kleinen Feuer Spritzen, welche ein Mann ohne sonderlicher Beschwerniß, vor sich wegtragen und überall hinsetzen kan, und welche ebenfalls mit einer continuirlichen Spritzung das Wasser von sich speyet, und doch nur einen Stieffel oder einfaches Druckwerck hat, wovon ausführlich zu handeln, die Zeit vielleicht andere Gelegenheit an die Hand geben dürffte. Wer inzwischen von derselben Beschaffenheit einige Nachricht verlanget, wird selbige in M. Joh. Georg Leutmanns Trifolio utili, antreffen.

Feuer-Stahl, ist ein wohl gestähltes Eisen, so ein nöthiges Hauptstück eines vollständigen Feuer-Zeugs, und wird nach unterschiedener Forme angetroffen; bald bestehet dieser Stahl aus einem viereckigen geraden Stücke, bald aus einem flachen und mit einem Griff versehenen, halb aus einem ovalen Circkel, und was dergleichen mehr. Seine Güte bestehet darinnen, daß er durchaus die rechte Härte habe, und weder zu weich noch zu spröde sey, damit er lange aushalte und gut Feuer gebe.

Feuer-Stein, ist eine Art harter Steine, darinnen sich Schwefel und brennbare Materie befindet, welche, wenn sie entweder an ihres gleichen oder an Stahl geschlagen werden,

Feuer-Funcken von sich geben. Die schwarzen und braunen gleichsam durchscheinenden, sind die besten, und geben, an einen guten Stahl geschlägen, zischende und ein langes Feuer haltende Funcken. Das Feuer-Zeug soll iederzeit mit guten Feuer-Steinen versehen seyn.

Feuer-Zange, ist ein bekanntes Werckzeug, welches aus zweyen langen, platten, von einem Stücke verfertigten, und hinten mit einem Bügel, als mit einer Feder aus einander gehaltenen und vornen am Ende gekrümmeten Armen bestehet, um das Feuer auf dem Herde, damit zu regieren, und die Kohlen zusammen zu bringen, oder in die Kohl-Pfanne zu legen. In dem Reich und der Orten, nennet man sie eine Klufft.

Feuer-Zeug, ist von Holtz oder Blech, ein auf allerley Art, gemeiniglich aber ablang viereckigt verfertigtes Kästlein, worinnen der Zunder besonders, Schwefel, Stahl und Feuer-Stein auch besonders lieget, damit man alles beysammen haben möge, und wenn es die Noth erfordert, so gleich Licht und Feuer anmachen könne. Dahero soll in einer wohl bestellten Küche der Feuer-Zeug allezeit mit aller Zubehörung wohl versehen und fertig seyn, auch seinen gewissen Ort haben, daß man ihn, wo man seiner nöthig hat, nicht allererst suchen müsse, sondern gleich auch in der finstern Nacht denselben finden könne. Ja es ist sehr dienlich, daß man in das Zimmer, wo man schläfft, dergleichen alle Abend in guter Bereitschafft zurechte setze. Eine beqveme Art von Feuer-Zeugen ist die, so wie ein Puffer oder Sack-Pistole geschäfftet, und mit einem Flinten-Schlosse versehen ist, den Zunder in der Pfanne, und den Schwefel neben an der Seite in einem besondern kleinen vermachten Behältnisse hat.

Fichte, ist ein Wald-Baum, welcher unter das so genannte schwartze und weiche Tangel-Holtz gehöret, und aus dem Saamen in die Höhe wächset. Er treibet einen geradern, längern und höhern Stamm, als die Tanne und Kiefer, hat eine röthlichte Rinde, welche gantz zähe und leicht zu biegen, aber bey weiten nicht so spröde und brüchlich, als die Tannen-Rinde ist. Seine Aeste hänget er unter sich, und ist also leicht von der Tanne und der Kiefer zu unterscheiden, welche ihre Aeste gerader und stärcker von sich austreiben. Er hat schmale, harte und spitzige Blätlein, insgemein Tangeln oder Nadeln genannt, welche paarweis gegen einander über in einer ziemlichen Anzahl auf einem Stiele wachsen, und immer grüne bleiben. Seinen Saamen führet er in festen mit vielen Schalen gleichsam als Schuppen verwahrten langen, und unterwerts hängenden Zapffen, aus denen derselbe, als ein kleines mit einem Flügel versehenes Hirsförnlein, im Mertzen und April ausfället, aber wegen seines vielen bey sich führenden Hartzes lange in der Erden liegen bleibet, ehe er aufgehet, es wäre denn, daß eine ziemliche Feuchtigkeit und Wärme darzwischen käme, da er denn eher einwurtzelt und hervor keimet. Gedachte Zapffen sind anfänglich, wenn sie herfür wachsen, schön roth, dahero sie wiewohl irrig, von etlichen Blüthen genennet werden, hernach bekommen sie nach und nach eine grüne Farbe, bis sie endlich bey ihrem Reiffthum braun-gelblicht werden, da sie denn, wenn sie frisch vom Baum kommen, voller Hartz sind, und einen ziemlich annuthigen Geruch von sich geben; wenn der Saame daraus verflogen, so fallen die Zapfen nicht mit herab, sondern schliessen sich, nachdem sie sich des Saamens entlediget, gantz feste wieder zu, und empfangen neuen Saamen, welches sie so lange continuiren, bis sie gantz alt, verdorret und verwelckt herab fallen, oder von denen Eichhörnern, welche diesen Saamen gerne fressen, ausgehölet und abgebissen werden. Das Schneideln will dieser Baum nicht wohl vertragen, es sey denn, daß solches behutsam geschehe, damit man nur die dürren, nicht aber die grünen Aeste, wie auch nur diejenigen dürren Stangen, welche von denen stärcksten und verwächsichten Stangen allbereit sichtbar zurück gedruckt worden, ab- und heraus haue, sonsten gehet es nicht ohne Schaden ab, weil durch das Schneideln der grünen Aeste einem solchen Baume gleichsam die Adern geöffnet, und die Lebens-Kräffte zum Wachsthum abgezapffet werden. Seine Wurtzeln lauffen gantz flach auf der Erden hinweg, daß er also, in Ermangelung einer Hertz-Wurtzel, vor dem Winde sich fast gar nicht erhalten kan, sondern, wo dieser Platz gewinnet, plötzlich übern Hauffen fället. Es ist auch dieser Baum so voller Hartz, daß er, wenn er gelochet und gerissen wird, das ist, wenn man die Rinde unten an dem Stamm, so hoch ein Mann reichen kan, von oben niederwerts zwey Finger breit streiffweise, an vier, fünff bis sechs Orten herunter und abziehet, jährlich dessen ein merckliches von sich heraus treibet, woraus hernach das Pech gesotten wird, und kan dieses Hartz-Reissen, alle drey bis vier Jahre wiederholet, und der Baum aufs neue gerissen werden; wiewohl mit diesem Lochen oder Reissen auch sehr behutsam verfahren werden muß, angesehen solches an keinem Orte rathsam, als wo das Holtz in solchem Unwerth, daß es gantz und gar nicht an den Mann zu bringen ist: Denn wenn die Fichte, ehe sie zwey- bis dreyspännig ist, gelochet oder gerissen wird, so wird sie von dem Risse, zehen, zwölff und mehr Ellen hinaus roth, und dahero zu Bret- und andern Nutz-Holtze unbrauchbar gemacht, es ist auch der Klöpffel, so weit der Riß gehet, zum Floß-Holtze nicht dienlich, weil er durch das in einander gelauffene, und von Jahren zu Jahren verwachsene Hartz schwer worden. Dieser Baum, wenn er gerade erwachsen, lässet sich trefflich zu Schindeln brauchen, massen dieselben im Wetter dauerhaffter, als die Tännenen, weilen sie nicht so mastig von Holtze sind; iedoch ist manche Fichte voller Hartz-Gallen, welche in dem Holtze nach und nach zwischen denen Jahren, oder jährigen Trieben mit wachsen, und offt Fingers lang werden, die hernachmahls, wenn die Schindel aufs Dach kommt, von der Sonnen ausschmeltzen, da

denn

denn durch die leeren Ritze und Klüffte der Regen eindringet, und Schaden verursachet. Die Ameisen bereiten den so genannten Wald-Rauch, von dem Fichten- und anderer Bäume Hartz, welches sie in der Nähe herum sammlen, in ihre Hauffen tragen, und daselbst zu unterst auf dem Boden verbergen; So dienet auch dieses Hartz denen wilden Schweinen zum Harnisch, als welche sich an niedergerissene Fichten reiben, und mit dem Hartz ihre Haare und Borsten dergestalt bepichen und feste machen, daß kein Hund durch die Haut greiffen, auch fast kein Fang-Eisen oder Hirsch-Fänger durchdringen kan, sie seyen denn sehr starck, steiff und spitzig. Die Rinden werden sehr starck von denen Rothgerbern zur Garmachung der Häute gebraucht. Der Geruch von angezündetem Fichten-Holtz, soll die Fliegen und Mücken aus den Gemächern treiben, und das Holtz zu den Kleidern gelegt, verwehren, daß die Motten nicht darein kommen.

Fieber, ist eine Kranckheit, welche das Rind-Vieh, insonderheit aber die Zug-Ochsen, wenn sie in hitzigem Wetter allzusehr mit schwerer Arbeit angegriffen worden, zu überfallen pflegt, und daran zu erkennen ist, wenn sie nicht fressen wollen, und ihnen die Augen tieff im Kopffe stehen, auch dieselben gantz schwürig und triefend sind ꝛc. Diese Kranckheit zu curiren, soll man ihnen Weinreben-Blätter unter das Gras-Futter geben, oder man soll ihm die Stirn-Adern, oder aber die, so nahe bey den Ohren ist, schlagen und öffnen lassen, und ihnen allerhand kühlende Speisen, als Lattich und dergleichen Kräuter mehr geben. Wiewohl ihnen einige nur bloß in die Ohren schneiden, daß sie ein wenig bluten, und dabey die Wein-Reben-Blätter unter ihr Gras-Futter mengen. Wenn die Schaafe das Fieber haben, so pflegt man ihnen die Ader am Knoden, oder zwischen den zweyen Hornen an Füssen zu sprengen; oder man läst ihnen das Blut aus den Ohren, und giebt ihnen etwas weniges zu trincken.

Fieber-Kraut, dafür wird von denen Aertzten sonderlich und vor andern das Tausendgülden- und hernach das Mutter-Kraut gehalten, weil sie beyde in dieser auch denen Menschen auf vielerley Art gemeinen Kranckheit, und zwar das erste, weil es die Galle ausführet, das andere, weil es, wenn der Rücken damit gerieben wird, die Fieberische Hitze lindert, gehalten.

Fieber-Wurtzel oder Pfaffen-Pint, ist eine bald schwärtzliche bald rothe Wurtzel, davon jene die beste, und dienet gegen den Scharbock, Wassersucht, Gicht und dergleichen.

Filtz, ist eine Vermischung, so aus einer fest zusammenhaltenden Materie, und einigen Arten Haare bestehet, welche Sachen dergestalt in ein-ander verwickelt und verbunden werden, daß man als wie etwa an einem Hut, auch mit der grösten Bemühung kaum das kleinste Haar davon heraus zu ziehen vermögend ist.

Filtz-Laus, ist ein abscheuliches kleines breites und vielfüßigtes Ungeziefer, welches sich bey dem Menschen in der Haut einfrisset. Dagegen das Waschen mit eingeweichtem Toback hilfft.

Filtz-Kraut, siehe Flachs-Seide.

Fimmel, Femel, von den Oesterreichern Bästling genannt, ist das Weiblein vom Hanff, welches kleinere und zärtere Stengel hat, mit gelblichen Blumen, die zu Staub werden, und keinen Saamen hinterlassen. Dieser Fimmel wird eher gelb und reiff, und dahero auch eher geräufft oder ausgezogen, als das Männlein oder der ordentlich Saamen-tragende Hanff, iedoch aber in Ermangelung der Körner nicht, wie dieser gedroschen, sondern, nachdem er auf dem Felde ausgebreitet und gedörret, nachmahls in Gebünde oder so genannte Büssen oder Posen gebunden und eingeführet worden, zugleich mit dem Hanff eingeröstet. Weil der Fimmel viel zärteres Bast und klärere Haare hat, als der Hanff, mithin auch ein besseres Gespinste giebet, so pflegt man denselben unter das Flächsene mit unter zu würcken.

Fimmeln, (den Hanff fimmeln) heisset die kleinsten und subtilsten Hanff-Stengel, so nicht Saamen tragen, und der Fimmel genennet werden, sobald die Blumen anheben zu stäuben, (welches das Anzeichen, daß sie reiff sind) ausziehen und sammlen lassen.

Finck, ist ein kleiner singender Vogel, welcher seiner Grösse und äusserlichen Leibes-Gestalt nach ohngefehr einem Haus-Sperling zu vergleichen seyn möchte, nur daß jener schmäler und länglichter ist, und keinen so dicken Schnabel hat. Der Hahn oder das Männlein ist weit schöner als die Sicke oder das Weiblein, und hat einen dunckelbraunen mit blaulichten Federn vermischten Kopff, welcher im Frühling, da die andern Federlein wegfallen, gantz blau wird, und nur, wo der Schnabel angehet, ein kleines schwärtzlichtes Flecklein behält; diese blaue Farbe nimmt hinten her am Kopff den Ober-Theil des Halses, iedoch nur etwas weniges zugleich mit ein, wo sie aber aufhöret, absonderlich zur Zeit, da das Blaue nicht vorhanden ist, fängt eine angenehme ziemlich halbbraune Farbe an, welche über den gantzen Rücken hinab gehet, bis nahe an den Schwantz, allwo sie geringen Federn Platz machet; der Schwantz ist schwartzbräunlicht; dessen äusserste zwey, zu Zeiten drey, folglich vier bis sechs Federn, haben am Ende weisse Spiegel, dergleichen auch an den Diestel-Fincken oder Stieglitzen zu sehen. Von der Kehle an, bis hinunter an den Bauch, ist die Farbe bey dem Männlein Ziegel-röthlich, und wird im Frühling ebenfalls schöner, als die übrige Jahrs-Zeit; am Ende des Bauchs kommen weisse Federn, die unter dem Schwantz wiederum mit grünlichten verwechselt sind. Auf den Flügeln, welche schwartzbräunlicht, ist quer über ein schöner weisser Strich zu sehen, fast auf eben die Art, wie die Stieglitze einen gelben Strich über die Flügel haben, nur mit diesem Unterschied, daß derselbe Strich auf den Flügeln der Stieglitze an denen langen Federn sich befindet; der Fincken weisser Strich hingegen nur in kleinen über die langen oben etwas heraus reichenden Federlein bestehet. Der Schnabel dieses Vogel ist bey etlichen gantz weiß,

und bey etlichen dunckelbraun unterlauffen; er mag aber seyn wie er will, so wird er bey denen Männlein auf das schönste blau, so bald sie in den Gesang gerathen. Das Weiblein ist am gantzen Unter-Leib dunckelweiß, als ob es kothigt worden wäre; im übrigen hat es zwar einige Merckmahle von denen andern Federn, welche an dem Männlein sind, sie sehen aber gantz abfärbig, und ist weder etwas blaues noch etwas schon weisses, wohl aber auf dem Bürtzel etwas grünliches zu sehen. Dieser Vogel nähret sich so wohl auf dem Felde mit allerhand Gesäme und Würmern, als auch auf den Bäumen mit allerhand Ungeziefer, wie er denn so gar die Fliegen und Mücken, welche nahe bey den Bäumen vorbey fliegen, in der Luft hinweg schnappet; In dem Vogelbauer aber muß man ihn mit Leindotter oder Rübe-Saat, durchaus aber nicht mit Hanff speisen, denn ob er gleich diesen viel lieber frisset, so ist er doch mit jenen viele Jahre lang fortzubringen, sonderlich wenn man ihm zuweilen etwas von gehackten Hüner-Evern, oder klein geschnittenen Aepffeln vorgiebt, dahingegen derselbe bey dem Hauff-Futter nicht lange dauret, sondern bald umkommet. Sein Nest setzet er, obschon auf hohe Bäume, iedoch nur auf die untersten Aeste, und zwar iederzeit zwischen Zwiesel- oder Zwilling-Aeste so fest hinein, daß kein Sturm-Wind es im geringsten bewegen kan; auswendig bereitet er solches von lauter grauen Baum-Moos, inwendig aber füttert er dasselbe mit Wolle, Federn oder auch allerley Haaren, und bringet gemeiniglich darinnen vier bis fünff Junge aus. Er wohnet zwar mitten in denen tieffsten und viel Meilwegs langen Wäldern, und brütet doch auch entfernet von denenselben in denen Gärten und solchen Orten, wo auf viel Meilwegs kein Wald zu sehen ist, ausser der Brut-Zeit aber ist sein Aufenthalt meistentheils an denen Vorhöltzern. Sie ziehen alljährig im Herbste sowohl in geringen Hauffen zu zwantzig, dreyßigen und vierzigen, als auch und zwar öfters in grossen Schaaren bey etlichen tausenden, und zwar am stärcksten um Michaelis, doch ist dabey zu mercken, daß ein solcher grosser Hauffe, wenn er auf einen Vogel-Herd, oder sonst auf einen Ort zutrifft, der sie einzufallen anreitzet, niemahlen gantz und mit einander auf einmahl sich niederlasse, wie es wohl bey andern in Schaaren sich versammlenden Vögeln als Hänfflingen, Krammets-Vögeln und dergleichen geschiehet, sondern wenn eine Schaar Fincken über einen Vogel-Herd, wo sie die lockende Fincken singen höret, in hohen Lüfften hingehet, lassen sich nur etliche wenige, bey zehen oder zwantzig, höchstens funffzig auf die Bäume, nieder, die übrige streichen fort, als höreten sie die Locke nicht, und lassen sich von ihrem Zug nicht irre machen. Doch bleiben auch etliche, wiewohl in sehr geringer Anzahl hier zu Lande, welche im Winter mit denen Emmerlingen auf die Mist-Stäten fallen, und daselbsten, wo sie keine Körner finden, den gefrornen Küh- und Roß-Mist zernagen, bis der Schnee hinweg, sie aber wiederum ihre Nahrung im Felde finden, oder nach Beschaffenheit des Ortes oder der Jahrs-Zeit des ausgefallenen Holtz-Saamens habhafft werden können. Sie werden von Bartholomäi an bis gegen das Ende des Octobers auf denen ordentlichen Fincken-Herden, in ziemlicher Anzahl, ausser dieser Zeit aber mit Leim-Spindeln und Vogel-Wänden, besonders aber im April mit oder durch den Strich gefangen. Ihr Fleisch schmecket zwar anfangs etwas bitter, ist aber sehr gesund, und wenn sie absonderlich safftig gebraten worden, schwindsüchtigen Leuten sehr dienlich. Man pfleat sie auch in Pasteten zu schlagen oder mit Aepffeln, nicht weniger auch mit Zwiebeln und gleich anderen kleinen gemeinen Vögeln zuzurichten, wie solches bereits an seinem Ort angeführet worden. Ausser dieser Art Vogel, führen den Nahmen Fincken noch verschiedene, wiewohl mit einem Beynahmen: als der Berg- oder Buchfincke, so in Oesterreich Nickawitz, anderer Orten aber Gögler, Quäcker oder Zehrling genennet wird: der Blutfincke oder Gimpel, auch Kernbeisser; der Distelfincke oder Stieglitz; der Erlenfincke oder Zeisig; der Grünfincke oder Grünling, sonst auch Hirsefinck, Geelfinck oder Goldammer; der Hanffinck oder Hänffling ꝛc. wovon an ihrem Ort.

Fincken-Herd, siehe Vogel-Herd.

Finger-Futteral, ist eine kleine von Silber oder anderm Blech getriebene Forme, gleich eines breiten Ringes, welche einiges Frauen-Volck um die Mitte des Fingers bey dem Nehen zu stecken pfleget, damit der glatte Zwirn bey dem Durchziehen nicht in die zarten Finger schneiden möge.

Finger-Hut, ist eine andere Art eines Futterals, welches von Silber, Meßing oder Stahl getrieben, und auf seiner äussern Fläche, mit nahe an einander gesetzten Tieff-Puncten versehen, und bey denen Nähderinnen oben gleich einem Hütlein geformet, bey denen aber, deren sich die Schneider bedienen, oben gantz offen gelassen worden. Es wird dieses bey dem Nehen über den Mittel-Finger gestecket, um sich wider das Stechen des Nehe-Nadel-Oehrs, zu verwahren. Noch anders ist diejenige Art beschaffen, so man zu dem Goldspinnen ehemahlen gebrauchet, um in währendem Zusammendrehen des Gold- und Silber-Lahnes mit dem seidenen Faden, diesen darüber lauffen zu lassen; Sie kommt in allen mit dem zuerst beschriebenen Finger-Futteral überein, nur daß die Materie daraus sie gemacht, Elffenbein und mit lauter an einander liegenden Ringlein äusserlich versehen.

Finger-Hut, Finger-Hut-Blume, ist ein Blumen-Gewächse, welches einen zwey bis drey Schuh hohen Stengel treibt, und unterschiedlicher Art, iedoch aber nur der Farbe und Grösse der Blumen, nicht aber der Gestalt nach unterschieden ist. Seine Blätter sind den Borragen- oder Burretsch-Blättern gleich, ausser daß sie gröber und nicht so rauch sind. Der Stengel bekommt gleich von dem Fuß an eine grosse Menge Knöpffe, die gleichsam eine Pyramide oder zugespitzte Säule vorstellen, und

wenn die Blumen sich aufthun, so scheinet es, ob wären es lauter Finger-Hüte; daher sie, in Ansehung ihrer Figur, ihren Nahmen bekommen haben. Es giebt aber deren mit rothen, andere mit Leib-farbenen, Pfersich-Blüthfarbe, oder auch mit gelben, eisenfarbenen und gantz weissen Blumen. Sie besaamen sich selbst, wo sie einmahl in einen Garten gesetzet werden, indem sie vieles Gewürtzel machen, dahero man sich denn im Säen sowohl als auch im Verpflantzen darnach richten solle, daß man ihnen Raum gebe, damit sie nicht zu eng an einander wachsen, oder, wenn sie nahe bey andern zierlichen Gewächsen zu stehen kommen, selbigen an ihrem Wachsthum schädlich seyn und sie ersticken; doch werden sie auch durch den im Frühling auszusäenden Saamen vermehret, weil aber derselbe von weissen Blumen nicht so mit Veränderung der Farben spielet, wie bey den Agleyen, so muß man sich nach allerley Gattungen der Saamen umthun, damit nicht unverhofft eine oder die andere Sorte ausgehe. Sie blühen selten das erste Jahr, sondern gemeiniglich erst das andere: man muß aber alsdenn nicht alle Stengel Saamen tragen lassen, weil die Wurtzeln daran gemeiniglich verderben, wenn man aber die Stengel gutes Theils abbricht, ehe sie in den Saamen schiessen, so treiben sie nur desto stärcker nach, und dauren wohl in das dritte Jahr, welches ausser diesem nicht geschiehet. Ob sie wohl die Winter-Kälte annoch ziemlich vertragen können, so ist es doch, wegen manchmahl allzu strenge und lang anhaltenden Frostes rathsamer, wenn sie mit Stroh überdecket, und dafür in etwas beschützet werden.

Finnen, Pfinnen, sind weisse runde Körnlein, die sich allenthalben in dem Fleisch der Schweine hervor thun, und so wohl von ihrer natürlichen Unsauberkeit, als auch, wenn ihre Ställe nicht offt mit einer trockenen Streu versehen werden, und sie in feuchten stinckenden Ställen liegen müssen, herrühren. Von etlichen wird diese Kranckheit der Aussatz der Schweine genennet. Diejenigen Schweine, welche mit dieser Kranckheit behafftet sind, haben auf den Zungen kleine schwartze Blattern, und eine heissere rauhe Stimme; es kommet ihnen gantz sauer an auf die Hinterfüsse zu treten, und die Borsten, die man ihnen zwischen den Ohren, oder hinten an den Hüfften ausrauffet, sind unten an der Wurtzel, wo sie in der Haut stecken, blutig oder gelbröthlich. Man schüttet ihnen aber wider diesen Unrath zuweilen Erbsen, Hanff-Körner, oder geschrotene Wicken in den Trog, und lässet sie dieselben fressen; oder rühret ihnen das Essen, ehe man es ihnen giebet, mit einem eichenen Brand um: oder man giebt ihnen Seiffen-Laugen, oder Wasser, worein man die Hände gewaschen, zu trincken; oder leget ihnen Schwalben- und Enzian-Wurtzeln in ihr Getränke. Das beste aber ist, wenn man sie auf die Mastung stellen will, daß man sie mit einer Ladung Schieß-Pulver, oder mit pulverisirten Antimonio, eines halben Qvintleins schwer purgieret. Will man sie aber iederzeit vor den Finnen verwahren, so nehme man Lorbeer und weissen Senff, und gebe ihnen davon alle Monat etwas ein; oder man nehme Lorbeer, Schwefel und Alaun, in gleichem Gewichte, und eine Hand voll gepülverten Feuer-Mäuer-Rus, zerstosse alles, menge es wohl unter einander, und lege es ihnen in einem Säcklein ins Getränke, doch daß es alle Jahr zweymahl erfrischet werde. In wohlbestellten Städten sind eigene Leute darzu verordnet und verpflichtet, welche den Nahmen geschworner Schwein-Schauer führen, und alle Schweine, die auf dem Vieh-Marckt an Fleischer oder andere Leute verkaufft werden, vorhero werffen und besichtigen müssen, ob sie Finnen haben oder nicht, weil auf den erstern Fall kein solches Schwein verkaufft werden darff; man hat aber dabey fleißig darauf zu sehen und Achtung zu geben, daß ihnen der Verkäuffer, indem man ihnen die Zunge beschauet, nicht auf den Schwantz trete, denn so dieses geschiehet, so ziehet das Schwein die Finnen oder Pfinnen an sich, daß man sie auf der Zunge weder sehen noch erkennen kan. Einige wollen, die Schweine sollen auch die Finnen bekommen, wenn sie Wasser trincken, darinnen Eyer gesotten worden, dahero man dergleichen Wasser gäntzlich weggiessen, und nicht unter das Spülicht, so vor die Sauen kommt, in der Küchen mengen soll. Wenn ein Schwein durch eine von obigen Artzney-Mitteln von den Finnen curiret, und dieselben vertrieben worden, soll man das Schwein nicht sogleich schlachten, sondern noch etwan ohngefähr drey Wochen stehen lassen, und inne halten, weil die zergangene Finnen weit schädlicher, als die gantzen zu seyn pflegen.

Firmament, wird derjenige Raum des gantzen Welt-Gebäudes genennet, der den sichtbaren Himmel ausmachet, als woselbst uns die zwey grossen Lichter, Sonne und Mond, nebst den übrigen Planeten und vielen anderen unzehligen Sternen erscheinen. Die Alten haben ihm diesen Nahmen gegeben, weil sie sich den Himmel aus acht Crystallenen Höhlen, und über einander stehenden Kugeln zusammen gesetzt vorstellten, daran alle Sterne nach ihrer Art gleichsam angeheffter, so, daß in der äussersten und letzten Kugel die Fix-Sterne sich befänden.

Firne, heißt zwar in der Schweitz ein jähriger alter Schnee, aber bey dem Wein bedeutet es alten Wein. Daher Firne-Wein den Nahmen hat, wovon der Art. Wein nachzusehen.

Fisch, wird insgemein und in weitläufftigem Verstande, ein iedes Thier genennet, das im Wasser lebet, also, daß auch diejenige, so Schalen und Häuslein tragen, z. E. die Krebse, Austern, und alle Arten von Muscheln, darunter begriffen werden. In einer engern Bedeutung und genauerm Verstande aber werden nur diejenigen Wasser-Geschöpffe dadurch gemeinet, die Blut haben, mit Floß-Federn versehen, und entweder mit Schuppen oder mit einer glatten schlüpfferigen Haut ohne Haare bedecket sind, und denen Menschen zur Speise dienen. Es giebt der Fische demnach vielerley Arten, und kan man dieselben am füglichsten ihren Wohn-

nungen und Lagern nach in Meer-Fische oder Fische so in gesaltzenen Wassern wohnen, in Fluß- Bach- und Teich-Fische, oder solche, die ihren Aufenthalt in süssen Wassern haben, und in Fischwerck mit Schalen eintheilen. Die Meer-Fische sind entweder Tieffische, welche in der Tieffe oder im Grund des Meeres wohnen und wegen Mangel der Sonnen-Strahlen und Härtigkeit des Fleisches, die geringsten sind; oder Strand-Fische, welche zwar von dem Auswurff des Meeres sich nehren, aber doch weil die Ufer oder der Strand von der Sonnen mehr erleuchtet, und sie selbst durch stete Beweguna die Unsauberkeit der Nahrung einiger massen wieder los werden, denen Tieff-Fischen an Gütigkeit vorzuziehen sind; oder auch Klippen-Fische, welche an Meer-Felsen und Stein-Klippen, da das Meer durch den Trieb der Winde stets anschlägt, sich aufhalten, und wegen sothaner stetigen Bewegung, vor die besten gehalten werden. Diejenigen Fische, die ausser dem Meer und Saltz-Wasser anzutreffen sind, und in Flüssen, Böchen, Seen, Teichen, auch Gräben, Pfühlen oder Dimpffeln, und dergleichen süssen Wassern ihren Aufenthalt haben, auch daher Fluß- Bach- Teich- oder See-Fische genennet werden, lassen sich wieder in schuppige und in glatte, die keine Schuppen haben, abtheilen, wovon diese vor weit nicht so gesund, als jene gehalten werden. So theilet man sie auch ein in solche Fische, die sich gerne in denen mit Kieß und Steinen versehenen Wassern aufhalten, und die in Teichen oder Flüssen, so einen schlammigten oder leimigten Boden haben, am besten stehen, wachsen und fortkommen. Fischwerck mit Schalen oder Schalen-Fische sind entweder dünnschälige, als wie die Krebse, oder dickschälige, wie die Austern ꝛc. Die meisten Fische sind zwar gut zu essen, aber nicht alle gesund, geben auch nicht alle gleiche gute Nahrung; auch haben sie nicht alle zu iederzeit einen guten Geschmack, daher ist der Aal nur gut im Winter, und von Ostern bis zu Anfang des Herbsts, am besten aber um die Erbsen-Zeit; die Asche ist am besten im Augusto und im Herbst; der Bärsch ist ausser im Mertz und April, als zu welcher Zeit er laichet, allezeit gut; die Brassen und Nassen schmecken wohl im Februario und Mertz; die Gründlinge vom Februario bis im May; der Hecht ist im Julio und Augusto am allerbesten; der Karpfe im Herbst und das gantze Jahr, ausgenommen von Ostern bis Pfingsten; die Krebse dienen nur in den Monaten, die kein R haben, als im May, Junio, Julio und August; die Lampreten sind gut im May; die Neun-Augen am besten im Februar und Mertz; die Schleyen im Mertz und Brach-Monat. Uiberhaupt sind alle Fische, wenn sie laichen, am ungeschmacktesten und ungesundesten. Uiber dieses kan man annoch in Erwehlung derselben sich folgendes zur Haupt-Regel dienen lassen: Die so in steinigten, harten und frischen Wassern sich aufhalten, sind gesünder, als diejenigen, so in weichen, sumpffigten oder saltzigten Wassern wohnen. Jedoch können die See-Fische, denen an der See wohnenden Leuten nicht so viel schaden, als denen davon entfernten. Und weil manche wegen des übeln Bodens, und des darüber stehenden, auch nicht anugsam abfliessenden Wassers, darinnen sie stehen, schlammuenzend und übel schmeckend sind; so können dieselben, in den frischen Fisch-Haltern oder Fisch-Kästen, auf folgende Art wiederum verbessert und schmackhafft gemachet werden: zuvorderst schmeist man ihnen aus Letten oder Thon, darein klarer Sand vermenget, gemachte Kloße oder Kugeln in diese Behältnisse, wodurch ihnen aufanas, wenn sie solche als eine Nahrung geniessen, die Därmer gereiniget werden; Wenn dieses einige Tage geschehen, macht man eben dergleichen Kugeln aus Thon, mit etwas geröstetem Gersten-Mehl und Honig wohl unter einander gemenget, und wirfft ihnen dieses für, davon sie alsdenn nicht nur schmackhaffter, sondern auch, wenn einige Zeit damit continuiret werden kan, recht fett werden. Ihre Zubereitung ist vielfältig. Man pfleget selbige einzusaltzen, zu räuchern, zu mariniren, oder frisch zu sieden, und trocken anzurichten, oder auch mit einer Brüh, zu backen und zu braten ꝛc. Wie dieses bey Beschreibung eines ieden Fisches nach seiner Art angewiesen wird; Nur ist überhaupt von dem Sieden noch zu mercken, daß diejenigen Fische, welche hartes Fleisch haben, mit einem Stückgen darzu geworffener Butter gesotten werden müssen, vermittelst dessen selbige sich weich sieden.

Fisch-Aer oder Meer-Adler, ist eine Art der Adler, die sich von Fischen nähret, und daher auch am Meer und grossen Seen sich aufhält, auch unter allen das schärffste Gesicht haben soll. Seine Farbe ist falb und dunckel mit weissen Strichen, unten am Bauch aber weiß mit schwartzen Flecken, an Füssen ist er blau. Er hat zweyerley Füsse, der eine ist wie ein Gänse-Fuß, damit schwimmet er auf dem Wasser, wenn er mit dem anderen, der wie ein ordentlicher Adler-Fuß den Raub ergreiffet. Colerus in seiner Oeconomia schreibt von ihm, daß wenn er fischen wolle, so flöhe er in die Höhe, und liesse aus seinem Schwantz eine feuchte Materie in das Wasser herab trieffen, dazu sich die Fische gerne sammleten, welcher Fisch nun ein klein Tröpfflein von diesem Fett bekäme, der werde alsobald matt, und schwimme auf dem Rücken, da denn hernach dieser Vogel gut fangen habe. Daher leget man dem Fett gedachten Vogels die Eigenschafft zu, daß wenn davon etwas in einen Teich gethan werde und die Fische solches genössen, man diese alle mit den Händen fahen könne.

Fisch-Angel, siehe Angel.

Fisch-Beeren, Fisch-Hame, ist ein tieffes rundlicht gestricktes, an einer weiten höltzernen Gabel mit einem Bügel befestigtes Netze, deren man von grosser und kleiner Sorte hat. Die grossen, womit man in fliessenden Wassern oder Teichen fischet, müssen etwas weitläufftig und mit grossen Maschen gestrickt

sein,

seyn, damit die kleine Fisch-Brut dadurch fahren, und im Wasser zurück bleiben möge. Mit den kleinen aber, welche auch kleinere Maschen haben, pflegt man meistentheils nur die bereits gefangenen Fische aus dem Fisch-Kasten oder andern Fisch-Behältnissen heraus zu fischen.

Fisch-Bein, ist nach einiger Meinung der Bart, nach anderer aber der Kiefer des Wallfisches, so ihm an stat der Zähne, weil er keine hat, dienet. Es wird dasselbe in Stäbe gespalten und zertheilet, wie es denn gleichsam Schichtenweis über einander gewachsen, davon hernach anietzo sehr vieles zu den Reiffen-Röcken, wie auch zu Aussteiffung der Läze, Brust-Stücken, Schnür-Brüsten, und mancherley anderen Sachen mehr verbrauchet wird: dahero gedachte Reiffen-Röcke zum Unterschied derjenigen, wo an stat des Fischbeins Bast-Stricke, oder andere starre Sachen hinein genehet sind, auch **Fischbein-Röcke** genennet werden.

Fisch-Bret, ist ein plattes rund formirtes Bretlein, mit einer Handhabe, worauf die Fische gerissen werden, und welches, wenn dieselben gesotten, über den Fisch-Kessel zur Abkühlung gedecket wird.

Fisch-Buch, Teich-Buch, wo eine Herrschafft viele und grosse Teiche hat, pflegt man um besserer Ordnung willen ein richtiges Fisch-Buch zu halten, darinnen alle Teiche eingezeichnet sind, und dabey deutlich und ausführlich mit angemercket ist: wie sie heissen, oder wo sie liegen; wie viel Acker, Morgen, oder Tagwerck sie halten; ob sie für die Brut, Streich-Karpffen, Sätzlinge oder grosse Fische gehören, das ist: Ob sie Streich-Teiche, Erstreck-Teiche, oder solche Teiche sind, in welche der dreyjährige Satz zu seinem Wachsthum und zu künfftiger Speise, oder Verkaufung eingesetzet wird; mit wie viel Schocken; zu welcher Zeit iedweder, auch mit was für Art Fischen er besetzet worden; wie groß der Satz gewesen; und wie lange beyläufig, derselbe zu stehen und zu wachsen habe; es soll auch ieglichem Teiche die Zeit, wie viel Tage derselbe abzulauffen haben müsse, mit angemercket werden. Ein ieder Teich soll im Buch etliche leere Blätter haben, darinnen von Jahr zu Jahr, so wohl die Besetzung, als auch das Fischen, nebst dem Gewicht und Grösse der Fische, eingezeichnet, nicht weniger, wenn Schleyen, Karauschen oder andere Fische mit in die Teiche gesetzt worden, ihre Zahl, Grösse und die Zeit mit angemerket sey, denn wenn man siehet, wie wohl oder schlecht die Fische in einem oder dem andern Teiche zugenommen, und die Anzahl und Grösse der Sätzlinge, mit dem Gewicht der Fische conferiret, wird man bald finden, ob der Teich zu wenig besetzt oder aber übersetzt worden; ob er fetten oder magern Grund und Weyde hat, und darauf kan man ein andermahl seine Absicht machen, nicht weniger, wenn ein Teich wohlgewächsige Fische gebraucht, die Ursache dessen betrachten, und auf Befinden mit den andern gleicher Gestalt verfahren.

Fischer, wird derjenige genannt, welcher die Kunst gelernet, die Fische so wohl in Flüssen und Bächen, als Seen und Teichen, auf allerhand Arten zu fangen, als wovon er eigentlich Profession macht, und sein Brot damit verdienet. Er soll ein arbeitsamer, gesunder und dauerhaffter Mann, auch dabey munter und verschlagen seyn, damit er der Fische Natur und Gang desto besser beobachten, auch derselben List und Geschwindigkeit begegnen möge. Er muß seinen Zeug an Netzen, Reussen, Hamen, Garn-Säcken, Ketschern, Gefässen und andern, reichlich, das ist, ein iedes mehr als einmahl haben, damit er, wenn etwas schadhafft wird, gleich ein anders an dessen Stelle haben, und durch Ausbesserung des beschädigten am Fischen nicht gehindert werden möge. Er muß seine Netze und Reussen selbsten stricken und flechten, auch ausbüssen oder ausbessern können, nicht weniger die eigentlichen Laich-Zeiten der Fische, ingleichen was die Fische zu ieder Jahrs-Zeit am liebsten zu essen pflegen, wie sie sollen geködert werden, und dergleichen ausbündig wissen und verstehen. Er muß die Teiche bey grossem Froste, hin und wieder fleißig aufeisen, und fein grosse Wuhnen machen, damit die Fische recht Lufft bekommen, die Teiche zu solcher Zeit so viel immer möglich in vollem Wasser erhalten, und bey angehendem Frühling, das Schnee-Wasser daraus ab-hingegen mit frischem Wasser wieder voll laufen lassen, damit sie den folgenden Sommer über, ihr Wasser behalten mögen; das Rohricht aus den Teichen zu rechter Zeit hauen, und was dergleichen Verrichtungen mehr sind, so in eines Fisch- oder Teich-Meisters Amt einlaufen, und behörigen Ortes mit angeführet sind.

Fischerey, dieses Wort wird in dreyerley Verstand genommen. 1) Vor allerley Fisch-Wasser, denn die Fischerey in die wilde und zahme eingetheilet wird. Die wilde Fischerey begreifft alle Flüsse, Bäche, Seen, Lachen und Dimpffel, welche keiner Besetzung nöthig haben; die zahme aber bestehet aus ordentlichen angelegten Teichen oder Canälen und Fischhältern, so zu gewissen Zeiten besetzt, und gefischet werden müssen. Wer im Stande ist, dergleichen Fischereyen kaufen zu können, und welche zu kaufen Lust und Gelegenheit hat, der erkundige sich vorhero bey der wilden Fischerey: Ob er in denen Flüssen und Bächen, die er kaufen will, die Fischerey unstreitig allein, oder ob ein anderer neben ihm zugleich Theil daran habe? ob er demnach an beyden Ufern, oder nur bis auf die Helffte fischen dörffe? wie weit der Fluß oder Bach gehe, und ob die Grentzen vermarckt und unstreitig? was vor Sorten und Arten von Fischen in denen Wassern? ob Aale, Forellen, Hechte, Karpffen, Aalraupen und dergleichen, auch wie hoch sich der Nutzen in mittelmäßig- und gemeinen Jahren belaufe? ob auch Krebse vorhanden? ob

die Bäche entlegen oder in der Nähe? ob sie in Winters-Zeiten überfrieren oder offen bleiben; wie hoch sie verpachtet werden könnten, oder bereits verpachtet worden. Bey der zahmen Fischerey hat man zu fragen: ob die Dämme, Rechen und Abläße an denen Teichen in baulichem Stande? und ob sie nicht mit Schilff-Gras bewachsen? ob sie weit oder nahe gelegen? ob sie nahe beysammen liegen, daß die Fische in einem zusammen gebracht, und nachmals mit desto geringerer Mühe und Unkosten gefischet und abgeführet werden können? wie der Grund beschaffen, ob er leimigt, kiesigt oder morastig ist? ob die Fische darinnen wohl wachsen? ob die Fische auch Mossentzen (Mosseinen) oder nach dem Morast schmecken? ob das Vieh täglich, oder doch öffters zur Träncke dahin getrieben werde, als wovon die Fische guten Wachsthum und Nahrung haben ob sie an der Sonnen und Sommer-Seiten, oder im Schatten und Walde liegen? weilen sie dorten besser wachsen, hier aber wegen der Kälte und von denen Fisch-Geyern und andern Raub-Vögeln weggefangen zu werden in Gefahr sind, auch wegen des darein gefallenen und nachhero verfaulten Baum-Laubes, die Fische gerne abstehen. Ob Brunnen-Flüsse darein fliessen, und ob sie zu Forellen taugen? ob sie in dürren heissen Sommer-Tagen stets Wasser genug halten, oder aber nur vom Schnee- und Regen-Wasser gefüllet werden müssen, und also bey lang anhaltender Dürre eintrocknen? denn unter allen Teichen liegen keine bequemer, als welche ohne Unterlaß mit einer guten frischen Brunnen-Qvelle, oder sonst fliessenden Wasser und Bächlein, so stets darein fliesset, erfrischet werden: denn solches fliessende Wasser treibet das andere stillstehende oder erste Wasser hinweg, und lässets nicht zu lange darinnen bleiben, als wovon die Fische desto leichter, scheinbarer und grösser werden, denn ein faules immer stillstehendes Wasser, giebt den Fischen böse Nahrung, machet auch derselben Fleisch ungeschmackt und ungesund zu essen. Ob des Wassers Art und Eigenschafft leide, daß die Fische an andere Orte verführet, und in andern Wassern erhalten werden mögen? ob gute Winterung und Fischhälter, die im Winter nicht zufrieren, die Brut, Sätzlinge und Speise-Fische zu erhalten, vorhanden? ob die Fische um einen guten Werth in der Nachbarschafft vertrieben werden können? ob die Teiche wegen der darein fliessenden Gewässer sich selbst besetzen, oder ob selbige besetzet werden müssen? denn es ist kein geringer Vortheil, wenn ein Teich an einem Fisch-reichen Wasser also gelegen, daß man dasselbe seines Gefallens in den Teich lassen, oder auch abweisen kan. Ob die wilden Güsse und Flüsse die Dämme auch durchreissen, oder sonst die Fische aus den Teichen ausheben und andern Teichen und Wassern zuführen? und was dergleichen mehr. 2) Wird das Wort Fischerey auch vor die Gerechtigkeit zu fischen genommen, welche heut zu Tage in grossen Flüssen mehrentheils ein hohes Landes-Obrigkeitliches Regale ist: doch ist einem ieden erlaubt, auf seinem eigenen Grund und Boden, Teiche, Behälter, und andere beschlossene Wasser zur Fischerey anzulegen, wiewohl auch manche Particulier-Personen und Gemeinden mit der Fischerey in denen an ihre Güter und Dörffer stossenden kleinen Flüssen und Bächen von dem Landes-Fürsten beliehen sind. 3) Wird unter dem Wort Fischerey auch der Fischfang, das ist, die Art und Weise zu fischen, oder der Fang der Fische verstanden. Dieser ist mancherley, nach Art und Gelegenheit des Orts und der Fische, die gefangen werden sollen. In grossen Wassern, so flache Ufer haben, fischet man mit langen und breiten Netzen oder Fisch-Wathen, welche mit unten anhangenden Bley-Stücken oder Eisen-Gewichten beschweret, und oben mit vielen eine Elle weit von einander an dem Ober-Saum angehefften von Pantoffel-Holtz, dürren Weiden- oder Bircken-Holtz, oder Pappelweidenen Rinden gemachten Flossen, welche das Garn in die Höhe halten, versehen sind, diese Netze werden an lange Stricke gemacht, an beyden Seiten von Fischern gezogen, und wenn man die Fische beschlossen, heraus ans Land geschaffet. An tiefen Oertern werden die Wurff-Garne gebraucht, welche unten bleyerne Kugeln haben, und sich oben enge mit einem Seil zusammen ziehen lassen; diese werden also in das Wasser geworffen, daß sich das Netz in der Runde auf demselben ausbreite, und mit dem Bley schnell zu Boden sincke. Wenn man es nun in die Höhe ziehet, und zusammen drehet, so fället es wegen des anhangenden Bleyes auch unten zusammen, und beschliesset also alles, was von Fischen darinnen ist, welche damit heraus gezogen, und aus dem Garne an behörige Orte geschafft werden. Bey kleinen Flüssen und Bächen, bedienet man sich der so genannten Garn-Säcke und Netze, welche von einem Rand des Flusses bis an den andern reichen, und also den gantzen Fluß in der Breite mit überstellen, da denn vor dem Netze den Fluß aufwerts, etliche in einem Kahn die Fische mit denen Trampen, Strudeln oder Stör-Stangen, aus ihren Löchern und Höhlen in das Garn jagen, in welchem sie sich verwickeln und gefangen werden. Man fischet auch in denen kleinen Flüssen und Wald-Bächen, mit grossen und kleinen Fisch-Beeren oder Fisch-Hamen; wo nun die Fischer meinen, es sey etwas vorhanden, setzen sie den Beeren vor; einer stöhret mit der Fisch-Trampe unter die Wurtzeln der an dem Ufer stehenden Bäume, erschreckt also die darunter verborgenen Fische und jaget sie hervor, daß sie mit grosser Furcht entfliehen, und in den Beeren fallen; so bald derjenige, der denselben hält, dieses vermerckt, hebt er den Beeren empor, und schafft die Gefangenen heraus in einen Fisch-Kasten, oder in das am Ufer mit Wasser angefüllte Fisch-Männlein. Oder: da

Breite des Flusses wird mit dicht an einander gefügten Beeren wohl versetzt, daß sie von einer Seiten, oder von einem Ufer des Wassers bis zum andern reichen, hernach gehen die andern mit Strudeln oder Trampen, treiben und jagen die Fische, stieren auch unter alle grosse im Fluß liegende Steine, weil die Forellen gerne darunter rasten, bis sie solche in die Hamen oder Fisch-Beeren jagen. Hieher gehöret auch das Fischen mit denen Reussen, die an solchen Orten in den Flüssen auf den Grund gesencket werden, wo man weiß, daß die Fische ihren Strich hin zu nehmen pflegen. Man muß sie iederzeit mit dem Mund-Loch nach dem Strom richten, weil die Fische gegen und nicht nach dem Wasser ihren meisten Gang haben: Damit sie aber desto lieber eingehen, werden dieselben mit allerley Ködern oder Qverdern angelockt, die man hinten bey dem kleinen Thürlein, dadurch man die gefangenen Fische heraus nimmt, hinein zu legen pfleget. Die Reussen werden von den Fischern auf den Abend gelegt, und des Morgens wird wieder dazu gesehen. So lange die Laich-Zeit der Fische währet, nemlich von dem April und May an bis in den Augustum, ist das Reussen legen verboten; es fangen sich aber die Fische lieber im Frühling als im Herbst. Von der Angel-Fischerey ist vorn schon unter dem Wort Angeln, ingleichen von der Eis-Fischerey auch an seinem Orte erwehnet. Die Fischerey in den Teichen, wird beydes im Frühling und im Herbst vorgenommen, nachdem nemlich die Teiche in einer Landes-Art liegen, da man sie zu einer von gedachten beyden Jahrs-Zeiten am nützlichsten verkaufen und an den Mann bringen kan. Als im Catholischen werden die Fische am meisten zur Fasten-Zeit gesucht, um Leipzig gegen die Meß-Zeiten nach Ostern und vor Michaelis, u. s. w. Nachdem nun der Teich groß oder klein ist, und nachdem er viel oder wenig Wasser hat, darnach muß man auch vorher den Schlegel, Zapffen oder die Bretlein am Ständer ziehen, damit der Teich zu der Zeit, wenn man fischen will, recht bequem darzu seye. Solches Fischen geschiehet früh Morgens in der Kühle am besten, denn da bleiben die Fische lieber, lassen sich auch lieber führen. Wenn man nun mit der Wathe oder dem Fisch-Netze ziehet, pflegt man im ersten Zug meistentheils Hechte zu bekommen, weil dieselben nicht gerne im trüben Wasser bleiben; im andern und dritten Zuge aber, wenn das Wasser gantz aufgetrübt worden, werden erst die Karpffen gefangen. Bey iedem Zuge werden die Fische von dem Fischer sortiret, die Hechte alleine, die grossen und kleinen Karpfen, iede Sorte alleine, und die Speise-Fische auch alleine, in die beym Auszug stehende und mit frischem Wasser gefüllte Fisch-Wannen gethan, hierauf gewogen, und wenn sie von iemanden behandelt, demselben sogleich überaeben, oder aber, wo man sie nicht gleich verkauffen kan, in die nächstgelegene Behälter oder Einsätze eingelassen. Bey Teichen, welche Ständer mit Vorsetz-Bretlein haben, kan man das Ausreissen der Fische mit einem vorgesetzten Drat-Gitter, welches so eng seyn muß, daß kein kleiner Fisch mit durchgehen kan, bey Schlegeln oder Zapffen-Ständern aber damit verhüten, daß anfangs der Zapffen nur ein wenig gelüfftet, hernach aber auf die Helffte gezogen wird, damit das Wasser fein sacht ablaufe, so bleiben nicht viel Fische im Schlamm stecken, dabey denn die Fischer wohl Achtung geben müssen, daß sie die im Schlamm liegende Karpffen nicht gar vertreten. Man soll auch diese Fische beym Herauslangen nicht grob drücken, stossen oder werfen, sondern fein gelinde und sittsam mit ihnen umgehen, sonst werden sie matt und schwach davon, dauren nicht gerne, und sind weder in den Fischhältern lange zu behalten, vielweniger über Land zu führen. Wenn etwan bey dem Ablassen etliche Fischlein durch das Zapffen-Loch möchten in die Ablaß-Rinne gekommen seyn, also daß sie darinnen bleiben und verderben müsten, so verstopffet man den Ablaß, bis sich dabey wiederum eines halben Knies tieff Wasser gesammlet hat, alsdenn ziehet man den Zapffen wieder jählings heraus, und setzet am Ausgang der Ablaß-Rinne einen Fisch-Hamen oder Beeren vor, oder verwahret den Abfall ausserhalb des Dammes mit einem Zaun, so stosset das starckfliessende Wasser die Fische durch die Ablaß-Rinnen heraus, welche sodenn entweder sich selbsten in dem vorgesetzten Hamen fangen, oder vor dem Zaun stehen bleiben, und allda heraus gelanget werden können. Wenn man nach vollendeter Fischerey die Karpffen, Hechte oder Sätzlinge von einem Teich zum andern, oder auch über Land führen will, muß solches bey kühlem Wetter, oder wo es zu heiß, bey Nacht-Zeit geschehen, die Fässer oben auf drey qver Finger weit leer gelassen, damit die Fische ihre Köpffe nicht ausstossen mögen, und die Spund-Löcher mit Stroh verstopfft werden, dadurch sie dennoch frische Lufft haben können, daß auch die Fische in diesen Fässern nicht abstehen, sondern im Fahren wohl halten und stets frisch bleiben mögen, soll man oben in iedes Faß, wenn es gefüllt ist, entweder vor einen Dreyer Pfeffer, oder ein wenig Petersilien hinein streuen, oder auch in iedes Faß etwan drey Stück Schleyen, so man deren hat, unter die Karpffen oder Hechte thun, welche nicht ruhen, sondern immerzu unter den Fischen arbeiten, als wovon diese gleichfalls frisch bleiben, und nicht leichte abstehen. Sonst soll auch beym Auf- und Abladen allezeit iemand an der Deichsel oder bey dem Faß stehen, und solches rütteln und bewegen, daß sich das Wasser rühre; also soll man auch im Fortführen ohne sondere grosse Noth nicht stille halten, unterdessen aber doch offt dazu sehen, ob die Fische nicht mit den Mäulern in die Höhe gehen, welches ein Zeichen, daß sie matt sind, da man ihnen denn wieder frisches Wasser geben muß, daß das Faß, welches in-

zwi-

zwischen beweget oder gerüttelt werden muß, übergehe, und der Schleim von den Fischen wegkomme, ehe man aber wieder fortfähret, soll das Faß wieder, wie vorhero, auf drey quer Finger tieff abgelassen werden. Wenn zur Winters-Zeit Fische über Land geführet oder getragen werden müssen, da sie manchesmahl so starck gefrieren, daß sie wie ein Stücke Holtz starren, und sich nicht biegen lassen, ist das beste Mittel, sie nur alsobald in kaltes Wasser zu legen, welches den Frost dergestalt aus ihnen ziehet, daß man das Eis oben von den Schuppen abstreichen kan; oder man darff sie auch nur in eine warme Stube bringen, so thauen sie auf und werden wieder lebendig, wiewohl diese weit nicht so gut schmecken sollen, als diejenigen, so auf die erste Art wieder zurechte gebracht worden. Die Fischerey in Seen, die in ihrer Grösse und Weite auf etliche Stunden oder Meilwegs weit sich erstrecken, und sehr tief sind, erfordert einen unverdrossenen, wachsamen und hurtigen, mit allerhand nothdürfftigen Fisch-Zeuge und Kahnen gerüsteten Fischer, welcher der Strich- und Laich-Zeit aller, oder doch der meisten und besten See-Fische kundig sey, weil sie zu solcher Zeit am leichtesten zu fangen, sonsten aber alle Mühe und Arbeit vergeblich fallen würde. Hiernächst muß dergleichen Fischerey, früh ehe die Sonne aufgegangen, und Abends nach ihrem Niedergang, bey stillem Wetter, auch besser bey trüben und mittelmäßigen, als klaren und grossen Wasser, ingleichen mit Beobachtung des Windes angestellet werden, dergestalt, daß, was das letztere anbelangt, der Fischer, wenn der Süd-Wind wehet, die Netze gegen Norden, und wenn man Nord-Wind hat, gegen Süden ziehe, und eben dieses auch mit Osten und Westen in Acht nehme. Man kan vorhero durch eingeworffene Speisen die Fische an einen Ort, wo man fischen will, hingewöhnen. Die Nacht-Fischerey oder das Fischen bey der Nacht ist, ausser wo eine Herrschafft selbsten zu Zeiten dergleichen zur Lust vornimmt, billig eine in allen Fisch-Ordnungen verbotene Fischerey, durch welche, weil sie gemeiniglich nur von eigennützigen Leuten und bösen Buben vorgenommen wird, auch das beste Fisch-Wasser in kurtzer Zeit völlig ausgeödet werden kan. Es pflegen aber dergleichen Mause-Köpffe bey der Nacht an den Flüssen auf Kähnen zu fahren, oder bey den Bächen am Gestade mit Stroh-Fackeln und angezündeten Spänen zu gehen, und so wohl die dem Schein des Lichtes zueilende Fische, mit alten stumpffen Plempen und Degen auf die Köpffe zu schlagen, und folglich wegzufangen, als auch die Krebse, die gleicher Gestalt aus ihren Löchern dem Lichte zueilen, heraus zu langen. Wenn eine Herrschafft, wie obgedacht, sich mit Nacht-Fischereyen eine Lust machen will, dörffte sie solches wohl am besten mit einer Laterne, auf folgende Art ins Werck richten können: Diese Laterne muß von Kupffer oder von Bley drey oder vier Schuh weit gemacht seyn, und in der Mitten spitzig zugehen, damit sie desto besser kan in die Tieffe gesencket werden, aussen muß sie überall mit eisernen Ringen beschlagen seyn, auf daß man sie, wenn sie hinab gesuncken, unter dem Wasser fortziehen kan. Oben von der Laterne gehet eine Röhre in die Höhe, welche funffzehen bis zwantzig Schuh lang, und einen Schuh weit seyn muß. Hiernächst ist nöthig, daß diese Laterne in ihrer Weite unterschiedliche Fenster, und zwar fünff oder sechse und etliche helle gläserne Spiegel darinnen habe, alle Fugen aber mit Pech wohl verschmieret seyn, damit kein Wasser hinein dringen könne. Diese Laterne lässet man mit Anhängung eines Gewichts an dem verlangten Ort ins Wasser, daß die Röhre nur etwan ein paar Schuh weit aus dem Wasser heraus reiche; durch diese Röhre aber wird in die Laterne mit einem Bindfaden eine brennende Lampe hinab gelassen, die, gleich einer Schiffs-Lampe also zugerichtet seyn muß, daß das Licht allezeit gerade stehe, man mag sie bewegen, wie man will; solchergestalt scheinet nun das Licht durch die Fenster im Wasser, und weil die Strahlen durch die Spiegel wieder zurücke prallen, giebt es unter dem Wasser ein grosses Licht, das sehr weit zu sehen ist, auf welchem Schein eine grosse Menge Fische herzu schwimmet, die alsdenn mit Netzen (worzu die dreyfachen mit beyderseits äussern Spiegeln, und inwendig mit dem Jungarn die tauglichsten sind) gefangen werden können. Endlich ist noch eine wiewohl unzuläßige und höchst strafwürdige Art von einer Fischerey, da böse und ungewissenhaffte Leute durch allerhand verbotene Stücklein, z. E. aus gewissen Sachen verfertigte Küglein ins Wasser werffen, die Fische betäuben, und über sich zu schwimmen nöthigen, wordurch sie nicht allein die Fische ausöden, sondern auch die Wasser selbst, sonderlich wenn es stehende Wasser sind, mit einem gifftigen Geschmack verwüsten, inficiren, und in Grund verderben, dergleichen Leute billig, auf Betreten mit starcker und unnachläßlicher Leibes-Strafe angesehen, auch allen Apotheckern und Materialisten verboten werden sollte, die darzu dienlichen Körner und andere dergleichen verdächtige Waaren gar nicht, oder doch wenigstens nicht iederman so gar gemein zu verkauffen.

Fisch-Fang, heisset zwar eine iede Art dadurch man die Fische in denen Wassern auf ihrem Wege wegfischet, davon unter den Worten Fischerey und Fisch-Weide genugsam gehandelt worden; da aber alle diese Arten die Fische zu fangen auf eine gewisse Zeit, und offt mit vielen Bemühungen und Unkosten anzustellen, auch bald an diesem bald an jenem Ort vorgenommen, und folglich nach Gefallen verändert werden können; so hat man hier noch eine andere nicht gar unebene Art eines beständigen und unveränderlichen Fischfanges anführen wollen, derer *Coler.* in seiner Oeconomia lib. 16 cap. ultimo gedencket, daß er sie bey einem von Adel gesehen, welches also lautet: Es flosse ein Fisch-reicher Flus

Fluß vor seinem Garten und der daran liegenen Wiese vorbey, durch welche letzte ein Grauen gieng. In diesem und zwar nahe am Fluß war ein Fisch-Kasten, ohngefehr 3 Ellen hoch, 2 Ellen weit und 6 Ellen lang fest gemachet; gedachter Fisch-Kasten war an der Seiten, wodurch von oben herab das Wasser durch den Graben aus dem Flusse lieff, gleich wie eine grosse Fisch-Reusse zugerichtet, damit man die Fische fähet, um die Löcher aber, wo sie durchkriechen musten, und wo man sonst die Ruthen spitzig hinaus gehen lässet, waren stat dieser etwas lange Drat-spitzen, damit die Fische wie bey den Reussen wohl hinein kriechen, aber nicht wieder zurück gehen können. Hinten am Ende des Kastens ist ein grosser Schieber gemachet, der sich auf und zu schieben lässet, wie in Mühlen die Schutz-Breter. Wenn des Morgens oder Mittags, wenn man essen wolte, oben die Thüre, womit der Kasten verschlossen werden konte, aufgethan wurde, konte man heraus fischen, was man vor die Haushaltung benöthiget, und was etwa noch übrig gefunden wurde, hat man das unterste Schutz-Bret aufgezogen, und solche Fische durch das Gräbgen unten in einen grössern Hälter gejaget, da man sie zu fernerm Nutzen aufbehalten.

Fisch-Garn, siehe Fisch-Netz.

Fisch-Haken, ist ein mäßiger eiserner an einer langen und leichten Stangen befestigter Haken, Tab. II Fig. 4, dessen sich die Fischer bey Hebung der Reussen, Garn-Säcke und dergleichen bedienen.

Fisch-Hälter oder Behälter, sind kleine Teiche, worein die in die Haushaltung nöthige und zur Verspeisung bestimmte Fische gesetzet werden, daß man sie, wo es die Nothdurfft erfordert, ohne beschwerliche Mühe fangen und heraus langen könne. Sie werden dahero bey Land-Gütern nicht gerne weit vom Wohnhause, und an einem solchen Orte angeleget, wo der Fischer darauf Achtung geben kan. Vor allen aber muß man auf ihren Boden, und auf die Beschaffenheit des Wassers sehen: Denn die Behälter vor die Karpffen sollen einen leimichten Grund haben; ist er von Natur schon so beschaffen, so ist es desto besser vor die Fische; wo nicht, da muß man die Erde bis auf den harten Grund ausgraben, und hingegen wohl Ellen hoch mit Leimen anfüllen und einrammeln lassen. Kan man warmes leimigtes Bach-Wasser hinein leiten, ist es um so viel besser, und wird der Nutzen davon grösser kommen, als der, den man von andern Quellen zu gewarten hat. Allein bey Hechten und Forellen ist es just umgewandt: Denn in den leimichten Wassern möchte man die Forellen schlecht über sich bringen, als deren Leben ohne klares Wasser nicht lange zu dauren pflegt; deswegen muß man ihnen so wohl, als den Hechten ein frisches und springendes Quellen-Wasser in die Behälter verschaffen, auch iedor Gattung ihren besonderen Platz einräumen, damit sie nicht ungetreue Nachbarschaft mit einander halten mögen. Denen in Behältern stehenden Karpffen muß ihr behöriger Unterhalt verschafft, und Brot, Maltz, Träber, oder aus Leimen, Kleyen und Schaaf-Mist geknetete und gebackene Kugeln zu Zeiten fürgeworffen werden. Die Forellen kan man mit Lebern speisen, doch müssen die wilden niemals alleine gethan, sondern iederzeit unter die zahmen, und der Behälter schon gewohnten Forellen gelassen werden, damit sie zur Speise sich desto besser bequemen, und zahm werden mögen. Insgemein unterhält man sie sonsten so wohl als die Hechte mit andern kleinen schlechten Fischen, oder derselben Brut. Eine gute Forellen-Speise giebt auch, wenn man ein Maaß geschrotener Gerste in einem grossen Topff oder Kessel mit Wasser so lange kocht, bis sie schier zu einem Teig oder Mus worden, nach diesem aber das Wasser von der Gerste abseihet, und wenn diese kalt genug, sodenn ein halbes Maaß Rinds-Blut darauf giesset, und beydes zusammen, aber nicht zu sehr, sondern nur ein wenig sieden lässet, und solches letztlich auf eine glatte mit Leisten versehene Tafel giesset, daß gleichsam ein Kuchen daraus wird, welchen man nach Belieben in kleine oder grosse Stücken schneiden, und den Forellen in den Behältern geben kan, als welches sie gerne essen und feist dabey werden. Man kan auch in ihre Behälter hohle Ziegel oder Steine legen, darunter sie stehen, und sich bergen mögen.

Fisch-Hame, siehe Fisch-Beeren.

Fisch-Haus, ist ein Gebäude an einem Fluß, Bach oder anderm Wasser-reichen Ort, welches dergestalt angeleget ist, daß man allerhand zum täglichen Gebrauch benöthigte Fische darinnen frisch erhalten, und mit benöthigter Speisung versehen kan. Die Länge und Weite desselben stehet in eines iedern Hauswirts, der dergleichen anlegen will, selbst eigenem Gefallen, die Tieffe derer mit kiefernen Pfosten ausgesetzten Kästen, oder von einander abgesonderten Fisch-Behältnisse aber, muß wenigstens viertehalb bis vier Ellen seyn, damit bey grossen Wassern dieselbe nicht übergehen, und die verschiedenen Sorten Fische unter einander kommen mögen. An einem fliessenden Wasser ist die beste Gelegenheit dazu, weil die Fische immerzu frisches Wasser haben können, welches durch die in die Pfosten gebohrte Löcher oben eindringet, unten aber seinen Ausfluß wieder hat. Ist aber dergleichen Gelegenheit nicht vorhanden, so muß man wenigstens lebendiges Wasser von einem Brunnen oder einer andern etwas höher gelegenen Quelle hinein zu bringen trachten, und in das Fisch-Haus einen Zapffen machen, damit das Wasser, wo nicht gantz, iedoch gröstentheils zu gewissen Zeiten abgelassen werden könne. Kan man es gantz ablassen, so soll man im Frühling und Herbste, wenn keine Fische darinnen, und das Wasser abgelauffen, die Kästen mit stumpfen auf lange Stangen gebundenen Besen sau-

Digitized by Google

sauber auskehren, wieder ein wenig Wasser einlassen, und wieder ausspülen, und dieses so lange, bis das Wasser gantz hell heraus fleußt, damit aller Schlamm und Gestanck mit hinweg komme; kan man aber das Wasser nicht ablauffen lassen, muß man es mit grossen Schauffeln ausschöpffen, oder mit einer Schnecke (Wasser-Schraube) oder anderer Wasserschopffenden Maschine ausmahlen, und gleichermassen also reinigen, so bleiben die Fische desto lieber.

Fisch-Holtz, wird das klein-gespaltene weiche Holtz, so man beym Fisch-Sieden unter den Kessel legt, genennet.

Fisch-Kasten, ist ein höltzernes an den Seiten mit Löchern versehenes Behältniß, welches oben mit einem Deckel und Schlosse versehen, und zu Verwahrung der Fische dienlich ist. Man hat ihrer von verschiedener Form und Grösse, kleine länglichte in Gestalt eines Kahnes oder ablang viereckigte, welche an der vordern schmalen Seite, womit sie aus dem Wasser gezogen werden, ebenfalls wie ein Kahn zugeschärfft, und nach eines ieden Gefallen groß, klein oder mittelmäßig sind. Sie werden mit einer Kette an einem ins Wasser geschlagenen Pfahl angehängt, sind aber, wo sie nicht einen sichern Ort haben, denen Nachstellungen böser Leute und Fisch-Dieben zum öfftern unterworffen. Es giebt auch unbewegliche Fisch-Kästen, welche in Flüssen, Bächen, Röhr-Brunnen und andern Wasser-reichen Orten gebauet sind, worein die zum täglichen Gebrauch nöthige Fische, in Ermangelung eines Fisch-Hauses, gebracht und verwahrlich aufbehalten werden. Eine besondere Art eines solchen Kastens, darinnen zugleich die Fische gefangen werden, ist kurtz vorhero unter dem Wort Fischfang beschrieben worden.

Fisch-Kessel, ist ein von starckem Kupffer rund und hohl getriebenes Gefässe, zum Küchen-Zeug gehörig, worinnen die Fische gesotten werden; man hat dergleichen mit und ohne Henckel.

Fisch-Körner, suche Rockels-Körner.

Fisch-Krug, siehe Fisch-Topff.

Fisch-Laich, suche Laich.

Fisch-Leim, siehe Hausen-Blasen.

Fisch-Loch, Kessel, wird der tieffste Ort in einem Teiche genennet, wo der Schlegel, Zapffen oder Ständer und der Ablaß desselben sich befindet. Wenn dieser Kessel oder Fisch-Loch aufs höchste drey Ellen ordentliche Wasser-Tieffe hat, so wird es auch in dem härtesten Winter nicht ausgefrieren; als welche das vornehmste Requisitum eines Fisch-Loches ist.

Fisch-Netze, oder gestrickte Garn zum Fischen, sind verschiedener Art, deren iede ihren besondern Nahmen führet, als da sind die **Fisch-Wathe, Streich-Wathe, Eis-Netze, Treib-Garn** oder **Keurel-Netze, Wurff-Garn, Koffer-** oder **Sack-Garn**, so die Frantzosen Louve nennen, **Fisch-Kasten, Fünff-Porte**, welche beyde gleichfalls eine Frantzösische Erfindung sind, **Taupel** oder **Tauchpeern-Garn**, so auch ein **Quader-Netze** genennet wird; hieher können auch gezehlet werden die **Garn-Säcke, Fall-Säcke, Schlepp-Säcke, Gründlings-Säcke, Hamen, Kratz-Hamen, Kötscher, Krebs-Kötschergen** ꝛc. wovon unter ihrer sonderbaren Benennung ein mehrers.

Fisch-Ordnung, ist ein gemessener Befehl und deutliche Vorschrifft, welcher von einer Landes-Herrschafft ihren Unterthanen, und andern, so sich in ihren Gebieten aufenthalten, oder finden lassen, zu gebührender Beobachtung gegeben, und darinnen öffentlich bekannt gemacht wird, wie es mit denen Fischereyen gehalten, und aller Schaden und Verderb derer Fisch-Wasser verhütet werden solle. Ein gutes Muster einer wohl verfasseten Fisch-Ordnung giebt das Churfürstl. Sächsische letztere Fisch-Mandat, daraus wir nur folgendes wenige mittheilen wollen. Es ist demnach erstlich anbefohlen, alle Geheege und verbotene Fisch-Wasser gäntzlich zu meiden: Wo eine Gemeine über eine Commun-Fischerey berechtiget, da soll einem ieden, der Nachbar-Recht hat, zweymahl in der Woche, und zwar Mittwochs und Freytags, iedoch mit diesem ausdrücklichen Beding zu fischen erlaubet seyn, daß solches des Morgens vom Aufgang der Sonne bis Mittags um eilff Uhr geschehe, und sollen diese Leute ihre Fisch-Zeuge nach Verrichtung der Fischerey in die Gerichte zur Verwahrung übergeben, aber nicht in ihren Häusern behalten, alles bey Verlust des Fisch-Zeuges und 20 Groschen Strafe; Hausgenossen, Gesellen und ander müßiges Gesinde aber, so darüber sich antreffen lässet, davon ist iede Person nebst dem Verlust des Fisch-Zeuges auch mit 2 Silber-Schock Strafe zu belegen: Die Fache oder Fisch-Reussen, Körbe und dergleichen sollen vom Frühling bis auf Johannis zu stellen vergönnet seyn, und zwar in solcher Maaß, daß diese nicht über den gantzen Strom geschlagen, sondern so wohl auf der Seite, als noch in der Mitte in etwas, ja wo der stärckste Strom gehet, wenigstens 12 Ellen offen gelassen werden, damit eines theils doch einige Fische vorbey gehen, und andern theils auch die Flössen durchkommen können: Die Garn-Säcke, Wathen und Reussen, wo sie einmahl an einem Ort eingeführet, sollen auch daselbst beybehalten werden, und ist hierzu ein gewisses Maaß und Weite, welches diese halten sollen, angesetzet, deshalber derjenige, so sich neu Fisch-Zeug hat machen lassen, solches durch die Obrigkeit besichtigen lassen soll, ehe und bevor er solches brauchet: Alles andere verbotene Fisch-Zeug ist bey 5 Thaler Strafe zu führen untersaget: Uiber dieses sind die Fluß- und Treibe-Garne oder Klebe-Netze, neben denen Schwederichen, so die Müller bey Nacht einzuhangen pflegen, die Einlegung der Gebündel, Gebrauch der Streich- und Kratz-

Hamen,

hamen, ingleichen alle Qverder und Einwerfung derselben Gekörne, wie auch das Nachtfischen mit Leuchten, Schäben oder Schiern bey Leibes- und Geld-Strafe gäntzlich erboten: Die Forellen, Aschen, Dübel, Jessen, Weißfische, Hechte, Barmen, Persken, Kalraupen, Rothäuglein, Karauschen, Keßinge, Schleyen, Rappen, Bleyen und Krebse dürffen unter dem einmahl gesetzten Maaß nicht gefangen behalten, vielweniger verkaufft, sondern alle dergleichen aus dem Fisch-Zeuge wieder in die Wasser, darinnen sie gefangen worden, geworffen werden. Zu diesem Ende sollen die Modelle der Fische und ihre Maaß in den Städten auf den Fisch-Märckten allenthalben, wie auch in den Dörffern bey den Gerichten an gelegenen Orten angehänget, und solches bey nahmhaffter Strafe nicht unterlassen werden. Und so iemand kleinere Fische, als diese Maaß ausweisen, zum Kauff bringen würde, demselben sollen die Fische ohne Bezahlung genommen werden, und die Räthe in den Städten schuldig seyn, derselben Obrigkeit, unter der sie gesessen, davon Bericht zu thun: Grosse Fische, als Karpffen, Hechte, Barmen, Rappe, Dübel, Pleen, Jessen, Brat-Fische, grüne Aale, Persken, Karauschen, Schleyen oder andere Brat-Fische dürffen anders nicht denn nach den Pfunden, und zwar nach Fleischer-Gewicht; Schmerlen, Eldrissen, Kaulhäupte, Gründlinge, Steinbeisser, Kaulpersken ꝛc. bloß nach der Kanne verkaufft werden, und nicht nach dem Schocke, bey Verlust der Fische und fünff Gülden Strafe, worzu nach Gelegenheit jede Obrigkeit eine gewisse Taxe setzen soll: Insonderheit soll kein Fischer sich unterstehen, die Brut-Krebse mit heim zu nehmen, es sey denn ein solcher mit Kopff und Schwantz eines Fingers lang, ingleichen auch nicht zugelassen seyn, von Martini bis Ostern Krebse zu fangen; so ist auch verboten, die Krebse mit den Händen aus den Ufern und hohlen Löchern zu scharren, und was dergleichen mehr in Ansehen und zum Nutzen der Fischerey und des Fisch-Handels zu beobachten, wie solches an angezogenem Orte weitläufftiger abgehandelt zu finden.

Fisch-Otter, ist ein schädliches Raubthier, welches auf der Erde so wohl, als im Wasser sich aufhält. Seine Länge erstreckt sich vom Kopff bis zum Ende seines Schwantzes manchmal bey nahe auf drey Ellen, auch drunter, ie nachdem er alt ist. Er hat einen dunckelbraunen Balg von kurtzen, glatten und gläntzenden Haaren, welcher Sommer und Winter gut bleibet, und sich nicht, wie andere Thiere, verhäret. Er hat kurtze Füsse, mit denen er nicht wohl lauffen kan, einen langen Schwantz und kleine Ohren, wie ein Biber, mit welchem ihn viele Autores, wiewohl gantz ungereimter Weise, confundiren. Seine Klauen sind fast den Klauen des Dachses gleich gestaltet, ohne daß die Ballen in seiner Fährte nicht so vollkommen, als beym Dachse zu sehen, auch zwischen den Klauen gleich den Gänsen, mit einer zum Schwimmen dienenden Haut bewachsen sind; seine Tritte aber setzt er meistens zwey und zwey zusammen, wie ein Marder. Wenn er im Sande gehet, hat er die Art an sich, daß er die Spur, wie der Fuchs, mit seinem langen Schwantze wieder zustreichet. Ihr Fleisch oder Wildpret ist zähe und ungesund, wird aber gleich dem Biber von den Carthäusern genossen, als denen sonst ihren Ordens-Regeln nach kein anderes Fleisch zu essen erlaubt ist. Der Balg giebt schöne Muffe, so macht man auch aus demselben Strümpffe, welche denen Podagrischen in ihren Schmertzen grosse Linderung verschaffen; der aufgelegte Balg aber ist gut für den Schlag, Schwindel und Haupt-Schmertzen, und aus den Haaren lassen sich feine Hüte verfertigen, welche vor weit besser, als Castor-Hüte, gehalten werden. Das Fett soll gut seyn, die verletzten Glieder zu schmieren, die Geilen aber wider das böse Wesen, doch nicht so kräfftig als die Biber-Geilen; so soll auch die im Backofen gedörrte Leber gepülvert, und eingenommen, die rothe Ruhr vertreiben. Die Fisch-Ottern thun grossen Schaden in Teichen und andern Fisch-Wassern, an Karpffen, Hechten, Forellen und andern Fischen, und ist das ärgste, daß sie nur die schönsten und besten Fische angreiffen und heraus fangen, und mehr todt beissen, als sie fressen können, und dieses thun sie meistentheils des Nachts. Vor allen aber fressen sie die Krebse gerne, und zwar mit Scheeren und Schalen und allem, was daran ist, welches die Losung ausweiset, so dieselbe gerne auf die in denen Krebs-Bächen befindliche Steine zu legen pflegen. Sie wohnen in hohlen Ufern, Werdern und allen hohlen Stöcken von Erlen oder Weiden, unter denen Flut-Betten, Teich-Ständern und verborgenen Löchern, wo allerhand Reiß verworffen. Sie ranntzen im Februario, da sie denn des Nachts beym Ausgang mit einem solchen hell-lautenden Pfiffe einander zusammen rufen, nicht anderst als wie ein Mensch zu pfeiffen pfleget. Im May aber setzen sie ihre Jungen, und zwar gemeiniglich drey bis viere, welche neun Tage blind liegen, ehe sie sehen können, und von der Alten, wie andere vier-füßige Thiere, mit Säugen ernehret werden, bis sie vier bis fünff Wochen alt worden, und also in dem Stand sind, mit der Mutter auszugehen, und kleine Fischgen fangen zu lernen. Wenn die Jungen zwey Jahr alt, so sind sie zu ihrer vollkommenen Grösse gelanget. Sie fischen unter dem Wasser gegen den Strom weit weg, und wenn sie satt worden, lassen sie sich den Strom allmählig zurücke treiben; wird es ihnen zu lange unter dem Wasser, so stecken sie die Schnautzen heraus, und holen mit grossem Brausen Athem, daß man es ziemlich weit hören kan, worüber sie auch öffters von den Jägern oder Fischern erwischet und todt gemacht werden. Sie sollen die grossen Wasser-Güsse voraus mercken, und haben die Fischer ihre Marque daher, wenn sie finden daß,

daß die Fisch-Ottern ihre Lager oder Gebäude erhoben, und sich also ausser der Gefahr gesetzet, bey der voraus gesehenen, oder aus einem natürlichen Antrieb vorher verspürten Uiberschwemmung der Lufft entbehren zu müssen, und folglich zu ersticken. Sonst ist sich auch zu verwundern, daß sie die offenen Löcher im Eis also wissen in acht zu nehmen, daß wo das Wasser einen grossen Stück Weges zu, und gefroren ist, sie unter dem Wasser nicht weit wegfahren, um eine andere offene Stäte zu suchen, sondern sie kommen allezeit an dem Ort, wo sie hinein paßiret, wieder heraus, weil sie darunter möchten ersticken; da aber auf hundert Schritte ohngefehr ein Loch vorhanden, das wissen sie richtig zu treffen, und daselbst heraus zu kommen, im übrigen gehet ihr Weg über das Eis fort, daß sie suchen, wo etwan ein offenes Loch befindlich, da man sie denn in dem Schnee spüren, und ihre Fährte leichtlich erkennen kan. Sie werden mit besonders darzu abgerichteten Hunden, so man Fisch-Otter-Hunde, oder auch nur Otter-Hunde nennet, gehetzet, geschossen, oder mit Fisch-Otter-Netzen gefangen; bisweilen aber pflegen sie sich auch selbsten in denen grossen im Wasser liegenden Fisch-Reussen zu fangen, denn wenn sie Fische darinnen merken, kriechen sie ihnen nach hinein, weil sie aber alsdenn nicht mit der Schnautze wieder in die Höhe kommen und Lufft schöpffen, vielweniger aber zurücke heraus kommen können, müssen sie also darinnen ersticken.

Fisch-Otter-Hunde, Otter-Hunde, sind besonders auf den Fisch-Otter-Fang abgerichtete Hunde, deren man eine grössere und eine kleinere Art hat: Die grössere, so einer Dänischen Art, und, als kleine Blendlinge scharff von Gebisse sind, werden nur zum Anpacken, die kleinern aber, welche fast wie Dachskriecher aussehen, doch etwas grössere Beine haben, zu Stöbern gebraucht. Insgemein sind dergleichen Hunde von beherzter und beissender Art, murrisch und spielen nicht mit andern Hunden, haben braune stachlichte Haare, und tragen die Ohren zu beyden Seiten meist abhängig. Ihre Abrichtung geschiehet vornemlich in der Jugend mit spielender Lust und angenehmer Aufmunterung in kleinen Wasser-Pfützen, sonderlich in warmen Sommer, da sie anfänglich das Frösche-Fangen am Ufer gewohnen, nachmals bey hungernden Magen nach kleinen Marcks-Knochen, so man ins Wasser wirfft, eintauchen lernen; oder man muß von Jugend auf ihnen zu ihrem Fraß kleine gekochte Fische geben, und sie nach jungen Fischen schnappen lassen, denn wenn der Magen von Jugend auf anders nichts als Fische genossen, wodurch sie an das Wassersuchen gewöhnet werden, so werden sie von dem Jagen des Wildes, und anderer Begierde gantz abgehalten werden, wie man ihnen denn im Holtze herum zu lauffen keines wegs gestatten muß. Uiber dieses würde nicht undienlich seyn, wenn man einen halbwüchsigen lebendigen Fisch-Otter an einem Kettlein in einem grossen Wassertrog hätte, den Hund daselbst zum offtern einhetzte, und hierzu begierig machte, endlich aber, wenn es etliche mahl geschehen, ihn denselben würgen liesse, und er also genossen würde, oder so man einen Fisch-Otter ausstöbert, und im Garn lebendig gefangen, könte solcher auf dem Lande gehetzet, mit der Zange gehalten, und von den Hunden, denen man dabey fleißig zusprechen, und sie recht begierig machen müste, gezauset werden, und würden die kleinen Hunde desto mehr aufgemuntert und hitziger, wenn sonderlich ein alter abgerichteter Hund den Fisch Otter halten und würgen sollte.

Fisch-Otter-Netze, ist ein besonderes zu Fangung der Fisch-Otter gestricktes Netze, welches vornen am Einsatze fein weit seyn muß, damit man beyde Seiten des Ufers wohl beschliessen möge. Das unterste Zug-Seil, so den Boden berühret, soll mit einem Gesencke versehen, das ist, mit Eisen- oder Bley-Stücken umhängt, die oberste Leine aber mit Flössen von Korck oder leichter Holtz-Rinde besetzet seyn. Das Netz muß immer enger und enger zusammen gehen, und zu unterst am Sack oder Zipffel des Netzes noch ein Zug-Seil haben, welches einer am Ufer des Flusses halten soll, damit derselbe, wenn der Otter im Netze sich befände, solches am Regen und Bewegen des Seils eigentlich spüren und vermercken möge. Wenn man nun einen Fisch-Otter gespüret, oder man denselben an einem gewissen Orte vermuthet, so wird dieses Netze daselbst eingeworffen und gerichtet, hiernechst aber die Hunde los gelassen, welche denn den Fisch-Otter bald aufsuchen und fangen, oder in das Netze jagen werden, ist das letztere geschehen, so reget sich das untere Zug-Seil, so bald der Fisch-Otter darinnen ist, und alsdenn muß man die Unter-Leine mit dem Gesencke behende aufheben, das Netze zusammen ziehen, und also den eingegangenen Otter damit beschliessen. Als ein noch besseres Fisch-Otter-Netze wird von einem Jagd-Verständigen von Adel ein solcher Hamen angegeben, der vornen weit und hinten enge, sonderlich aber mit Zug-Leinen versehen, und allerdings, wie eine Dachs-Haube beschaffen ist, also daß ein Fisch-Otter, indem er in das Netze fället, solches zuziehet, und folglich sich auch selbsten fänget.

Fisch-Porte, siehe Fisch-Weyde.

Fisch-Rasle, ist eine curieuse und in Franckreich erfundene Art eines Fisch Netzes, womit in Flüssen gefischet, und welches, wenn es gerichtet, mit abgeschnittenem Gras überstreuet, auch also zwey bis drey Nächte in dem Wasser stehend gelassen wird, da man denn, weil die Fische bey heissem Sonnenschein dem von dem Grase verursachten Schatten nachgehen, eine grosse Menge Fische (wenn anders das Wasser nicht ausgeoder) darinnen bekommen wird. Weil aber das Fundament dieses Netzes das sogenannte Koffer-Sack-Garn

ist

ist, welches die Frantzosen Louve nennen, und dieses zuvorhero an seinem Ort erst beschrieben werden muß, als wird die Nachricht von diesem Netze zuletzt unter dem Frantzösischen Wort Raffle zu suchen seyn.

Fisch-Reiger, Fisch-Reiher, siehe Reiger.

Fisch-Reusse, ist ein aus zähen Weiden geflochtener nicht weiter, aber tieffer Korb, welcher vorn am Mund-Loch die weiteste Oeffnung hat, am Halse aber eng, und in der Mitte noch enger, auch daselbst gleichsam als ein Trichter gestaltet ist, der nur einen kleinen Durchgang hat, wodurch der Fisch zwar wohl hinein, aber nicht wieder heraus kan, zuletzt kommt ein Bauch, worinnen die gefangenen Fische bleiben müssen, welcher endlich gantz zugespitzt hinaus läuffet. Sie werden in den Flüssen an vorgeschlagene Fache geleget und an Pfähle befestiget, oder man senckets sie in Seen, Teiche, Flüsse und Tümpel an solchen Orten, wo man mit Netzen oder Garn-Säcken nicht füglich hin kan; dahero führen jene den Nahmen Fach-Reussen, da diese Senck-Reussen genennet werden. Die Krebs-Reussen, welche auf die Krebse, und die Gründlings-Reussen, so eigentlich nur auf die Gründlinge geleget werden, sind von dünnern Weiden und auch kleiner gemacht. Damit aber so wohl Fische als Krebse desto lieber in die Reussen eingehen, werden sie mit allerley Qverdern angelockt, die man hinten bey dem kleinen Thürlein, dadurch man die gefangenen Fische heraus nimmt, hinein zu legen pfleget. Die Reussen werden mit dem Mund-Loch nach den Strom gelegt, weil die Fische gegen dem Wasser und nicht nach demselben ihren meisten Gang haben, und solches Legen geschiehet von den Fischern Abends, und wird des Morgens wieder dazu gesehen.

Fisch-Sack, siehe Garn-Sack, als welches der eigentliche Nahme ist.

Fisch-Tiegel, ist ein grosser kupfferner Kessel auf drey hohen Füssen stehend, und mit einem langen Stiel versehen, darinnen man wie in einem Kessel Fische sieden kan.

Fisch-Topff, ist ein grosses um und um durchlöchertes irdenes Gefässe, mit einem Deckel, worein Schmerlen, Gründlinge oder andere kleine Speise-Fischlein gethan, und also, damit sie Wasser haben, auch beysammen und frisch bleiben, in den Rohr-Trog gestellet werden.

Fisch-Trahn, siehe Trahn.

Fisch-Trampe oder **Stör-Stange**, gehöret zum Fisch-Zeug, und ist eine fünff, sechs bis sieben Ellen lange Stange, Tab. II Fig. 7, vornen am dicken Ende mit etlichen Stücklein auf einander genagelten und in die Runde geschnittenen Leders oder Filtzes versehen, womit man die Fische mit Schlagen und Stossen aus ihren Löchern, Hölen und Lägern, so sie unter denen Ufern, grossen Steinen und Wurtzeln der grossen Bäume, Stöcke und Sträucher haben, in das Netze jagt, in welchem sie sodenn gefangen werden. In fliessenden Wassern geschichet dieses Schlagen, Poltern und Stossen wider den Strom gegen die oberhalb des Ortes, da man fischen will, vorgestellte Reussen, gesteckte Netze und Garn-Säcke.

Fisch-Waade, siehe Waade.

Fisch-Waage, deren giebt es zweyerley Arten, grosse und kleine. Die grosse, welche starcke viereckigte höltzerne Schalen haben, werden bey Fischung grosser Teiche und starken Fischereyen gebraucht, da die Fische in grosso und Centner-weise sogleich vom Wasser hinweg verkaufft, oder an Fisch-Meister, Verwalter oder andere Wirtschaffts-Bediente auf Rechnung übergeben werden, worbey man denn erstlich die Körbe, worein die Fische aus den Fisch-Wannen geleget werden, leer abgichet, nachgehends wenn sie gefüllet, auf die eine Schale, und das Gewichte auf die andere Schale setzet. Worbey zu mercken, daß in Chur-Sachsen die Fische nach dem Fleisch- oder schweren Gewichte, und nicht nach dem Cramer- oder leichten Gewichte verkaufft werden müssen. Die kleinere Fisch-Waage aber, darinnen nur einzelne Stücke weggewogen werden, hat am besten kupfferne Waag-Schalen, deren die eine, worein das Gewichte geleget wird, rund, die andere aber länglicht, damit die Fische beqvem darein geleget werden können, und am Boden mit Löchern versehen seyn muß, dadurch die Feuchtigkeit und Nässe von den Fischen abfliessen und nicht in der Waag-Schale zum Betrug des Käufers bleiben möge.

Fisch-Wasser, dadurch werden alle Fischreiche Flüsse und Bäche, Seen, Teiche, Canäle, Lachen und Dümpffel verstanden. Was bey deren Erkaufung zu beobachten, siehe oben unter dem Wort Fischerey.

Fisch-Werck, nennet man diejenigen Arten der Thiere, so man zu speisen pfleget, welche zwar wie Fische in den Wassern und feuchten Orten leben, aber mit Schalen umgeben sind, als Austern, Krebse, Muscheln, Schnecken u. s. f. von diesen allen ist bekannt, daß sie kein Blut haben, dahero aber sind sie unserer Natur nicht gemäß, und wegen ihrer Kälte sehr unverdaulich.

Fisch-Weyde, ist ein, in Fließ- oder stehenden Wassern dergestalt zugerichteter Ort, dahin sich die Fische häufig retiriren, und nachgehends in grosser Anzahl heraus gefangen werden können. Es wird aber dieser Fischfang folgender Gestalt angeleget: Man suchet sich nemlich hierzu einen beqvemen, und von Gras, Schilff und grossen Steinen wohlgereinigten Platz in einem Teiche, See oder Fluß, da ein ebener Grund, und eine solche Weitschafft ist, daß man diesen zur Fischweyde bestellten Platz mit einem Netze oder Waade von viertzig, funffzig bis sechtzig Ellen lang völlig umstellen könne; es sey gleich solcher Platz mitten in einem Fluß, See oder Teich, wo man nemlich mit einem Kahn versehen ist,

und vermittelst desselben dazu kommen kan, oder in Ermangelung dessen, am Ufer des Flusses ꝛc. befindlich. Wenn solcher Ort erwehlet, so läßt man etliche zwantzig bis dreyßig Faschinen oder drey bis vierthalb Ellen lange und Manns-dicke Reis-Bündel machen, solche an beyden Enden starck mit Wieden zusammen binden, und an denjenigen Ort bringen, wo man die Fischweyde oder Garenne anlegen will. Gesetzt nun der Bezirck A, B, C, Tab. II Fig. 5 sey der zu diesem Fischfang bestimmte Ort, so leget man eine Reihe Faschinen nach einander ins Wasser, dergestalt, daß zwischen zweyen derselben iederzeit so viel Raum bleibe, als die Dicke einer Faschine ausmacht. Auf diese Schicht, welche in dem Kupffer mit D E angezeiget ist, wird quer über die andere Lage F G mit gleich so viel Faschinen und auf eben solche Art gemacht; ferner auf diese andere Reihe die dritte H I geleget, und mit diesem Schrencken oder Creutzweis gemachten Lagen so lange fortgefahren, bis das Wasser etwa noch eines halben Schuhes oder viertel Elle hoch über diese Faschinen oder Reis-Bündel gehe. Damit aber die Sonne nicht hindurch scheinen möge, so muß man auf die oberste Schicht noch allerhand Gesträuch, kleines Gebüsch und Gras darauf legen, und endlich diese gantze Maschine mit Steinen beschweren, damit alles desto fester auf einander haffte und bleiben möge. Im fliessenden Wasser aber muß man mitten durch diese Bündel einen starcken höltzernen, unten mit einem spitzigen Eisen beschlagenen Pfahl in den Grund fest einschlagen, damit diese Fischweyde ohnbewegalich an ihrem Orte stehen bleiben, und von dem Wasser nicht fortgeschwemmet werden möge. Diese Machine kan nun in solcher Positur bey vierzehen Tage lang in Ruhe gelassen werden, ohne darnach zu sehen: Denn es fürchten sich, wie leicht zu erachten, die Fische in der erste vor dergleichen nie gewohnten Veränderung, und vagiren nur von weiten um diesen Ort herum, bis sie ihn endlich gewohnen, und sich darunter zu verbergen suchen. Nach Verfliessung dieser Zeit, nemlich der vierzehen Tage, kan man erstlich von weitem, und nach und nach in der Nähe dieser Garenne oder Fischweyde fischen, damit die Fische bey Vernehmung eines Geräusches sich in dieselbe retiriren, und ihren Aufenthalt darinnen suchen mögen. Wenn nun also das Werck drey bis vier Wochen gestanden, und die Fische sich dahin gewöhnet, so kan man den Fischfang mit der Wathe anstellen, und dieselbe nebst zweyen Fisch-Tramen oder Stör-Stangen um den Fisch-Haken zu sich in den Kahn nehmen, folglich rings um diese Fischweyde mit den Trampen auf das Wasser schlagen, und immerzu näher an dieselbe rucken, damit die Fische gezwungen werden, sich darunter zu verstecken. Wenn man zwey Ruthen lang davon entfernet, so wird das Garn rings herum in gleicher Weite davon gerichtet. Man fänget nemlich, wenn diese Maschine nahe an einem Ufer angebracht ist, bey dem Buchstaben A an, gehet hernach weiter fort bis an B, und endlich bis an C. Denn A und C ist das Ufer. Ist aber diese Fischweyde weit vom Lande oder Ufer abgelegen, Tab. II Fig. 6 so werden die beyden Ende der Wathe hinter K dergestalt über einander gezogen, daß keine Oeffnung mehr zu finden. So nun alles dermassen umzogen, daß kein Fisch mehr entwischen kan, so ergreifft man die Stange, und ziehet mit dem eisernen Fisch-Haken erstlich die zur Bedeckung gebrauchten Sträucher, und denn eine Faschine nach der andern heraus, und schafft sie über die Wathe hinaus auf die Seite. Hernach störet man mit den Trampen hin und wieder, innerhalb der Wathe, auf dem Grund der Wassers so lange herum, bis man vermercket, daß sich alle mit dem Garn beschlossene Fische in dasselbe verstricket, ziehet endlich die Wathe gewöhnlich an dem Ufer oder in den Kahn aus, nimmt heraus, was darinnen befindlich, und richtet die Faschinen so, wie sie vormals gestanden, wieder auf, da denn alle vierzehen Tage oder alle vier Wochen dieser Fischfang, auf beschriebene Art wiederholet werden kan, weil der Fisch immerzu seine Retirade dahin nehmen wird.

Eine andere Art von einer Fischweyde oder Garenne, welche in sandigen Fisch-reichen Flüssen, an solchen Orten, wohin die Sonne ihre Strahlen in der grösten Hitze gantz ungehindert werffen kan, angeleget, und eine Fisch-Porte genennet wird, ist folgende: Tab. II Fig. 6. Man muß sich einen ebenen und von Schilff und Hecht-Gras wohl gesäuberten Platz aussuchen, und solchen mit einer guten Anzahl Steine L belegen, welche die Grösse eines Menschen-Kopffs haben, und so weit von einander liegen sollen, als sonsten ein solcher Stein Raum einnimmt. Auf diese eingesenckten Steine leget man etliche zusammengefügte Breter, M, welche wie ein Thor oder Thüre (Porte) aussehen, in der Länge sechs bis acht, in der Breite aber vier bis fünffthalb Ellen austragend, und an denen Enden zwey oder drey Locher N habend, daß man sie mit einem eisernen Haken, wenn man fischen will, aufheben könne. Damit aber diese Porte von dem Wasser nicht hinweg geführet, noch von denen Fisch-Dieben gesehen werden möge, so bedecket man solche mit Steinen und Sand, wordurch die Fische in währender grosser Hitze desto mehr angelocket werden, sich zwischen die unter den Bretern befindliche leeren Plätze in Schatten und Kühle zu verbergen. Der Ort, wo man diese Fisch-Porte einsetzen will, muß bey der dürrsten und trockensten Zeit wenigstens noch vier Schuh tieff Wasser haben, und kan man dergleichen Fischfänge mehr und an unterschiedlichen Orten anrichten, damit man von Zeit zu Zeit, als von vierzehen zu vierzehen Tagen, oder von Monat zu Monat etwas zu fischen habe. Wenn man nun gerne wissen möchte, ob Fische vorhanden, so kan man nur mit dem Kahn hinzu fahren, und rings herum mit den Fisch-Trampen oder Stö-

Stangen ein wenig aufstören, wirfft alsdenn das Wasser kleine Wellen oder fahren Bläsigen auf, so ist es ein gewisses Anzeichen, daß man keinen vergeblichen Fischzug thun werde. Es wird aber solcher folgender Gestalt verrichtet: Man nimmt nemlich eine ziemliche grosse Fisch-Wathe, ABC, und richtet solche rings um die Porte herum etwa drey oder vier Ellen weit davon; das eine Ende von der Wathe aber muß über das andere Ende eine Elle lang übergehen, damit nichts davon kommen könne. Nachdem nimmt man einen starcken eichenen Pfahl O, welcher unten mit einem eisernen Schuh beschlagen, und stösset denselben mitten an der einen langen Seite der Garenne oder Porte starck in den Grund, hebet hierauf die Bedeckung mit dem eisernen Fisch-Haken vermittelst der oben gedachten Löcher N gantz gerade in die Höhe, richtet solche nicht anders als eine Fall-Thüre an den in den Grund eingeschlagenen Pfahl an, und befestiget selbige mit einem durch ein solches Loch gezogenen Strick an denselben, daß sie nicht umfallen kan. Endlich gehet man mit den zwey Enden der Wathe fort bis zu der aufwerts gerichteten und gleichsam verschlossenen Porte, stösset hierauf mit den Trampen bey den Steinen auf dem Wasser-Grund herum, treibet also die Fische in die Garn-Maschen ein, hebet alsdenn, wenn man meinet, daß alle Fische ins Garn gejaget, die Wathe in die Höhe, langet die darein verwickelte Fische heraus, und richtet letztlich diese Fisch-Porte wieder auf vorige Manier, damit man sie ein ander mahl bey gelegener Zeit von neuem ausfischen könne.

Fisch-Zeug, heißt alles dasjenige Geräthe, so die Fischer beym Fischen in fliessenden und stehenden Wassern nöthig haben. Dergleichen sind allerley Garn- und Netze, als: Fisch-Wathen oder Zug-Netze, Streich-Wathen, Eis-Netze, unter dem Eise mit zu fischen, lichte Treib-Garn oder Keutel-Netze; Wurff-Garne, allerley Garn-Säcke, Fall-Säcke, lichte Säcke, Mittel-Säcke, Schlepp-Säcke, Gründlings-Säcke, Fisch-Hamen, Kron-Hamen oder Beeren; allerhand grosse Ketscher, Krebs-Ketschergen, kleine Ketschergen, die Fische damit aus den Bottichen oder Fisch-Wannen zu heben, weil nicht gut ist, viel mit den Händen darinnen zu mantschen, als wovon die Fische gerne matt werden; allerley kleine und grosse Reussen, Fach-Reussen, Senck-Reussen, Krebs-Reussen, Gründlings-Reussen; allerley kleine und grosse Angeln, Nacht-Angeln, Klitsch-Angeln, Grund-Angeln; allerley grosse und kleine Fisch-Kästen mit Löchern, solche ins Wasser zu hängen, und die gefangenen Fische darein zu thun; Fisch-Körbe, die Fische darinnen auszutragen und zu wägen; Flechten, die Fische darein zu sammlen; Siebe zum Fisch-Satz und Brut, damit man selben desto trockener angreiffen, absondern und zählen könne. Grosse und kleine Waagen, die Fische Centner und Pfundweise damit weazuwägen. Gute und kein Wasser-einlassende Kahne, auf fliessenden Wassern, Seen und grossen Teichen zum fischen zu gebrauchen. Sensen an langen Stangen und Sicheln, das Gras und Gerähricht aus denen Teichen zu hauen; Fisch-Haken, Trampen oder Stör-Stangen; Hamen, Gabeln; Keulen an die Wathen und andere Garne; Strick-Nadeln und Stiefel-Höltzer von verschiedener Grösse, allerhand Arten Fisch-Garne damit zu stricken, und endlich das benöthigte Böttger-Zeug an Fisch-Wannen, Kannen, grossen und kleinen Fisch-Fassen, in jene die Fische beym Fischen zu setzen und darinnen zu sortiren, in diesen aber solche über Land zu führen ꝛc. Dieses Fisch-Zeug soll alles reinlich gehalten, insonderheit aber die Netze und alles Garn-Zeug nach vollendetem Fischen fleissig und sauber gewaschen, auf Pfäle und Zäune zum abtrocknen aufgehänget, auch was etwan beym Fischen zerrissen, wieder ausgeflicket; die Körbe und Siebe mit Wasser fleißig ausgespület, das höltzerne Gefässe aber reine ausgescheuret, und endlich ein iedes an seinem gehörigen Orte aufgehoben werden.

Fisch-Zug, wird die Art und Weise zu fischen genennet, wo man mit einer Wathe einen Fluß, Teich und dergleichen durchziehet.

Fistel, ist ein Zufall der Pferde, da sich bey einem Saltz-Fluß die Natur von selbst zu reinigen suchet. Es wird dieselbe, wo sie an einem fleischigen Theil ausbricht, durch ein oberhalb gezogenes Haar-Seil vertrieben.

Flache Hand, nennen die Jäger, wenn am obern Theil der Stangen eines Hirschgeweihes fünff in Form einer Hand ausgebreitete Enden sich befinden.

Flach-Garn, Steck-Garn, ist ein zur Hasen-Küllen- oder Caninichen-Jagd gehöriges Netze, welches man an denen Orten, wo dergleichen Gehäge anzutreffen, auf eben solche Art, wie hier zu Lande die Hasen-Garn, und von ziemlich starcken Bindfaden verfertiget, daß die Schmasen oder Maschen sechs bis sieben Zoll weit seyn. Die Höhe dieses Garns beläufft sich auf drey bis vier Schuh, die Länge aber stehet in eines ieden selbst eigenem Gutbefinden. Hierzu gehöret noch ein Inn-Garn, von gleich starcken Bindfaden, welches aber wenigstens zweymahl so lang und breit seyn muß als jenes, so dörffen auch die Schmasen über anderthalb oder höchstens zwey Zoll nicht weit seyn. Die Ringe und Hefftel, so man darzu brauchet, werden von vier zu vier Schuh weit von einander gemacht und darein gezogen.

Flachs, wird diejenige Pflantze genennet, welche aus dem gesäeten Lein-Saamen wächset, und einen einfachen, zarten, runden und hohlen Stengel hat, ohngefehr zwey bis drey Fuß hoch. An demselben befinden sich längliche, schmale und spitzige Blätlein. Seinen Blüthen, welche aus fünff in Form einer Nelcke zusammen gesetzten schönen blauen Blätlein bestehen, folgen rundlichte Früchte,

in Erbsen Grösse, welche Knoten oder Bollen genennet werden, und in zehen durch Häutlein abgetheilten Fachen, auch zehen länglichte, glatte, und mit einem fetten öligten Kerne versehene Saamen-Körnlein haben, die von einer röthlicht glänzenden Farbe sind. Der Flachs will einen gelinden, mürben, guten, und ein wenig mit Sand vermengten, wohl zugerichteten und gedüngten Acker haben, man braucht gemeiniglich hierzu die Brachfelder, Sommerfelder, Kraut- und Rüben-Aecker, in der Ruh liegende Teiche, Neu-Brüche- und Rade-Länder. Die Kraut-Rüben- und dergleichen Aecker, so vorhergehendes Jahr gedünget worden, brauchen zum Flachs keiner weitern Düngung, sondern dörffen nur vor Winters gestürtzet werden; das Brachfeld aber, wo der Flachs hinein soll, muß man vor Winters etwan im Octobet, und zwar im alten Monden, düngen (worzu der Schaaf-Mist der beste ist) solchen Dünger hierauf sogleich breiten und unterstürtzen, im folgenden Frühjahr aber, um die Fasten-Zeit, die gestürtzten Aecker wohl rühren, doch die Furchen nicht allzu weit von einander machen, auch nicht allzu tieff, sondern gantz seichte pflügen, damit der Flachs nicht so sehr unter sich wurtzele, sondern einen desto höhern Stengel treibe. Noch besser ist es, wenn man solche Aecker zweymahl nach ein ander rühren, und iedesmahl nach dem Rühren wohl und klein egen, auch die Klöser und das ausgeegte Gras rein davon abharcken oder abrechen läßt. Wer erst gegen den Frühling hinauswerts den Mist zur Lein-Saat ausführen will, muß darzu gar kleinen und wohl gefaulten Küh-Mist, welcher nicht so sehr, als der grobe brennet, nehmen, und alsdenn den gerührten und eingeegten Acker gebührend düngen. Zum Flachs wird auf unterschiedene Art geackert oder zur Saat gepflüget. Einige nehmen solches zu Ende des Mertzen oder Anfang des Aprils vor; andere etwas später zu Ende des Aprils oder Anfang des Mayen; wieder andere im May um Himmelfahrt oder Pfingsten. Mehrentheils aber hält man folgende zwey Saam-Zeiten: Die erste zum frühen Lein, nach der Gersten-Saat, um Alt Walpurgis, die andere aber zum späten Lein, nach Pfingsten bis gegen Johannis. Zum Saamen soll man alten Lein nehmen, denn ie länger er auf dem Boden ruhet, ie geschwinder, länger und kleinhäriger wächset er, bedarff auch wenig Jätens, daß er also eine dem Getraide und anderen Saamen gantz widerwärtige Natur hat; so soll der Saamen auch rein, und kein Leithari oder Seide darunter seyn, sintemahl solches lauter Unkraut bringet, welches den Flachs niedertreisset, und sich wie eine Schlange um derselben herum wickelt, daß er nicht in die Höhe schiessen kan; ingleichen sollen die Körner klein und platt, klar und glänzend, auch eines öligen Geschmacks, iedoch ohne Geruch seyn. Was seine Säe-Zeit betrifft, soll er früh Vormittags und im letzten Viertel gesäet werden, weil er solcher gestalt fein zugleich blühet und reiffet, auch besser am Gespinste wird; dahingegen derjenige, welchen man Nachmittag und im neuen Monden säet, nicht zugleich, sondern nach und nach, und wenn er zum Theil schon reiff ist, annoch hier und dar Fleckerweise blühet, auch überdies keine Bollen oder Knoten bringet. Wo möglich, soll man den Lein, nach einem Regen, wenn es sich wieder zu einem schönen heitern Wetter anläßet, säen, so gehet er zugleich auf, und darff man nicht leichtlich sich besorgen, daß ihn ein Platz-Regen derb, oder ihm einen Raufft mache, als welche beyde Dinge des Leins Verderben sind. Bey dem Säen selbsten, hat man drey Stücke zu beobachten: 1) Daß der Saamen in einem reinen Sack aufs Feld gebracht, und aus einem reinen Tuche gesäet werde, denn wenn eines oder das andere mehlicht ist, so wächset viel Seide darunter. 2) Daß man ihn dreywürffig säe, das ist, dreymahl mit Saamen überwerffe, und denn 3) fein dicke säe, denn ie dicker er gesäet wird, ie subtiler und kleinhäriger wird er, und giebt auch desto schönere Leinwand. So bald er eingesäet, muß der Acker nach der Länge, so viel als nöthig, geeget, hierauf die Furchen gantz seichte ausgefahren, und die Wasser-Furchen gemacht werden, damit kein Wasser auf den Beeten stehen bleibe, weil der Lein in der Nässe bald umkommt, und nicht viel leiden kan. Wenn der Flachs ohngefehr eine Viertel Elle hoch gewachsen, so muß er fleissig gejätet, und von allem Unkraut sorgfältig gereiniget, auch wenn er in seiner Blüthe stehet und zu befürchten ist, daß ihm das Ungeziefer Schaden thun möge, gegen eine Zeit, wenn es fast regnen will, mit Asche überstreuet werden, so wird der darauf folgende Regen solche niederschlagen und erweichen, und das Ungeziefer davon vertrieben werden. Man pflegt aber den Flachs wegen des Gespinstes auf dem Acker stehend nicht gar durchgehends reiff werden zu lassen, sondern, wenn er gleich noch etwas grün ist, zu räuffen, weil er auf solche Art fein subtile Haare gewinnet, und sich besser im Gespinste ergiebet. Einige führen ihn als eine angreifische und viele Liebhaber antreffende Waare so gleich nach dem Rauffen in die Scheune; Einige aber, die getreue Nachbarn haben, lassen denselben auf dem Acker fein dünne ausgebreitet ach: Tage und länger liegen, und daselbsten vollends reiffen: wenn er auch gleich unter solcher Zeit beregnet werden solte, bringet es ihme doch keinen Schaden, indem man ihn nur nachmahls nicht so lange im Wasser liegen und rösten lassen darff. Man lasse nun den Flachs, wenn er gerauffet, eine Zeit lang liegen oder nicht, so muß er doch vor dem Einführen gebüsselt werden, das ist, man nimmet des Flachses, so viel, oder ein wenig mehr, als man in einer Hand halten kan, und bindet also eine iede Handvoll Flachs mit ein wenig Stroh zusammen, welches Büsseln, Büssen,

Busen

Zusen oder Posen genennet werden. Dieser Flachs-Büssen oder Posen nun, werden so viel, als in ein Stroh-Seil gehen, zusammen und in Bunde gebunden, Mandelweise gezehlet, und bey trockenem Wetter eingefahren, nachgehends entweder in Büssen gedroschen, oder vorhero geklopffet, oder aber gerüffelt, und denn erst die abgeklopffte oder abgerissene Knoten alleine ausgedroschen. Diejenige, so bald nach dem Einfahren die Büssen ausdreschen, und dadurch die Knoten abschlagen lassen, ersparen zwar etwas Mühe, die sie sonsten auf das Klopffen oder Rüffeln wenden müsten, alleine die Büssen werden in solchem Dreschen sehr abgeschlagen und verwirrt, auch der Lein-Saame bekömmt allzu viel Zusatz. Das Klopffen geschiehet mit höltzernen Hand-Schlegeln oder Kleppeln, und werden damit nur die Knoten von denen Büssen abgeschlagen, ohne daß diese in einander gewirret, oder ihnen sonst Schaden zugefüget werde. Wenn der Flachs gerüffelt werden soll, so wird in der Mitte der Scheun-Tenne quer über an denen Säulen der Rüffel-Baum fest gemacht, und der Flachs, durch die darauf befindlichen Rüffel-Kämme, Büssenweis etliche mahl gezogen, wordurch die Knoten sich abreissen, und der Flachs viel reiner wird, auch nicht so viel daran abgehet, als wenn man die Büssen dreschen lässet. So bald die Knoten solchergestalt vom Flachs gekommen, werden dieselben auf einen reinen Boden geschüttet, und daselbst dünn aus einander gebreitet, damit sie vollends recht dürre werden, der Flachs aber wird inzwischen geröstet, wovon der Art. Flachs-Röste nachzusehen; Nach dem Rösten folget das Flachs-Dörren: Dieses geschiehet zu bequemer Zeit in einen wohlgesäuberten Back-Ofen, aber nicht zu balde, oder sogleich nach Ausnehmung des Brotes, sondern in gemäßigter Hitze, daß der Flachs nicht versenget noch verbrennet werde, oder gar, wie man die leidige Exempel hat, eine Feuers-Brunst daraus entstehe: dahero auch ihrer viele, weil diese Verrichtung in Back-Oefen und Stuben so sehr gefährlich ist, ihren Flachs lieber an der Sonne dörren, welches zwar etwas langweilig zugehet, aber auch am allersichersten und ohne Gefahr ist. Nach dem Dörren etwan den andern oder dritten Tag, wird der Flachs, wenn er etwas angezogen und von der Dürre nachgelassen, gebrecht; und muß allhier wieder die Mittel-Maaß beobachtet werden, wie beym Rösten: denn wo er zu dürre ist, so schläget man ihn von einander und zu trümmern, auch gehet so denn das meiste ins Werck; ist er aber zu zähe, so wird er gar unbändig und hart, giebet daher kein sauber Gespinst. Wie der Flachs aber gebrochen wird, davon kan unter dem Wort Brechen nachgelesen werden. Nach dem Brechen, wird er in Kloben eingelegt, hierauf geschwungen, geribbet, oder über ein kurtzes breites Eisen durchrieben oder auch mit der Hand starck gerieben, ingleichen mit einem Schwung-Holtze geschlagen und geschwungen, ferner gehechelt, und zwar erstlich durch eine grobe, hernach durch eine mittelmäßige, und endlich durch eine klare Hechel gezogen, von dem Werck oder Heede abgesondert, das Werck in Wickel zusammen gerollet, der Flachs aber zu Reißten (Knocken oder Kanten) gedrehet oder gewunden, und der gar gute zum zarten Gespinste, der gröbere oder stärckere aber, zu stärckerm Gespinste ausgelesen. Von dem Ausdrusch, der durch das Klopffen abgeschlagenen, oder mit den Rüffel-Kämmen abgerissenen Knoten noch zu gedencken, so werden die Knoten von demjenigen Orte, wo man sie nach dem Rüffeln hingeschüttet, wieder ab- und auf die Scheun-Tenne getragen, ausgearbeitet, und mit den Drischelen oder Dreschflegeln wohl zerschlagen, und zum andern- dritten- und vierten mahl durchgesiebet, damit der Lein und das Kleine von Knoten durchfalle: was aber noch an den Knoten gantz bleibet, das wird wiederum, und so offt, gedroschen, bis die Knoten alle zerschlagen, auch der Lein gantz ausgedroschen und durchs Sieben reine gemacht worden. Alsdenn wird der ausgesiebte Lein auf einen Hauffen gestossen, und wie anderes Getraide gewurfft, auch etliche mahl, und immer so offt abgenommen, und wieder gewurfft, bis der Lein-Saamen gantz aus den Spreuern gebracht worden. Endlich wird so wohl der gute als geringe Saamen, jeder absonderlich auf einem reinen Boden dünn ausgebreitet, damit er wohl austreugen und dürre werden könne. Ja weil er gerne anläufft und dummicht wird, soll man ihm wohl rühren und Lufft geben, aber ja nicht in Fässern, Töpffen oder andern Gefässe, darinnen er derb auf einander liegen muß, aufbehalten. Was nach Abzug des benöthigten Saamens an Lein übrig bleibet, kan man samt dem geringen zu Oel schlagen lassen, mit den Lein-Kuchen aber den Schweinen ihre Spreu, und den Kühen, vornemlich aber den Kalbe-Kühen das Sauffen anmengen, und übrigens die Spreuer unter die Roggen-Spreuer mischen und den Schweinen geben. Die Kennzeichen eines guten Flachses sind, daß er schön langhärig, nicht starck und spißig oder mit vielen Scheeff oder Agen eingesprenget, sondern schön, rein, lind und thätig anzugreifen, nicht schwartz oder grünlicht, sondern etwas weiß oder Silber-Farb. Die Verwahrung des Flachses geschiehet am besten in trockenen, höltzernen Truhen, Laden oder Fässern in trockenen Gewölbern oder Gemächern, wo er nicht anlauffen kan: Denn je länger man ihn also aufbehält, je schöner und besser pfleget er zu werden, zumahl wenn selbiger, so er lang gelegen, noch einmahl überhechelt wird, da denn die Scheeff oder Agen um so viel eher davon sich absondern und abfallen. Den Flachs so weich als Seide zu machen, darff man nur des besten Flachses, so viel man will, hecheln lassen, nicht anders, als solte man ihn spinnen, hernachmals denselben mit frischen Kälber-Koth bestreichen, und fünff Stunden darinnen liegen, nach-

mahls aber denselben in reinem Fluß-Wasser ausspülen, an der Sonnen trocknen, und durch eine reine Hechel wieder hecheln lassen, so wird er so weich, wie eine Seide. Oder: Man lege in einen Kessel Stroh, auf das Stroh ein Tuch, auf das Tuch den Flachs, auf den Flachs wiederum ein Tuch, alsdenn eine Lage Weyd-Asche, auf diese wieder ein Tuch, und hierauf abermahl Flachs und wieder ein Tuch samt Weyd-Aschen, und dieses treibt man so lange, Lage auf Lage, bis der Kessel voll wird, und allerwegen der Flachs zwischen zweyen Tüchern sey, und die Weid-Asche denselben nicht berühre. Hierauf giesse man eine gute Laugen, die von halb Weid-Aschen oder Kalck gemachet seyn muß, einen gantzen Tag lang etliche mahl wohl auf und ab (denn je länger man es so treibet, je zärter der Flachs wird) endlich nimt man ihn aus, und trocknet den also zugerichteten Flachs, da er denn wieder gehechelt, und in eine Ordnung gebracht werden kan. Item: Koche den Flachs, der vorhin wohl gereiniget seyn muß, in einer aus Weid-Asche gemachten scharffen Lauge; dieses giebt ihm einen schönen Glantz und zarten Faden zu spinnen, zu nähen, zu wircken und zu weben. Oder: Lege den Flachs vier und zwantzig Stunden lang in eine Mist-Lache, wasche ihn hierauf sauber in reinem Fließ-Wasser aus, und trockne ihn an der Sonnen, oder auch im Back-Ofen. Oder lege in einem Kessel unten ein wenig Stroh, auf dieses eine Schicht Flachs, streue geschabte Seiffe, Alaun und gesiebte Asche unter ein ander gemenget darüber, und lege eine Schicht also um die andere, gieß Wasser darauf, laß es mit einander einen halben Tag oder länger sieden, wasche den Flachs aus dem trüben, hänge ihn hierauf an die Sonne, so er trocken, reibe und hechle ihn. Der allerbeste Flachs wird in Schlesien in grosser Menge gezeuget, und wird allda wohl kein Dorff angetroffen, wo dergleichen nicht erbauet werde; dahero die so beruffene Garn- und Leinwand-Manufacturen, diesem Lande gute Einkünffte zu wege bringen, und will man etwas gutes erbauen, lässet man gemeiniglich den Saamen daher bringen. Ausser diesen aber, wird er noch hin und wieder zum Verkauff, allermeist aber in Liefland, Curland und Litthauen gebauet, und ist daselbst unterschieden in Rigisch-Pack-Flachs, Pater noster, Knocken, Osings und Drey-Band: in Königsberger Pater noster und Drey-Band: in Libauisch-Rakitscher, und Curisch-geschwungenen Flachs, dito Kauffmanns-Gut, dito Buhr-Band: in Memlisch Flachs: in Pernauisch-Revelisch- und Narvisch-Rein-Flachs ꝛc. Wie man aus weissen Maulbeer-Bäumen ebenfalls Flachs erzielen könne, ist bey der Beschreibung des Maulbeer-Baumes nachzulesen.

Flachs-Agen, siehe Agen.

Flachs-Breche, suche Breche.

Flachs-Büsseln, Büssen, Busen oder Posen, siehe Büsseln.

Flachs-Darre, oder Flachs-Dörre, ist ein absonderliches Gebäude, welches zu Dörrung des Flachses und Hanffes angeleget ist, und dahero zur Zeit, wenn dieses letztere darinnen gedörret wird, den Nahmen einer Hanff-Darre bekommt. Man hat zwar an vielen Orten die böse Gewohnheit gehabt (welche auch noch heut zu Tage leider! hier und dar im Schwange gehet) das Flachs und Hanff in Häusern und Stuben gedörret, dadurch aber viel Feuers-Brünste erwecket, und gantze Gemeinden in grossen Schaden gestürtzet worden, alleine es haben auch viele Obrigkeiten diesem Uibel auf folgende Art gesteuret, daß sie erstlich das Dörren in Häusern und Stuben bey hoher Strafe verboten, und hiernächst die Unterthanen dahin angehalten, daß sie keine Flachs- und Hanff-Darren zu nahe an Scheunen, Ställe oder andere besorgliche Oerter bauen dürffen, auch die, so allbereit an gefährliche Orte gebauet gewesen, förderlichst wieder abschaffen müssen; ja an nicht wenig Orten, haben die Unterthanen, auf Landes-herrlichen Befehl, alle ihre Flachs-Darren in Dörffern abschaffen, und hingegen ausserhalb derselben eine oder mehrere neue Feuerfeste gemeine Darren gebauet, so nach Proportion ieden Dorffes, und des dabey befindlichen Hanff- und Flachs-Baues, mit zwey und mehr Oefen versehen sind; welchem löblichen Exempel zu folgen billig alle Obrigkeiten und Gemeinden sich solten angelegen seyn lassen.

Flachs-Dotter, siehe Lein-Dotter.

Flachs-Finck, suche Hänfling.

Flachs-Heede, siehe Werck.

Flachs-Kraut, suche Lein-Kraut.

Flachs-Röste, diese geschiehet zu dem Ende, damit das grobe Stengel-Holtz von dem Flachse faule, dürre und abspringe, wenn er hernach vollends gedörret, geblauet, geribbet und geschwungen wird. Dieser Zweck muß wohl beobachtet und getroffen werden, damit weder diese Schale zu zach bleibe, noch auch die Röste zu tief eindringe und die Herrle oder das Haar angreiffe, solches aber angehe und faule. Sie geschiehet auf zweyerley Art. Einmahl wenn man denselben in ein fliessendes oder stehendes weiches Wasser leget, mit Steinen beschweret, mit Pfählen und Stroh-Seilen befestiget, hernach aber in 4, 5 bis 8 Nachten, nachdem das Wasser weich und warm ist, wiederum heraus nimmt und auswäschet. Man muß aber das Wasser wohl kennen, wenn man die rechte Zeit treffen will, damit er nicht zu wenig oder zu viel röste. Weil nun solches nicht so gut, ausser vielmaligen Nachsehen und aus langer Erfahrung erkennet werden kan, über dem aber gar leicht eine Wasser-Flut den Flachs wegführet, ja auch die Flachs-Röstен nicht in Fisch-Wassern oder solchen Wassern, woraus gebrauet wird, geduldet werden, indem die Fische davon sterben oder kranck werden, das Bier aber verdorben wird, so hat man auch

an

an einigen Orten eine andere Art von Röſten, nemlich man breitet den Flachs des Nachts oder früh, ehe der Thau fällt, auf grünen Raſen-Flecken aus, und läſſet den Thau darauf fallen, der hernach durch Sonn- und Lufft wieder austrocknet, und damit fähret man ſo lange fort, bis das grobe Holtz daran mürbe wird. Man muß ihn aber nicht in Regen liegen laſſen. Es gehet zwar etwas mehr Zeit und Mühe darauf, gleichwohl iſt dieſe Art der Röſte nicht zu gefährlich, und man kan das gantze Geſchäffte beſſer nach ſeinem Zweck regieren.

Flachs-Seide, Filtz-Kraut, iſt ein Unkraut, welches gleich einem verwirrten Garn mit vielen Fäden durch einander geflochten iſt, indem es aus einer groſſen Menge zarter, und wie Zwirnfäden dünner, ohnblätteriger Stengel beſtehet, die nicht ſo wohl vor ſich ſelbſt als auf andern Kräutern wachſen, und ſolche nicht nur zuſammen hängen, ſondern auch denenſelben die benöthigte Nahrung entziehen. Seine Blüthen ſind kleine, oben weite und in vier oder fünff Spitzen zertheilte weiſſe oder röthliche Knöpffe, ſeine Frucht aber, worinnen etliche kleine und runde Saamen-Körnlein, faſt wie der wilde Mahen- oder Klapper-Roſen-Saamen ſtecken, beſtehet aus einem bey nahe runden Häutlein, welches drey oder vier rundlicht-erhabene Seiten hat. Die Fäden oder Zaſern ſind weiß oder roth. Das weiſſe wächſet gemeiniglich auf dürren Wieſen, allwo es das Gras, wie eine Spinnewebe überziehet. Das rothe findet man viel in dem Flachs, welches denen damit umgehenden Weibern, viele Ungelegenheit verurſachet, und gemeiniglich alsdenn am allermeiſten wächſet, wenn der Lein-Saamen in einem Mehl-Sack aufs Feld gebracht, oder aus einem mehlichten Tuche geſäet worden. Man findet es auch an den Stauden, Hecken, Neſſeln und andern Gewächſen, an welche es ſich ſo dicke hänget und einflichtet, daß es auch dieſelben zu Boden ziehet. Es wird daraus eine herrliche Miltz-Artzney und Blut-Reinigung zubereitet, und das um den Flachs und die Neſſeln wachſende, hierzu vor das beſte gehalten.

Fladen, iſt eine Art Kuchen, der mit einem Eyer-Teig übergoſſen, und folgendergeſtalt zubereitet wird: Nachdem man aus einem gewöhnlichen guten Kuchen-Teig einen ſo dicken Boden mit ſeinem Rand verfertiget, der ſo groß, als man der Form nach, den Fladen verlanget, werden in einen Aſch Eyer geſchlagen, nach und nach Milch oder Rahm, wie auch zuweilen ein wenig Weitzen-Mehl darein gerühret, und einige Stücklein Butter mit etwas Saltz, und auch ein wenig Zucker hinzu gethan. Dieſes alles zuſammen wohl unter einander gemiſchet, gieſſet man in zerlaſſene Butter, rühret es über dem Feuer ſo lange herum, bis es ſich zu ſetzen anfähet, da man es denn folgends dicke werden läſſet, und ſodenn über den bereiteten Kuchen, bis auf den Raud hoch aufträget. Will man dieſem Fladen eine ſchöne Farbe geben, darff nur ein glüend Kuchen-Blech, ſo nahe als möglich darüber gehalten werden, wenn er nun alſo fertig, beſtreuet man ihn mit Zucker und Zimmet.

Fläſchel, werden an einigen Orten von den Schäfern diejenigen Köpffe genennet, welche die Schaafe von Uiberfreſſung oder ungeſundem Futter bekommen, und woran ſie auch gemeiniglich ſterben, wenn ſie ihnen nicht durch Leckung des Stein-Saltzes, oder auch durch geſunde Fütterung bald wiederum vergehen.

Flammen-Nath oder Stich, heiſſen die Nähterinnen diejenige Art zu nehen, da ſie nach der Forme einer Flamme, die allzeit oben ſpitzig zugehet, auch den Faden in ein Tuch alſo ziehen, daß er vielmahl hinter ein ander genehet, und zu beyden Seiten der Spitze, in das Tuch, hinein genehet wird, immer um etliche Fäden gleich weit hinaus gehet, nachdem die Flamme ſpitzig und groß vorgeſtellet werden ſoll.

Flannell, iſt ein grob und leichtgewirckter Wollen-reicher Zeug, ſo gantz rauh, deſſen man ſich zur Kleidung bedienet, und iſt derſelbe bald ſchlecht, bald geblümt gedruckt, bald aber buntſtreifig gewircket.

Flaſche, wird ein von Glaſe, allerhand Erde und Metallen, als Blech, Zinn, Kupffer ꝛc. in verſchiedenen Formen verfertigtes und zu Verwahrung allerley flüßiger Dinge dienendes Gefäſſe genennet, deſſen enges Mund-Loch man entweder mit einem Stöpſel von Korck verſtopffen, oder mit einer darauf gelöteten Schrauben zumachen kan. Weil die bauchigen ſich nicht wohl packen und fortſchaffen laſſen, ſind iedesmahl die viereckigen und platten die beliebteſten. Sonderlich werden dergleichen Flaſchen offt zierlich vergoldet oder geſchliffen, und mit eben ſolchen Schrauben und Deckeln verſehen, davon der Wein hauptſächlich nicht etwa einen Geſchmack bekommen kan, wenn er einige Zeit darinnen ſtehe.

Flaſchenfutter, iſt ein viereckigtes höltzernes, und inwendig am beſten mit Tuche ausgefüttertes Behältniß, worinnen man zwey, drey, vier und mehr Flaſchen bequem von einem Ort zum andern bringen kan. Eine iegliche Flaſche ſtecket in ihrem beſondern Fach, und ſind Unterſchiede dazwiſchen, damit keine Flaſche an die andere zu ſtoſſen, und Schaden zu nehmen vermag. Der Deckel, welcher oben knap an den eingeſetzten Flaſchen anliegen ſoll, muß an das Unter-Theil mit einem guten Schlößgen feſte gemacht, und alſo das gantze Flaſchenfutter, welches von auſſen auch an den Ecken und ſonſten wo es nöthig, tüchtig beſchlagen, wohl verſchloſſen werden könne. Dergleichen Flaſchenfutter thun auf Reiſen und ſonſten einem Haus-Vater gute Dienſte. Es läſſet ſich auch ein dergleichen Flaſchen-Futter dergeſtalt aptiren, daß man darinnen allerley Sa-

chen, so täglich gebrauchet werden, zugleich beschliessen und auf Reisen mit sich nehmen kan. Als Teller, Schüssel, Loffel, Becher, Messer, Thee, Caffe-Zeug, und dergleichen.

Flaschen-Kürbis, siehe Kürbis.

Flatschen, sonsten auch Schöber-Flecke, Schöberflatschen oder Heuscheiben genannt, sind runde, nach Landes-Gebrauch, fünff, sechs bis acht Claffter im Umkreis habende und ohngefehr eine halbe Elle hoch mit Heu bestreuete Plätze, auf einer gemähten Wiese, welche bey dem Heumachen, aus den Wetter-Haufen gemacht: Die Schöber aber, wenn das Heu völlig trocken, aus denen Flatschen oder Scheiben zusammen getragen und gesetzet werden.

Flechte, siehe Wagenflechte.

Flechte, suche Vergehe.

Flecke, Kuttelflecke, siehe Kaldaunen.

Fleder-Maus, ist eine seltsame Creatur, welche man nicht wohl unter die Vögel, noch unter das vierfüßige Ungeziefer, die Mäuse zehlen kan, denn ob sie wohl von Kopff und Leibe einer Maus gleich ist, auch vier Krallen hat, (deren zwo an den Flügeln oben hervor gehen, die andern beyden aber unten sich befinden, womit sie sich an die Mauren, Wände und andere Orte anhäckeln kan) so fliegt sie doch vermittelst ihrer Flügel; unter die Vögel aber kan man sie deswegen nicht rechnen, weil sie keine Federn, sondern Haare hat, und ihre Flügel von einer dünnen zarten Haut, die Füsse aber mit denen Flügeln vereiniget sind. Diese Thiere, welche einem Haus-Vater an fettem Fleische, Speck und Oel grossen Schaden thun, wenn sie darzu kommen können, fliegen allein in der Abend-Dämmerung aus, und zwar nicht besonders hoch von der Erden in der Lufft herum; wenn man denn mit einem blossen Degen stehet, oder dergleichen zum Fenster hinaus hält, und damit blinckert, so schiessen darnach, und stossen sich offtmahlen, daß sie auf die Erde niederfallen. Man kan sie vertreiben, wenn man eine Pfanne mit glüenden Kohlen unter das Dach an einen Giebel, da sie hinein fliegen, desgleichen auch eine an den andern Giebel, da sie hinaus fliegen, setzet, und gepülverten Schwefel, Vitriol, Stabwurtzel, Eyheu, Farren-Kraut und Feil-Späne von Pferde-Hufen darauf wirfft; falls solches zwey oder drey mahl wiederholet wird, bleiben sie weg. Das Blut wird zum Haar-ausfallen, das Hertze aber von abergläubischen Leuten beym Kugelgiessen gebraucht.

Fleder-Wisch, heisset eigentlich der äusserste Theil, oder das erste Glied an einem Gänseflügel, welchen man in Haushaltungen, an stat eines Kehr- oder Borst-Wisches zum Reinemachen und Abkehren staubigter und unreiner Sachen gebraucht, und den man nur bloß mit dem dicken Theil in der Hand hält. Derjenige Fleder-Wisch aber, den die Drescher auf der Scheun-Tenne zu Abkehrung der leeren Aehren und Stürtzeln, von den ausgedroschenen Körnern brauchen, ist an eine ohngefehr vier Ellen langen Stange fest gemacht, und hat seinen ordentlichen Platz in der Scheun-Tenne.

Flegel, siehe Dreschflegel.

Flegel-Kappe, ist ein Stücke starcken Leders, welches über das obere und dünne Theil des Dreschflegels hergehet, und an denselben mit Neh-Riemen befestiget ist. Siehe Dreschflegel.

Flegel-Kappe, wird auch das untere oder hinterste Theil einer Schöps- oder andern Keule genennet, von der Gleichheit, die das an dem Beine befindliche zähe und äderichte Wesen mit der Kappe eines Dreschflegels hat. Siehe Hechse.

Fleisch, ist das fäserigte weiche und rothe Wesen, das Gott denen Menschen zu gut von denen Leibern der eßbaren Thiere zur Speise verordnet hat. Die Anatomici theilen es in drey Arten, in das auswendige harte, davon eben hier geredet worden, in das innere weiche, woraus das erste seinen Wachsthum erhält, dergleichen Leber, Lunge, Milz, Nieren, und in das Drüsige. Es ist gesund und giebt eine gute Nahrung, iedoch ist immer eines Thieres Fleisch, nach seiner Natur gesünder, als des andern, wie denn das Geflügel das gesündeste Fleisch hat, ja an einem Thiere hält man einen Theil vor dem andern der Gesundheit zuträglicher; diesem nach ist das Fleisch an den Rücken das beste, wie denn alles Fleisch an den Knochen am schmackhafftigsten und am verdaulichsten; Die rechte Seite eines Thieres soll gesünder als die lincke seyn, weil an der lincken Seite das Miltz das grobe Geblüte und Feuchtigkeit hinzu ziehet: Das Hertz ist hitzig und trocken, und daher schwer zu verdauen: Lungen, Leber, Miltz, Eingeweide, Kröse, Marck, Gehirn, Nieren, Därme und Kaldaunen sind feuchte und machen wiederum viel Feuchtigkeit; was äderich, zähe und mit Häuten überzogen, als Ohren, Füsse und dergleichen, machen einen Schleim, und eben wie kurtz vorhergehende Stücke kalte Feuchtigkeit. So ist auch ein iedes Fleisch nicht einer ieden Person zuträglich, dahero man sich solch Fleisch zur Speise erwehlen soll, welches seiner Complexion am convenablesten ist. Es giebt aber vielerley Sorten des Fleisches, als zahmes oder wildes: das von vierfüßigen oder das von Feder-Vieh. Das gemeinste ist Ochsen- oder Rind-Fleisch, Kuh-Fleisch, Kalb-Fleisch, Schöpsen-Fleisch, Lamm-Fleisch, Schweinen-Fleisch ꝛc. ingleichen Hüner, Tauben, Enten, Gänse u. s. f. welches entweder frisch gesotten, gedämpfft, gebraten, gepregelt, geröstet oder eingesaltzen, eingebockelt und geräuchert, auf gleiche Art, ingleichen mit vielen andern Dingen zubereitet wird. Wie denn alles, was sich lange halten soll, entweder in Eßig gelegt, oder eingesaltzen (eingeböckelt) oder abgeräuchert werden muß. Das Rind-Fleisch, wenn es von jungen geschnit-

schnittenen Ochsen ist, sonderlich von denen die weit getrieben, und durch die Uibung und Bewegung zum Essen noch tauglicher gemacht werden, wird für das gesündeste gehalten, welches die mehreste Nahrung giebet, und insonderheit arbeitsamen Leuten am besten bekommt. Das Kalb-Fleisch nähret wohl, und macht ein gutes Geblüte, weil es aber einer zähen Eigenschafft, so wird es für die, so erst von einer ausgestandenen Kranckheit sich wieder erholen, durchaus nicht dienlich gehalten. Das Lamm-Fleisch giebt gute und häurige Nahrung, soll aber wenigstens von einem jährigen Stücke seyn, macht zähe und böse schleimichte Feuchtigkeiten, und ist denen phlegmatischen Complexionen sehr ungesund. Das Schweine-Fleisch wird, wenn es noch jung, und von einem an der Milch verschnittenen Stücke ist, vor gesund, und was von den Span-Ferckeln vor das beste, das alte hingegen von vielen vor ungesund gehalten, wiewohl es auch nicht an gelehrten und ungelehrten Leuten mangelt, welche das Schweine-Fleisch für das beste, und wo nicht für das gesündeste, doch auch nicht für ungesund halten; ja die Bauren, denen ein Stück Schwartz-Fleisch oder Speck die beste Zukost zum Brot ist, haben das Sprichwort: Wenn die Säue fliegen könnten, wären solche das allerbeste Feder-Wildpret. Das Schaaf- und Ziegen-Fleisch wird allein frisch gelobt, wie auch die geschnittenen Hämmel und Böcke, die im Herbst nach dem Schnitt am besten sind. Doch soll man alles frischgeschlachtete Fleisch wenigstens einen Tag hangen und erstlich recht ersterben lassen, welches aber von dem Geflügel nicht zu verstehen. Mit dem grünen Fleisch hat man im Sommer die gröste Sorge, solches von denen Maden und frisch zu erhalten, da es denn einige in Eis-Gruben oder tiefe Schöpff-Brunnen und Cisternen hängen, andere aber es in frische Brenn-Nesseln wickeln, oder in ein sauberes Tuch schlagen, und solches also in Hirsen stecken. Man hat auch grosse und weite von Latten zusammengeschlagene, und mit geringer Leinewand überzogene Latern-förmige Behältnisse, die man an kühlen und lufftigen Orten aufhängt, und das frische Fleisch darein thut, ohne daß eine Fliege dazu kommen kan. Es lässet sich auch das grüne Fleisch im Sommer auf etliche Tage frisch erhalten, wenn man es Stückerweise zerhacket, in grosse Töpfe, Schüsseln oder Milch-Aesche leget, und wenn man es mit Saltz eingerieben, und mit etwas Jngwer und Pfeffer bestreuet, mit frischen Nesseln belegt, die Töpffe, Schüsseln oder Aesche aber sodenn aufs genaueste udecket und in Keller setzet. Die frischen Schweins- und Schöps-Keulen lassen sich uf ein halbes Jahr lang erhalten, wenn sie olgendergestalt eingemacht werden: Man läst ie nemlich erstlich sauber waschen, hernach o lange mit Wasser sieden, bis sie zu säumen nfangen, thut sie alsdenn wieder heraus, nd reibt sie mit Saltz und gestossenen Wacholder-Beeren, aber nicht gar zu starck, läset sie hierauf abkühlen, und leget, wenn sie kalt sind, dieselben in einen Topff oder anderes Gefässe und beleget sie mit Roßmarien, Lorbeer-Blättern und Majoran, folglich giesset man schlechten Wein und guten Eßig, doch von jenem mehr als von diesem darüber, daß der Eßig und Wein über die Keulen weggehe, und setzet es letztlich an einen kühlen Ort, wo es aber nicht gefrieren kan. Wenn man eine solche Keule zum essen zurichten will, muß man sie vorhero wässern, und wenn sie gebraten werden soll, nach dem Wässern wieder ein wenig saltzen, so wird sie mürb und gut.

Fleisch, wird auch das inwendige Wesen an denen Früchten, als Aepffeln, Birnen, Apricosen, Pfirsichen, Melonen ꝛc. so gleich unter der Schale sitzet, genennt.

Fleisch-Banck, heisset man in denen Städten nicht nur diejenige Stelle, worauf der Fleischer das abgeschlachtete Fleisch offentlich zum Verkauff entweder täglich, oder auch nur Marckt-Tages ausleget, und der vorhergegangenen Schätzung nach, Pfundweise verkauffet; sondern man verstehet auch dadurch das Recht, so ein solcher Fleischer, vermöge der Statuten hat, daß er zum öffentlichen Verkauff das ausgeschlachtete Fleisch auslegen darff, welches er auch wohl wegen einer und der andern Ursache wiederum verlustig werden kan; wie denn insonderheit hiesigen Ortes denen fremden Fleischern der heilige Abend vor Ostern gesetzet ist, daß diejenigen, welche das folgende Jahr dergleichen Recht geniessen wollen, an gesetzten Tag zugegen seyn, und Fleisch zum Verkauff auf ihrer Banck ausgeleget haben müssen, ausser diesen sonst ihre vorhero gehabte Banck oder gedachte Vergünstigung verfallen.

Fleisch-Faß, ist ein höltzernes Geschirr, rohes Fleisch darinnen entweder in Eßig zu legen oder gar nur auszuwaschen, vornemlich aber verstehet man darunter ein eichenes Gefäß, darinnen man das Fleisch einzuböckeln und zum langen Gebrauch aufzubehalten pfleget. Es muß solches reinlich und wohl gebunden gehalten werden, daß es dem Fleische keinen üblen Geschmack zuwege bringe, oder den Böckel davon lauffen lasse. Man hat deren eine sehr gute und nützliche Art, daran der obere Boden, weil ein solches Faß ohne Bauch und gleich weit, überall so passend eingelassen, und vermittelst einer Schrauben unter sich gepresset werden kan, daß die geringste Lufft zu dem darunter liegenden Fleische nicht kommen kan, und solches allezeit gleichviel beschweret ist, welches die zwey höchst nöthigen Umstände, so bey dem in Böckel eingelegten Fleisch wohl in acht genommen werden müssen. Es sind selbige auf zwantzig auch mehr und weniger Pfund Fleisch eingerichtet, so daß man binnen vierzehen Tagen bis drey Wochen, nachdem es anfällig, iedesmahl ein Stück Böckel-Fleisch sich dergestalt zubereiten kan.

Digitized by Google

Fleisch-Gabel, ist nicht nur eine von Eisen verfertigte Gabel, mit zweyen kurtzen Zacken, und einem langen Stiele, wormit man das gekochte Fleisch aus dem Topffe oder Kessel zu nehmen und auszuleaen pfleget; sondern es führet auch diesen Nahmen eine andere Gabel, welche oben stat der Spitze annoch an iedem Ende eine besondere Gabel hat, darinnen ein höltzerner Stecken geraume liegen kan. Wo man keine besondere Rauch-Kammern hat, sondern das zu räuchernde Fleisch in die Feuer-Mauern hangen muß, bedienet man sich einer solchen Gabel, das an Stecken gebundene Fleisch damit in die Höhe zu bringen, und wenn es nöthig, auch wieder herunter zu langen, zu welchem Ende dergleichen Gabeln unten mit einer Dille versehen, darein ein höltzerner Stiel von erforderter Länge hinein gesteckt werden kan. Siehe Tab. II Fig. 8.

Fleisch-Haken, ist ein dreyzackigtes an seinen Zacken krumm gebogen Eisen, woran man das rohe Fleisch und Wildpret zu hängen pflegt. Er ist an einem Stricke feste gemacht, welcher durch einen oben in die Decke eingemachten Kloben durchgehet, und an der Seite angehängt wird, damit man den Haken mit dem Fleische in die Höhe ziehen, und leichtlich wieder herablassen könne.

Flicken, heisset diejenige Arbeit häuslicher Frauen, da sie entweder selbst oder auch ihr Gesinde dasjenige, was an den Kleidern und Wäsche durch den Gebrauch etwan schadhafft worden, wiederum ergäntzen und ausbessern. Insonderheit nehmen sie die Zeit in acht, wenn sie gesonnen eine Wäsche anzustellen, alsdenn sie alles Geräthe und Wäsche, so schwartz von Stück zu Stück durchgehen, und alle Löcher oder Schäden daran zustopffen, und alles dieses wieder brauchbar machen lassen.

Flieder, siehe Hollunder.

Fliege, ist ein bekanntes kleines fliegendes Ungeziefer, welches sich hauptsächlich den Sommer über in grosser Menge sehen läßt, und Menschen und Vieh beschwerlich fället. Es giebt derselben vielerley Arten, als gemeine Fliegen, so am Bauche weißlicht sind, und die bekannte Fliegen-Grösse haben. Schmeiß-Fliegen, so entweder groß mit blauen Leibern, oder etwas kleiner, iedoch gröſſer als die gemeinen Fliegen, rauh und am Bauche rothschwärtzlicht sind. Hunde-Fliegen, die gleich den Mücken stechen. Spanische Fliegen, von unterschiedlicher Gestalt und Grösse, und dabey schön grün oder röthlicht an Farbe mit einem dem Golde gleichenden Glantze, welche auf denen Rosen-Stöcken, Eschen-Pappel- und andern Bäumen, auch im Korn, so wohl in Deutschland, als auch insonderheit in denen warmen Ländern häufig gefunden, gesammlet, und zum Theil zur Artzney gebraucht werden. Die Fliegen aus den Stuben und andern Zimmern zu vertreiben, soll man Nießwurtz oder gestossenen Pfeffer in Milch sieden und ihnen vorstellen, welche davon fressen, die müssen sterben. Noch gewisser dafür ist der Fliegen-Schwamm in Milch gesotten, und ihnen also fürgesetzt, man muß aber weder Hund noch Katzen dazu kommen lassen, auch alle essende Waaren wohl zudecken, damit sie nicht mögen hinein fallen. Item: Wermuth in Saltz-Wasser gesotten, Kammern und Gemächer damit besprengt, vertreibt und tödtet auch die Fliegen. Wenn man Feig-Bohnen, oder Wermuth, oder aber Wachholder-Holtz und Beere auf glüende Kohlen leget, und des Abends ein Zimmer, worinnen viel Fliegen oder Mücken sind, damit beräuchert, und dabey die Fenster zuhält, so sterben sie alle; lässet man aber die Fenster offen, so werden sie alle mit Hauffen hinaus eilen, wie sie denn überhaupt den Rauch auch so gar in freyer Lufft nicht ertragen können. Man kan sie auch in einem mit Honig beschmierten Topff, da der Boden ausgebrochen, und an einem Sack gebunden ist, wegfangen. Die Pferde werden entweder mit Fliegen-Netzen behänget, oder durch allerley Anstriche vor den Fliegen verwahret: Man lässet nemlich entweder gestossene Lorbern im Wasser sieden, und wäschet die Pferde damit; oder bestreichet sie, wie die Fuhrleute zu thun pflegen, mit Hanff, so mit samt dem Kraut ausgezogen werden muß; oder aber mit dem Safft aus Kürbis-Blättern. Oder man siedet Wermuth mit Osterlucey, oder aber Tann-Zapffen und die Gipffel von Bircken und Knoblauch im Wasser, netzet ein Tuch darein, und bestreichet damit das Pferd um den Kopff und den Leib, wo die Fliegen und ander dergleichen Ungeziefer zu sitzen pflegen, so wird sich keine mehr dahin setzen. Wenn die Fliegen denen Hunden, wie sie gerne thun, auf die Ohren fallen, und dieselben wund stechen, oder sonst an einem Ort des Leibes sich auf sie setzen, so darff man sie nur mit Baum-Oel, oder mit dem Decocto von Wermuth oder bittern Mandeln bestreichen, so lassen sie sowohl die Fliegen, als die Flöhe mit frieden.

Fliegen-Baum, siehe Ilmen-Baum.

Fliegender Drache, siehe Drache.

Fliegen-Klappe oder Klatsche, bestehet aus einem starcken Leder, so fast in Forme eines Hertzens geschnitten, auch zuweilen wohl mit bunten aus Pergament geschnittenen schmahlen Streiffgen gesteppet, welches mit seiner Spitze an einem schlancken runden Stiel befestiget ist, womit man die Fliegen in den Gemächern hin und wieder an den Wänden zu tödten pfleget, aber, da solche todtgeschlagene Fliegen gemeinem von ihre Ingeweide einen Fleck zurück lassen, wenn man nicht behutsam schläget, wird dergleichen nicht gar sehr in reinlichen Zimmern gebrauchet.

Fliegen-Netze, sind aus Garn gestrickte Pferde-Decken, welche über das gantze Hinter- und Vorder-Theil, so wohl über die Mähne, als um die Stirne und vornen um die Brust gehen, unten aber rings herum mit dick an einander gefügten Schnürlein behängt sind.

sind, und denen Pferden Sommers-Zeit über das Geschirre gedecket werden, damit zu verhindern, daß solche nicht so sehr von denen Fliegen geplaget werden mögen.

Fliegen-Schimmel, nennet man eine Farbe derer Pferde, deren die Haupt-Farbe weiß, in derselben aber lauter kleine schwartze Fleckgen anzutreffen, daß es nicht anders aussiehet, als ob über dem Pferde lauter Fliegen sässen, darbey das schönste, wenn gedachte Flecke an der Grösse einerley und auch in keinen mercklichen Unterscheid von einander entfernet.

Fliegen-Schnepper, ist ein graues Vögelein, welches beständig in Hecken und Gebüschen herum kriechet, und darinnen seine Nahrung suchet. Er ziehet alle Herbst-Zeit und zwar gleich anfangs mit andern Vögeln hinweg, brütet aber doch seine Junge, deren er meistens vier bis fünffe hat, hier zu Lande auf denen Büschen oder Zweigen in denen Hecken aus, und ist in denen Geschneiden.

Fliegen-Schwamm, ist ein rother mit weissen Flecklein und Pünctlein gezeichneter giftiger Schwamm, so gemeiniglich unter den Birken wächset, welcher in Milch gesotten, denen Fliegen vorgesetzet wird, um solche dadurch zu tödten; es muß aber weder Hund noch Katze dazu gelassen, nicht weniger auch alle Speise wohl zugedecket werden, daß gedachtes Vieh nicht davon nasche und sterbe, noch diejenigen Fliegen, so davon genossen, in das Essen hinein fallen, und den Menschen schädlich seyn. Man ist gäntzlich der Meinung, daß Kayser Claudius, der ein grosser Liebhaber von zugerichteten Pilzen gewesen, durch dergleichen giftige Schwämme, so unter solches Gericht gemenget waren, vergeben worden, und soll er als ein guter Poet noch vor seinem Ende, als er den Gifft empfunden, folgenden Vers gemacht haben:

Boleti leti causa fuere mei.

Fliegen-Wedel, ist entweder ein aus zarten und zusammen gelauffenen schmalen Holtz-Sehlungen gemachter Wisch an einem höltzernen, nicht gar kurtzen und darbey geschlanken Stiel, oder ein auf gleiche Weise aus Pferde-Haaren von mitlerer Länge zusammen gebundener Büschel, mit welchen ersten man zu Sommers-Zeit den Patienten und Kindern, wenn sie schlaffen; mit den letzten aber den Pferden, wenn sie vor der Schmiede beschlagen werden, oder sonst still stehen sollen, die Fliegen und anderes Geschmeiß scheuchet und wegjaget.

Fliehen, sagen die Jäger von Hirschen, wenn er springt, nemlich: der Hirsch flieht oder fleugt.

Fliessende Wut der Hunde, siehe **Wut**.

Fließgen, heisset man die kleinen, ohngefehr fünff und ein halb auch wohl bis sechs Zoll ins gevierte verfertigte Platten aus Thon gebrannt, und mit Lasur wie Porcellain überzogen, so anfangs in Holland allein, itzo aber an vielen Orten nachgemachet, und gebraucht werden, die Böden unter den Oefen damit zu belegen, auch wohl öffters die Wände in den Zimmern, eine Ecke von dem Fuß-Boden hinauf mit selbigen zum Zierath zu besetzen.

Flinte, ist ein bekanntes Schieß-Gewehr, so aus drey Theilen bestehet: Nemlich aus einer glatten eisernen Röhre, so der Lauff genennet wird; aus der höltzernen Einfassung, der Schafft genannt, darinnen der Lauff lieget, und aus dem Schlosse, welches man zum Unterscheid der Feuer-Schlösser und Musqveten-Hahnen ein Flinten-Schloß oder Schnapp-Hahn nennt, und mit der blossen Hand, ohne Spänner, dergleichen man sonst zu den Büchsen nöthig hat, geschwinde und leicht spannen kan. Bey vielen Flinten-Schlössern, findet man heut zu Tage die Schneller, die durch die geringste Berührung das Schloß abschnappen lassen, gar beqvem angebracht, weil im Abdrucken, wenn dasselbe hart hielte, und der Drücker zu strenge gienge, das Ziel leicht verrücket werden kan. Man schießt mit Kugeln und Schrot daraus, und thut dieses Gewehr insonderheit beym kleinen Weydwerck gute Dienste, weil der Hahn leicht und behende aufgezogen, und wieder zur Ruhe gesetzet werden kan; und muß der Lauff an einer solchen Flinte inwendig auf das sauberste gehalten werden, von aussen aber hat es nichts zu bedeuten, wenn er gleich schwartz und dunckel aussiehet, denn er darff auswendig nicht blanck und gläntzend seyn, weil er sonst bald von dem Feder- und andern Wild erblickt, und dadurch die geschöpffte Hoffnung betrogen werden kan.

Flitsch-Rosen, siehe **Klapper-Rosen**.

Flitter, suche **Hollunder**.

Flöhe, sind das bekannte kleine schwartze und geschwind hüpffende Ungeziefer, so Menschen und Thiere, und zwar unter jenen vornehmlich das weibliche Geschlecht, als welches dieselben mit ihrer langen Tracht am allermeisten aufzusammlen pfleget; unter diesen aber die Hunde mit empfindlichem Stechen beunruhiget. Sie haben sechs Füsse, und an iedem Fuß drey Gelencke, welche sehr viel zu ihren weiten Sprüngen beytragen. Dieser schlimmen Gäste und Kost-Gänger nun aus den Zimmern los zu werden, soll man Saturey stossen, und mit Wasser ins Gemach streuen; oder zwey Theil Coriander-Kraut, ein Theil Hollunder-Blätter, und ein Theil Wermuth mit Wasser sieden, und das Zimmer damit besprützen, so werden sie alle davon sterben. Man mag auch das Gemach mit Wasser, darinnen frische Rauten-Blätter und Zweiglein geweicht worden, begiessen, oder solche Zweiglein in die Zimmer und Bett-Stäte streuen; oder Flöhe-Kraut des Nachts in die Kammer legen und des Morgens wieder auskehren; ingleichen Erlen-Laub frühe, weil es noch voller Thau ist, nehmen und also gebrauchen. Denen Hunden werden die Flöhe, durch Beschmierung mit Baum-Oel, oder Bilsen-Kraut-Saft vertrieben: Man soll sie auch des Sommers über zum öfftern im Wasser schwemmen oder baden, und denn zehen unter Hand voll wilder Kresse, Majoran, Rosmarin, Rauten,

Rauten, und sechs Hand voll Saltz unter einander in Wasser kochen und wohl einsieden lassen, darnach mit einem guten Theil solcher Brühe die Hunde, gleich nach dem Bade, reiben und sauber waschen.

Flöh-Kraut, siehe Dürr-Wurtz.

Flöh-Saamen, suche Psillien-Kraut.

Flösse, Holtz-Flösse, ist dasjenige Mittel, wodurch aus denen holtzreichen Gegenden oder so genannten Holtz-Ländern sowohl Bau- als Brenn-Holtz alljährlich auf eine beqveme Art vermittelst der darzu wohl gelegenen Bäche und Flüsse, oder besonders darzu verfertigten Canäle und Floß-Gräben in andere abgelegene und an Holtz Mangel leidende Provintzien schwimmende geschafft wird, welches man Flössen heisset. Es ist aber in Ansehung des Flöß-Holtzes auch die Flösse zweyerley, nemlich die Scheit-Flösse, da etliche hundert oder tausend Clafftern oder Schragen Brenn-Holtzes, in den Fluß geworffen, und also die ledigen Scheite frey hintreibend gelassen werden, und die Zimmer-Flösse, da das Bau-Holtz entweder zu Trag-Flössen verbunden, oder auch nur eintzeln und Stammweise geflosset wird. Zu solchem Ende nun pfleget eine Landes-Herrschafft, (von welcher das Floßwerck als ein sonderbares Regale reserviret, und folglich dasselbe ohne ihren Willen und besondere Erlaubniß von niemanden zu exerciren oder zu gebrauchen ist) ihre Floß-Meister und Floß-Schreiber oder Floß-Verwalter zu haben, unter denen sodenn die Floß-Knechte und Flösser stehen, welche an denen Ufern zu beyden Seiten des Floß-Grabens, das aufgehaltene Holtz mit eisernen an langen höltzernen Stangen fest gemachten Haacken (welche wie die Feuer-Haacken gemacht, aber kleiner sind und Flöß-Haacken genennet werden) abstossen, und wo es sich gesetzet, abschwemmen, bis es an denen darzu bestimmten Orten und Holtz-Plätzen ausgezogen und ordentlich in die Stösse gesetzet wird, davon sowohl der Floß-Knecht als die Flösser ihr Tagelohn, die Auszieher und Setzer aber der vierthalb Ellen hohen Claffter nach etwas gewisses bekommen, welches ihnen von dem Floß-Schreiber oder Floß-Verwalter, so die Einnahme und Ausgabe der Floß-Rechnung führen muß, bezahlet wird; der Floß-Meister hat zwar die Aufsicht über seine Flösse, es ist aber demselben noch ein Ober-Aufseher, welcher das Directorium führet, vorgesetzet. Die Flösse pfleget gemeiniglich im Frühling, wenn keine Ergiessung mehr, wegen des auf denen Gebirgen geschmeltzten Schnees, zu besorgen, ihren Anfang zu nehmen, und kan solche nicht zu allen Zeiten vorgenommen werden, weil das Wasser weder gar zu starck angelauffen, noch zu schwach und allzu seichte seyn muß. Da auch durch die Flösse an denen Ufern, Mühlen und andern Wasser-Gebäuden, Fischereyen und sonsten Schade zugefüget wird, kan derjenige, so das Floß-Regale besitzet, denen Eigenthümern derselben Schaden zu ersetzen sich nicht entbrechen. Durch diese Flössen können zwar die grossen Wälder ziemlich zu Nutz gebracht werden, es ist aber einer Herrschafft dabey so rühmlich, als dem Lande vorträglich, wenn Sie, wie in allen Dingen, also auch hierinnen die Mittelmasse beobachten lässet, damit man nicht allzu viel Holtz, um nur Geld zu machen, liederlich verschwende, mit der Zeit aber selbsten, aus andern Ländern Holtz anzuschaffen, und theuer zu bezahlen genöthiget werde.

Flöß-Holtz, wird alles dasjenige Holtz genennet, welches geflösset, das ist, vermittelst der Flüsse und Ströme von einem Orte zum andern schwimmend gebracht wird: Es ist solches zweyerley, nemlich Floß-Bau-Holtz, so auf der Zimmer-Flösse, und Floß-Scheit-Holtz, so mit der Scheit-Flösse gehet. Ein iegliches Scheit, so aus dem Floß-Graben oder von dem Floß-Platze entwendet wird, muß der Chur-Sächsischen Floß-Ordnung nach, mit zehen Reichsthalern bezahlet werden.

Flöten, siehe Baum-Pfeiffen.

Flohr, ist ein von zarter Seide, Nessel-Garn oder Wolle gantz leicht und dünne gewebtes Tuch, von allerhand Farben, dessen sich das Frauen-Zimmer zu allerley Putz, dergleichen Hauben, Hals-Tücher, Kappen u. s. f. bedienet. Er ist entweder glatt oder kraus, so absonderlich Krepp-Flohr genennet wird; geblümt oder schlecht, piceirt, gestreifft oder Muschel-Flohr. Auf eben diese Weise, und zwar von schwartzer subtiler Seide, wird gantz dünnes und mit Streiffen durchgezogenes Band verfertiget, so man daher auch Flohr-Band heisset.

Floramor, siehe Amaranthen.

Floret-Seide, suche Seide.

Floß, ist ein langes aus etlichen genau zusammengefügten beschlagenen Bäumen bestehendes Fahr-Zeug, dessen man sich auf Strömen und Flüssen zum fahren, übersetzen, und allerhand Waaren darauf zu führen, bedienet.

Floß, Trag-Floß, wird auch eine Parthie Zimmer- oder Bau-Holtzes genennet, welches mit Wieden-Bändern oder Bast-Stricken, Stamm an Stamm zusammen verbunden, und also von einem Ort zum andern den Strom hinunter viel Meilweges weit geflösset, endlich an dem bestimmten Ort von einander gelöset, ans Land gezogen, und zu allerhand Nutzen verkaufft wird. Es bestehet aber dergleichen Flösse aus starcken und schwachen Höltzern, die man in folgende Classen einzutheilen pfleget, nemlich in Unter-Züge, Balcken und Stroh-Balcken.

Flosse, heisset man diejenigen Stücke von geschnittenem Pantoffel-Holtz oder Korck, dürrem Bircken-Holtz, oder Pappel-weidenen Rinde, welche die Fischer an die obersten Säume der Wathen und Zug-Garne eines Schuhes weit von einander anhefften, damit sie das Garn in der Höhe halten. Wenn die Ziehe-Garne groß, werden an stat der Flosse länglichte tännene Breter, eine halbe Claffter weit von einander gemacht.

Floß-Federn, sind die in Gestalt kleiner Fi-

gel an dem Bauch und auf dem Rücken der Fische befindliche und bewegliche Theile, deren sie sich zum Schwimmen bedienen.

Floß-Galle, oder Fluß-Galle, ist eine Pferde-Kranckheit, wovon unter dem Wort Galle ein mehrers zu lesen.

Flücke seyn, heisset beym Geflügel so viel, als Federn und Flügel bekommen, und dahero sich bewegen und fliegen können.

Flügel, heisset bey der Jägerey ein gehauener Weg, der durch einen Wald oder Holtz gleich durchweg, und von einem Ende desselben bis zum andern gehet, und mit Ziffern an denen nebenstehenden Bäumen gezeichnet ist. Einen Abjagens-Flügel nennet man, welcher nach dem Lauff zugehet. Ein Creutz-Flügel heißt, wenn nur zween Flügel oder Stell-Wege in einem kleinen Wäldlein oder Holtze seyn, und Creutzweise über einander lauffen; es werden auch Creutz-Flügel genennet, die in der mitten durch einen grossen Wald recht over über einander lauffen, und auch mit Zahlen an den Bäumen bemercket werden. Ein rechter Flügel heisset derjenige, welcher von dem Lauff zur rechten Hand ins Jagen gehet. Ein lincker Flügel ist, der von dem Lauff nach dem Jagen hinein zur lincken Hand gehet. Ein Queer-Flügel, heisset ein durchgehauener Weg, recht in und vor dem Jagen. Ein Stell-Flügel, ist ein gehauener Weg, der nicht gar durch ein Holtz gehet, und nicht mit Ziffern, sondern mit Buchstaben gezeichnet ist. Ein beflügelter Wald ist ein Wald, der mit denen zur Jagd dienenden gehauenen Flügeln versehen ist.

Flügel-Horn, ist ein schlechtes einfaches und altväterisches meßingenes Horn, welches bey einem Jagen von denen Flügel-Meistern, das ist von denen auf dem rechten und linken Flügeln commandirenden Jägern geführet wird.

Flüßige Augen der Pferde, siehe Augen-Gebrechen der Pferde.

Flüttig, ist der Nahme eines Stücke Rind-Fleisches; dasjenige, so gleich nach dem Brust-Kern folget, und daraus gehacket wird, heisset man den dicken Flüttig, was aber weiter hinunter folget, wird der dünne Flüttig genennet.

Flug-Loch, ist an einem Bienen-Stocke eine kleine Oeffnung, wordurch nicht mehr als zwey Bienen neben einander paßiren können, und wird dasselbe deswegen so enge gemacht, damit nicht Bienenfalter, Eydexen und Nattern in die Stöcke kriechen mögen. Etliche machen an stat des Flug-Lochs drey oder fünff kleine Löchlein, so groß, daß eine Threne aus und ein kan. An den Tauben-Häusern führen die viereckigen Oeffnungen zu den Höhlern, wodurch diese aus- und einfliegen, ebenfalls diesen Nahmen.

Flug-Mehl, siehe Staub-Mehl.

Flug- und Lauff-Schiessen, ist eine durch fleißige Uibung erlangte Fertigkeit, das Feder-Wildpret im Flug, und etwan einen Hasen oder anderes vierfüßiges Wild im Lauffen zu schiessen. Was das Flug-Schiessen, welches auch von einigen das Lufft-Schiessen genennet wird, anbelanget, so ist solches mehr für eine Lust, als gute Wirtschafft zu halten, zumahl, wenn in der Brut- oder Lege-Zeit alte Hüner unbesonnen geschossen, dadurch gantze Völcker verderbt, erschreckt und scheu gemacht werden, daß sie hernach mit keinem Treibe-Zeug mehr zu bekommen; so werden auch mit dem Flug-Schiessen öffters viele Vogel getroffen, die nicht gleich fallen, und dennoch unnützlicher Weise verderben müssen: Dem ohngeachtet ist es heut zu Tage grand mode worden, wie es denn auch an sich selbst vor ein edles und schönes Exercitium zu halten ist, wenn nur kein Misbrauch mit unterläufft. Derjenige, welcher ein guter Flug- oder Lufft-Schütze werden will, muß sich anfänglich fleissig mit Dunst üben, eine still-flatternde Lerche in der Lufft zu treffen, nachgehends ferner versuchen, die nach einem rothen Hündlein an morastigen Wiesen langsam fliegende Kibitze, oder auch Krähen und dergleichen im Fluge zu schiessen, da er denn gewahr werden wird, daß ein mit Flügeln ausgebreiteter Vogel und ausgestrecktes lauffendes Wild leichter zu treffen sey, als ein sitzender Vogel oder drückender Hase, welches ein kleiner Klumy, und leichte gefehlet werden kan. Es muß aber die Flinte allezeit gespannt und fertig seyn, auch mit steter und firmer Faust, und scharffem Gesichte parat gehalten werden; hiernächst muß man, wenn etwas aufgestossen, augenblicklich anschlagen, das Korn und flüchtige Wild zusammen fassen, und wohin die Flucht mit dem Kopff gehen soll, nachdem es langsam oder schnell flieget, eine halbe Elle, oder eine Spanne und dergleichen vorhalten, so wird man gewißlich nicht leicht fehlen. Es ist auch nicht undienlich, wenn man nach einer lauffenden Bosel oder Schieb-Kugel, oder einem höltzernen Teller, oder in die Lufft geworffenen Hut zu schiessen sich öffters übet, bis man mit der Zeit die schnellsten und kleinsten Vögel, auch die Schwalben treffen kan. Die Flinten zum Lauff- und Flug-Schiessen dürffen nicht übermäßig lang noch schwer seyn, sondern einen mittelmäßigen Lauff und kurzen Anschlag haben, damit man das Korn desto geschwinder fassen könne. Die Schrote sollen fein rund seyn, das Pulver aber vorhero mit starckem abgezogenen Branntewein etliche mahl besprenget, und in ein leinenes Säcklein in die Wärme gehänget werden, weil es davon fein gleich und rasch wird. Die Pfropffer auf das Pulver sind gut, wenn sie von starcken Hutfilzen gemachet werden, denn dieser hält die Schrot fein gleiche. Im Laden wird nach dem Augen-Maaß (nicht nach dem Gewicht) noch einmahl so viel Schrot als Pulver genommen, damit, wenn ein Kornlein fehlet, doch das andere treffe, und könte man also hierdurch, wenn man einen Stöber-Hüner- oder Wasser-Hund vor sich her suchen liesse, manche schöne Lust haben, wenn nicht einem in seinem Gehäge die Eingangs gedachte

te Bedencklichkeit; in fremder Reſer aber das Quod tibi non vis fieri &c. im Wege ſtünde.

Flug-Tauben, ſuche Tauben.

Fluß, iſt ein ſtarckes Gewäſſer, welches in denen von der Natur ihm geſetzten Schrancken, und durch die ihm ſelbſt in dem Erdboden gemachte Tieffen, ſeinen ordentlichen Lauff hat, auch durch andere dazu kommende Waſſer immer groſſer zu werden pflegt, und endlich entweder in einen andern Fluß fällt, oder unmittelbar ſich in das Meer ſtürtzet, welchen letztern Falles er, nach genauer Redens-Art, ein Strom genennet wird. Die Nutzung derer Flüſſe betreffend, ſo ſind zwar etliche aus den alten Rechts-Gelehrten der Meinung, daß alle Thiere in der Wildniß, die Vögel in der freyen Lufft, und die Fiſche in den flieſſenden Waſſern frey, und einem ieden zu fangen erlaubt ſeyn: allein dieſes iſt bey den Flüſſen, wie bey der Jagd die Frey-Pürſche, an den mehreſten Orten entweder gäntzlich aufgehoben, oder doch in ſo weit limitiret, daß die öffentliche Ströme und Flüſſe, als: z. E. die Donau, der Rhein ꝛc. ꝛc. iederman zu befiſchen erlaubt und zugelaſſen, die Privat-Flüſſe aber ſonderbaren und eigenen Perſonen zugehören, und alſo ohne deren Willen niemanden darinnen zu fiſchen vergönnet ſey. Dieſe letztere Fiſch-Gerechtigkeit nun wird entweder durch Landes-Fürſtliche Lehen ordentlich verliehen, oder mit einem Land-Gute, als ein bonum adjacens oder anſtoſſendes Stücke, und als eine Zugehör deſſelben ordentlich verkaufft, und alsdenn in denen Lehen- und Kauff-Briefen, die Grentzen, wo die Fiſcherey anfänget und ſich endet, die Gerechtigkeiten, ob man an einem Ufer allein, oder beyderſeits zu fiſchen Macht, und ob ein benachbarter gleiches Recht oder nicht habe, ausdrücklich und ausführlich gemeldet. Es muß aber der Gebrauch der Flüſſe alſo beſchaffen ſeyn, daß die benachbarten keinen Schaden und Nachtheil dabey leiden, und daß die Fiſcherey auf ſolche Art, und auf beſtimmte zugelaſſene Zeit alſo beſtellet ſey, wie es die Landes herrliche Fiſch-Ordnung mit ſich bringet. Wer ſonſt das Recht der Fürſten über die Flüſſe aus ſeinen Grundſätzen ein wenig überhaupt hergeleitet und ſo viel von denen Waſſer-Regalien, leſen will, als man in die Wirtſchafft brauchet, der kan des Rath Zinckens II Theil ſeines Grundriſſes zu den Oecon. Polic. und Cameral-Wiſſenſchafften p. 108 ſeq. aufſchlagen. Die wilde Fluß-Fiſcherey, die Perlen- und Gold-Fiſcherey, das Floß-Recht, das Recht Fähren und Brücken über die Flüſſe anzulegen, und Zoll, Zins, Pacht, Fährgeld davon zu ziehen, das Recht die neuen Inſeln ſo auf denen Flüſſen entſtehen; ingleichen das Land, ſo ſie von neuen auch an die Ländereyen der privat-Leute anlegen, wie auch den Grund und Boden des auſſenbleibenden Fluſſes zuzueignen: Die Flüſſe ab- und in einen andern Gang zu leiten, Gräben und Candle dadurch anzulegen, und den Fluß zu allerhand Mühlen zu gebrauchen, geben theils der Landes-Herrſchafft und ihren Cammer-Gütern, theils denen Unterthanen, die eines und das andere entweder durch beſondere Landes-Verfaſſungen, oder durch Verträge, Beleihungen, Conceſſionen, theils als dingliche, theils als perſönliche Rechte erlanget haben, nach Gelegenheit der Umſtände und Länder ſehr viele Zuflüſſe, Nutzungen und Einküufftе, bald unmittelbar, bald aber dadurch, wenn man andern wirtſchafftlichen Einkünfften dadurch die Hand bieten, ſie verbeſſern und vermehren kan, wie z. E. durch das Floß-Recht die Forſt-Nutzungen, durch die Brücken, die Zoll- und Geleits-Einnahmen, zu geſchweigen was vermöge der Landesherrlichen Rechte über die Flüſſe denen Manufacturen, Commercien, und andern Nahrungs-Orten vor Erleichterung und Beförderung verſchaffet, ingleichen die Sicherheit und Befeſtigung des Landes dadurch unterſtützet, und alſo auch mittelbare Nutzung davon gezogen werden kan. Wie denn ſonderlich ſehr vortheilig iſt, wenn die Flüſſe in einander durch Candle geleitet, dadurch aber die Waſſer-Fahrten in Ströme, und aus dieſen in die See befördert würden. So Betrachtungswürdig alſo in der öffentlichen und privat-Wirtſchafft die Erde, das Land und der Boden, ſo wichtig ſind nächſt dem anflüſſenden Meere nebſt denen Seen, Teichen, Strömen und Bächen und Brunnen auch die Flüſſe. Die vornehmſte Nutzung aber, welche die privat-Perſonen meiſtentheils von denen Flüſſen genieſſen, beſtehen ſonderlich in Fluß-Fiſchereyen, in Wäſſerung ihrer Wieſen, und in Mühlen-Nutzungen. Von dieſen ſiehe den Art. von Mühlen. Was die Fluß-Fiſche betrifft, ſo ſind dieſelben unterſchiedlich, nachdem nemlich die Flüſſe aus friſchen Brunn-Quellen und felſichten Gebirgen entſpringen, nachdem haben ſie auch friſche, geſunde und edle Fiſche, als Aeſchen Forellen, Gründlinge, Schmerlen, Pfrillen oder Elritzen, Huchen und dergleichen, oder aber, wenn ſie aus Teichen, Seen und ebenen Orten ihren Lauff, und einen leimigten Grund und Boden haben, bringen ſie Hechte, Schleyen, Alten, Aalraupen, Barben, Weißfiſche ꝛc. bisweilen auch wohl Karpfen, und werden inſonderheit dieſe Fluß-Karpfen denen Teich-Karpfen weit vorgezogen, weil dieſer weiche Fiſch, wenn er in den flieſſenden Waſſern aufwächſet, viel härter, geſünder und fetter wird, als wenn er in ſtillſtehenden Waſſern zu ſeinem Wachsthum gelanget. Man kan davon die Art. von der Fiſcherey nachſuchen. Wie aus den Flüſſen die nächſt und nicht zu weit davon entlegene Wieſen durch Schöpff-Räder mit einer trefflichen Wirckung zu wäſſern ſeyn, davon kan unter denen Wörtern Wäſſerung und Wie[illegible] nachgeſehen werden.

Fluß, dieſes Wort bedeutet auch verſchiedene Kranckheiten des Leibes an Menſchen und Vieh, wie z. E. die Fluß-Galle, item die Forbure bey denen Pferden. Ein bald dünner und ſcharfer, bald ein zäher und dicker verdorbener Safft, bald ein überflüßiges Geblüt, und wenn ſich das erſte an einem Theil, [illegible] Augen, Zähnen, am Halſe im Nacken, auf

uf der Bruſt, in Gliedern, in Ohren, im opff, ſetzet, Schmertzen, Lähmung und Ungeach verurſachet, das andere aber häufig ausüſſet, das alles heißt ein Fluß oder es ſind lüſſe. Man hört ſolches in der Wirtſchafft mer: Man hat Haupt-Flüſſe, Schlagflüſſe, lüſſe auf der Bruſt, Bauch und Blutflüſſe . Der Schnupfen iſt ein Fluß. Und in alen dieſen rathet man gelindes Purgiren, chwitzen, Reiben, Bähungen, zertheilende nd vertreibende, bisweilen abführende oder uch verſtopfende Mittel. Von einigen hat es armen Landmanns Artzt, ſo ein kleines Büchlein iſt, gehandelt. In einigen iſt es eſſer, daß man zeitig den Artzt ſelbſt ſuchet. Einige Hausmittel kommen hier auch an ihren Stellen vor, und wegen Nachricht von denen räutern oder Krankheiten gegeben werden.

Fluß-Galle, Floß-Galle, ſiehe Galle.

Flut-Bette, iſt ein Kunſt-Wort bey dem Mühlen-Bau, und bedeutet den abſchüßigen nd mit Pfoſten belegten Boden in dem Mahl-Gerinne, darüber das Waſſer auf die Räder ufft, und ſelbige durch ſeinen gewaltigen Anſtoß umtreibet.

Föhre oder Föhren-Baum, ein hochſtämiger Wald-Baum, gehöret unter das weiche Tangel-Holtz, und hat man davon zweyerley rten. Die erſte Art behält den Nahmen öhren, hat eine röthlichte und glatte Rinde, nd wächſt gerade für ſich in die Höhe; die ndere aber, welche keine ſo glatte, ſondern ntenher eine rauhe und Aſchenfarbene, oberalb aber ſchuppicht- und röthlicht-braune Rine hat, wird Kien-Föhre, Kiefer oder Kien-Baum genennet; beyde ſind einander in Tanln gleich, welche um ein ziemliches länger, a noch einmahl ſo lang, als die Fichten- und Tannen-Nadeln ſind, und deren allezeit zwey eyſammen ſtehen. Die Föhren ſind wegen hrer Höhe zum Bauen ſehr dienlich, laſſen ſich uch zu Pfoſten, Bretern, Latten, Wein-Pfählen, Schleiſſen, Brunnen- und andern Waſſerleiungs-Röhren trefflich brauchen. Die Kien-Föhren, Kiefern oder Kien-Bäume, ſind ſowohl wegen ihrer äuſſern Rinde, wie vorgedacht, als auch wegen ihrer vielen bey ſich führenden Fettigkeit, Hartzes und Peches von denen Föhren unterſchieden, laſſen ſich aber gleich jenen, ja im Waſſer-Bau und zu Röhren noch beſſer als dieſelben nutzen. Sie treiben mehrentheils gerade Stämme, wiewohl es auch an hockerigten, krummen und gedrehten nicht fehlet, die Zweige ſind meiſtens gebogen und zerbrechlich. Ihr beſtes Wachsthum haben ſie in ſandigten Boden und an Bergen, und werden daſelbſt weit ſchöner, gröſſer und ſtärcker, als wenn ſie auf flachem Lande oder im freyen Felde aufwachſen. Sie ſchlagen vom Stock niemahl wieder aus, ſondern gehen ſehr maſtig und jählig pur von dem Saamen in die Höhe; dieſer ſtecket in rundlichten Zapffen, welche aber um vieles kleiner und kürtzer, als die Fichten- oder Tann-Zapffen ſind, und an einem kurtzen Stiel dergeſtalt feſte hängen, daß, wenn ſchon neue herfür kommen, die alten und jährigen noch an denen Zweigen ſtehen, davon der Saamen insgemein vor Winters, und bey warmen Herbſt-Tagen, wie der Tann-Saamen durch die Sonne ausgerühret wird, indem ſich durch die Hitze derſelben dieſe Zäpfflein von einander, und die Schuppen in die Höhe geben, und der Saamen mit denen von der Natur verſehenen zarten und dünnen Blätlein, ſo gleichſam ſeine Flügel ſind, vom Winde hin und her zerſtreuet wird. Dieſer Saamen liegt lange in der Erden, und gehet nicht ſo bald, als der Tännene oder Fichtene Saamen auf, behält aber doch, wenn er auch etliche Jahre in einer unbequemen Erde liegen muß, ſeine Krafft ſo lange, bis er Raum oder Lufft zum Wachsthum bekommen hat, indem ſeine Saam-Körner aus einem puren öhlichten Weſen, welches dem Terpentin ſehr nahe kömmt, beſtehen, und dahero der Fäulung um ſo weniger unterworffen ſind, auch nicht eher verwandelt werden, als wenn die Hervorkeimung geſchehen. Die gantze Laſt dieſes Baumes ruhet nur auf einer Wurtzel, und wenn dieſe, wie es öffters geſchiehet, voll Kien wird, ſo iſt es mit dem Baum geſchehen: Denn dieſes hartzigte Fett hindert, daß der Baum ſeine Nahrung vor ſich und ſeine Zweige nicht mehr aus der Erde ziehen kan, dahero muß er, weil gleichſam alle Gänge ſeines Lebens verſperret ſind, in ſeinem Fett erſticken. Aus dieſer Wurtzel, ingleichen aus denen Aeſten wird das Kien-Oel, ſo man an ſtat des Terpentins brauchet, und das Theer gemachet. ſiehe Theer. Es wächſet dieſes Holtz, zumahlen an denen Winter-Lagen, geſchwinde in die Höhe, und iſt das Alter dieſer Bäume ſo wohl von den Jahren auf dem abgeſchnittenen Stocke, als auch an denen iedes Jahr austreibenden, und hernachmahls an dem Schafft gar mercklich äſtigen Qvirlen gar leicht abzunehmen. Dieſes Holtz darff in der Jugend durchaus nicht geſchneidelt werden, weil ſonſt der Safft aus denen Hieben heraus tritt, und hergegen oben im Gipffel zurücke bleibet, da es alsdenn nichts als einen knotichten und mit Hartz belauffenen unartigen Stamm giebet. So bald die brauchbarſten Stämme aus den Föhrenen Gehöltzen ausgezogen ſind, muß man das übrige unartige und ungeſchlachte Holtz ſo fort in Scheite ſchlagen, und ſo bald, als möglich, auf die Seite ſchaffen laſſen, damit der junge Anflug Lufft und Raum bekommen möge. Das Wildpret gehet dieſem Holtze, ohngeachtet ſeiner ſtarcken Bitterkeit, ſehr nach, zumahl aber Winters-Zeit, da es den etwa Manns hohen jungen Wuchs zwiſchen ſeinen Qvirlen mit den Zähnen ſo ſchädlich abſchälet, und ſchabet, daß das Holtz zu nicht geringem Schaden des Eigenthümers, weil das Wildpret mehrentheils das beſte und glatteſte beſchädiget, verdorret und zu ſchanden wird. Die Stämme, ſo man zu Röhren brauchen will, ſoll man nicht ſo wohl an maſtigen Orten und an der Winter-Seite, als vielmehr an der Sommer-Seite hauen laſſen, weil jenes, ſeines fetten Wuchſes wegen, wenig Kern und

viel weiſſen Spint oder Splint hat, welcher wenig Jahre in der Erden dauret, ſo pfleget auch dergleichen Holtz, wegen des vielen Harzes, nicht aufzuquellen, noch die Röhren zuſammen zu halten, dahero ſie, zumahl wo das Waſſer ſteigen und die Röhren einen groſſen Druck haben oder Zwang ausſtehen ſollen, von dem Wind, ſo in den Röhren iſt, leichtlich und wie Glas zerſprenget, und aus den Jahren von einander getrieben werden; dieſes aber, ſo an der Sommer-Seite und mager erwachſen, ziehet das Waſſer beſſer an ſich, wird dahero gantz dichte, läſſet keinen Wind durch, und börſtet folglich auch nicht ſo leichtlich als das fette, weil es auch viel kleinjähriger, und weit ſtärcker von Kern, ſo dauret es noch eins ſo lange in der Erde als jenes. Die Pfoſten, Breter und andere Sachen, ſo aus Kiefern gemacht werden, ſonderlich wenn ſie wohl harzig ſind, werden denen von Tannen und Fichten gemachten, ſowohl wegen angenehmen Geruchs als der Dauerhafftigkeit halber vorgezogen. Sonderlich aber dienet auch dieſer Baum, wenn er zur Gnüge ausgewachſen, und einen rechten und vollkommenen Schafft und Stamm hat, zu Maſt-Bäumen, weil er ein feſtes, und in einander verwimmertes Holtz hat, auch wegen des vielen Hartzes, dem Wetter, Näſſe und Fäulung widerſtehet, folglich hierzu faſt höher als die Tanne zu ſchätzen. Wer gerne ein Stücke Landes mit dergleichen Gehölze beſäen will, nimmt erſt die Frucht, nemlich die Zapfen oder Aepffel, wie man ſie einiger Orten nennet, vom Mittel des Februarii bis zu Anfang des Mertzens, von den Bäumen ab, legt ſolche hernach auf geflochtene Hürden, und dürret dieſelbe in einem Backofen, doch nicht allzuſtarck, damit der Saamen nicht zu trocken werde, welcher aus obbeſchriebener Frucht oder Zapfen, wenn ſie nach Nothdurfft gedörret, mit Stecken ausgeſchlagen oder ausgedroſchen wird. Der Acker, oder die zur Saat beſtimmte Gegend ſoll ſeichte mit einem Pflug umgeriſſen, und die Furchen ziemlich weit von einander gemacht; der Saamen aber, wovon alle Bälglein zuvor wohl mit den Händen abzureiben, ehe er eingeworffen wird, mit noch halb ſo viel Sand vermenget, und auf das dünneſte eingeſäet werden, welches annoch vor Winters geſchehen muß, damit er die Winter-Feuchte an ſich ziehe, und alſo zum Auskeimen und Aufgehen deſto geſchickter gemacht werde. Iſt auf dem alſo beſäeten Platz kein Heiden-Kraut zu vorhero geſtanden, ſo kan man den Saamen unteregen, woferne aber welches darauf befindlich geweſen, denſelben nur mit einem ziemlichen Buſche durch die Acker-Pferde unterbringen laſſen. Ja, wenn er auch gleich nicht ſonderlich unter die Erde kommt, ſo wächſt er doch, wenn er einmahl aufgegangen, in drey oder vier Jahren ſo hoch, daß ſich der gröſte Sand-Haſe ſchon darunter aufhalten kan.

Foenum Græcum, ſiehe **Bocks-Horn**.

Förſter, iſt ein Forſt-Bedienter, welcher ein Theil eines Waldes, ſo in verſchiedenen Revieren, Bergen, Thälern, Hölzern und dazu gehörigen Vorhöltzern und Buſchen (dahingegen ein Wald eigentlich aus vielen Förſten) beſtehet, als ein treuer Haushalter zu des Holtzes Aufnehmen, Wart- und Pflegung von ſeiner Herrſchafft geſetzet, und dieſerwegen mit einer beſondern Pflicht, treu zu ſeyn, verbunden iſt. Bisweilen heißt man auch einen Förſter, der nur über ein Holtz beſtellet, bisweilen hat er nur die Aufſicht auf das eigentliche Holtzweſen, bisweilen auch zugleich über die Jagd. Es giebt Ober-Förſter und ſchlechte Förſter. Vor ſeine Perſon ſoll er vor allen Dingen Forſt- oder Holtz-Gerecht ſeyn: Nemlich daß er den Grund des Erdreichs recht und wohl verſtehe, was in dieſem fetten oder jenem magern Boden der darein fallende zeitige Baum-Saame und deſſen innerliche Materie vor eine weſentliche keimende Krafft und Feuchtigkeit zum Anfluge und künfftigem verhoffenden Wiederwachs vermuthlich haben möge, damit er nicht bey Anordnung der Schläge und jungen Gehauige ſolches wider die Natur, oder wo wenig oder gar nichts von Wiederwachſe zu hoffen, ohne Verſtand anordne. Er muß ferner die Natur und Eigenſchafft aller Bäume von dem Saamen, Keimung, Anflug, Wiederwachs, von deren Jugend bis ins Alter genau judiciren, den Unterſchied alles Holtzes, nemlich ſowohl des Laub- als Tangel-Holtzes, ob ſolches friſch oder ſchadhafft, und worzu ein iedes zu gebrauchen, tüchtig verſtehen und nützlich anordnen, und ſich hierinnen keinen Käuffer etwas unmögliches vorſchwatzen laſſen; den Holtz-Verkauff und Holtz-Taxe zwar, was ein iedes werth, wohl verſtehen, das Verkauffen aber nicht eigenmächtig, oder eigennützig vorzunehmen, ohne ſonderbaren Befehl und Erlaubniß ſich unterſtehen. Die Gräntze, Marck und Scheidung, ingleichen Weg und Stege ſeines anvertrauten Forſtes und deſſelben Revieren ſollen ihm billig dermaſſen bekannt ſeyn, daß er nicht allein die richtige Gräntze fleißig renoviren, ſondern auch von der ſtreitbaren Gräntze ſich nichts nehmen und ſolche ſchmälern laſſe, ſondern dieſelbe zu ſeines Principalen Intereſſe und Gerechtigkeit in Poſſeſs behaupte. Wege- und Stege-recht aber ſoll er deswegen ſeyn, damit er die Gräntzen ſowohl als die Wege bey finſterer Nacht richtig finden könne, die ſchadhaften Straſſen, Brücken und Dämme zu repariren fleißig anordne, nicht allein nach der Situation derer Heyden und Wälder und dabey befindlichen Bäche und Flüſſe, an nützlich- und bequem gelegenen Holtz-Schlufften das nöthige Floß-Werck anzugeben wiſſe, ſondern auch die zu Jagden Zeug-Stellen und Treiben in Heyden und Wäldern unumgänglich nöthige Beſtügelung, wie es die Gelegenheit giebet, anzuordnen verſtehe, und wäre wol gut, wenn er ſich einiger maſſen auf das Feld-Meſſen verſtünde, um wenigſtens ſich durch einen Riß ſein Revier zu Hauſe wohl imprimiren, und deſto füglicher ſeinem vorgeſetzten Forſt-Meiſter das nöthige hinterbringen zu können. Denen Scheit-Schlägern, Zimmerleuten, Köh-

lern

lern und Aschen-Brennern, oder andern Gewercksleuten soll er bey erlaubter Abgabe des Holtzes keinen Muthwillen noch Eigennutz verstatten, auch in Deputat-Holtz oder Reißig ein mehrers nicht, als einem ieden in seiner Bestallung versprochen, anweisen, auf die Kohlenbrenner genau Achtung geben, damit sie nicht durch Feuer dem Gehöltze oder dem gesunden wächsigen Holtze Schaden zufügen, sondern mit denen in den Gehauigen verbliebenen After-Schlägen, alten, gefallenen, wandelbaren, ungesunden, krummen, struppig- und knorrigen Bäumen sich vergnügen lassen; dabey fleißig Achtung geben, daß die Hartz-Scharrer die Fichten-Bäume nicht reissen, daß mit heimlichen und öffentlichen Hüten den Wäldern kein Schade geschehe, daß von denen Fuhrleuten denen Gehöltzen kein Nachtheil zugefügt, sonderlich in den jungen Schlägen nicht viel neue Wege gemacht, noch die herrschafftlichen Wege zur Ungebühr ausgefahren werden. Er soll die benachbarten Schäfer nicht über die Gräntzen hüten lassen, sondern solche, falls sie sich betreten liessen, alsobald pfänden; denen Gerbern, Färbern und andern Leuten das Schälen der Bäume, nicht weniger das schädliche Besem-Reiß-Schneiden in dem jungen Bircken-Holtze, und das Moos-Rechen in dem jungen schwarzen Holtze nicht verstatten, auch die zu der Wild-Bahn benöthigte Salz-Lecken zu repariren, ingleichen die Heu-Scheunen und Wild-Aecker, iedes nach der Jahres-Zeit mit Fleiß zu besorgen bedacht seyn; massen er auch das Wildpret mit Fleiß zu hegen und zu verschonen beflissen seyn muß, damit zu desselben Vermehrung weder das lauffende noch das fliegende, groß oder kleine Wild durch Eyer- oder Jungen-Ausnehmung vertilget werden möchte. Wenn ein Forst zu weitläufftig, so wird dem Förster gemeiniglich noch zu Hülffe ein Fuß-Knecht untergeben, desto richtiger solches zu bestreiten.

Fohlen oder Füllen, das Junge von einer Stutte oder Mutter-Pferd, wenn es männlichen Geschlechts, wird es ein Hengst-Fohlen, ist es aber weiblichen Geschlechts, ein Stutten-Fohlen genennet. So bald ein Fohlen an das Licht zu kommen beginnet, soll man sich bemühen, das so genannte Miltz von ihm zu erhalten, weil dasselbe sonsten von dem Fohlen, sobald als dieses die äusserliche Lufft empfähet, und darnach zu schnappen Raum bekömmt, hinunter geschlucket wird, hernach aber nicht mehr von ihm zu haben ist. Dieses Miltz, welches von einigen auch Pferde-Gifft, von den Griechen aber Hippomanes genennet wird, ist nichts anders, als ein Stücklein halb-röthlicht- u. halb Bleyfärbigten, in der Gestalt eines Miltzes erscheinenden Fleisches, welches glatt und länga-rund, ohngefehr anderthalb Zoll breit, vier Zoll lang und einen halben Zoll dicke, auch manchmahl etwas gröſſer, manchmahl aber etwas geringer ist, nachdem nemlich das Fohlen groß oder klein gefallen. Man hält insgemein dafür, es ziehen die noch im Mutter-Leib verschlossen liegende Fohlen durch Hülffe dieses Miltzes oder Hippomanis die benöthigte Nahrung an sich, weil es just vornen auf der Zungen liegt; so glaubt man auch durchgehends, daß diejenigen Fohlen ausbündige Rosse werden sollen, denen man dieses Stücklein Fleisch benimmt, und nicht hinunter schlucken läßt: Dieses aber ist gewiß, und aus der Erfahrung unwidersprechlich, daß dasselbe eine nachdrückliche Wirkung in der Roß-Artzney habe. Also soll man auch das Netze oder Häutlein, darinne das Füllen bey der Geburt gelegen, mit allem Fleiß aufheben, dörren und zu Pulver machen; Denn wenn die Fohlen, ehe sie noch ein halb Jahr alt sind, keuchend, und dadurch am Wachsen verhindert werden, darff man ihnen nur von diesem Pulver so viel, als man auf einem Achtpfenniger oder halben Batzen fassen kan, in Milch eingeben, so nimmt solches dem Füllen das Häutlein weg, so in dem Magen wächset und davon die Kranckheit herrühret. Dieses Pulver dienet auch wider die Taubheit und andere Gebrechen. Das Fohlen soll man von der Geburt an etliche Tage samt der Mutter in einem warmen und trockenen Stall halten, und dasselbe mit Händen wenig, über den Rücken aber niemahls streichen; wenn es sechs Wochen alt, soll man es absetzen oder abspänen; solches geschiehet mit denen im Martio oder April gefallenen Fohlen, insgemein auf Michaelis, wenn sie aber etwas später gefallen, auf Martini, und zwar iedesmahl drey Tage vor dem Vollmond; ehe man sie aber gar abnimmt, soll man sie etwan vier oder sechs Wochen vorher an die Siede mit Stroh, Grummet und Haber-Schrot vermenget, gewöhnen, so thut es hernach ihnen nicht so and, und nehmen lieber zu. Von der Mutter weg werden sie in einen besondern Fohlen-Stall gethan, darinne man sie das erste Jahr frey und ungebunden herum gehen läßt. Ihr Futter bestehet zum Anfang wöchentlich in einem Viertel reinen Haber, welcher mit gar kleinem von Roggen-Stroh geschnittenen Häckerling untermenget seyn soll, mit solchen werden sie in eben der Abtheilung wie andere Rosse, nemlich mit drey Futtern abgefüttert, darnach wird ihnen gut klein Heu vorgeleget, und denn getränckt, endlich aber wird ihnen eine reine Streu gemacht; wobey zu mercken, daß man ihnen zum öfftern ausmisten und alle Tage reine Streue machen soll, damit sie auch fein reine gehalten werden, und keine Läuse bekommen mögen, als davon sie verbutten, ja wohl gar umfallen und sterben. Einige geben ihnen das erste Jahr geschrotenen Haber, Siede von gutem Grummet und Roggen-Stroh, und zwar von iedem Drittheil unter einander gemenget, und mit lauem Wasser ein wenig befeuchtet, damit sie den Schrot nicht hinweg blasen können; Des Mittags soll man sie bey gutem Wetter heraus an die Lufft, und, wenn sie getränket, ein paar Stunden herum springen lassen. Sonderlich aber soll man zusehen, daß der erste Winter, sowohl was die Wärme des Stalls als die Güte des Futters betrifft, von ihnen leichtlich und gut überstanden werde, indem das beste Gewächs das erste Jahr geschiehet. Die zweyjährigen Fohlen werden schon an Halfftern gebunden, und mit angefeuchteter Siede, nemlich

lich Häckerling von Roggen-Stroh, mit klein geschnittenem Grummet und Spreu gemenget, gefüttert, wovon sie früh Morgens drey eingetheilte Futter nach einander, denn Heu oder Haber-Stroh bekommen, und darauf getränckt werden. Zu Mittags wird ihnen nur Stroh oder Wirr-Bunde in die Rauffe eingeleget, worauf sie in den Hof gelassen, und bey dem Brunnen getränckt, Abends aber, nachdem man sie in den Stall gethan, gleich wieder, wie Morgens gefüttert werden; wiewohl auch einige, so gerne bald schöne Rosse ziehen wollen, dieselbe aufs andere Jahr auch mit Haber füttern, und auf ein Fohlen zwey Viertel oder einen halben Scheffel wöchentlich geben. Wenn sie das dritte Jahr erreichet haben, muß ihnen das Futter gebessert, und die Hengst-Fohlen von denen Stutten-Fohlen, so wohl auf der Weide als im Stall, abgesondert werden, (welches iedoch besser bereits im andern Jahr geschiehet, da man die zweyjährigen Stutten, ingleichen die Wallachen, sonderlich was bey der Milch verschnitten ist, in den rechten Stutten-Stall bringen, und ihnen solches, mit der Wartung gleich halten kan). Man muß sie auch in ihren neuen Qvartieren zum öfftern besuchen, angreiffen, die Füsse aufheben, mit einem Finger oder Schlüssel sachte in den Huff klopffen, sie striegeln, kämmen, wischen, damit sie alles nach und nach gewohnen, und heimlich werden. Man kan sie auch allgemach in diesem Alter zur Arbeit angewöhnen, und dahero bisweilen einmahl mit einspannen, oder auch nur vornen an das Riemen-Pferd mit anhängen, damit ihnen durch die Deichsel kein Schaden geschehe; doch soll man sie in diesem Jahr noch nicht allzusehr ziehen lassen, hingegen desto besser halten, und, wie obgedacht, fleißig auch wohl zweymahl des Tages striegeln, die Streu des Tages wegthun, auch die Stände sauber kehren und halten, so werden sie desto besser gedeyen. Welche man von denen Hengst-Fohlen nicht gantz behalten will, die läßt man mehrentheils im dritten Jahr, und zwar im May, wenn schöne gute Weyde und der Mond neu ist, reissen oder legen, das ist, verschneiden oder zu Wallachen machen: wiewohl einige solches, wenn die Fohlen noch an der Mutter trincken, zur Herbst-Zeit mit ihnen vornehmen: Denn so sie schon etliche Jahr alt sind, und etwan schon gesprungen, oder doch von den Stutten Kundschafft haben, und man reisset sie denn erst, so werden sie verdrossen, faul und träge, fangen an scheu zu werden, und Hertz, Muth und Kräffte mit einander zu verlieren; welche man aber nicht reissen läßt, sondern als gantze Pferde oder Hengste gebrauchen und behalten will, solche muß man entweder den Sommer über noch zu Hause halten, und auf sie Futter geben, oder aber eine besondere Weide oder Roß-Garten vor sie haben, daß sie, ohne unter die Stutten oder zu den Stutten-Fohlen zu kommen, ins Gras getrieben werden können: Denn weil sie noch nicht unter die Stutten taugen, würden sie sich nur selbst und die Stutten abzehren, nichts weiden, und eines das andere in Grund verderben, zu geschweigen, daß sie öfters von den Stutten krumm und lahm geschlagen würden. Wenn man will, daß die Fohlen frisch und gesund bleiben, mag man ihnen wöchentlich zweymahl dieses Pulver gebrauchen, welches kein Fohlen ungesund werden, auch nichts schadhafftes in ihnen wachsen lässet: Nimm Ehrenpreis, Lungen-Kraut, Gundelreben oder Gundermann, Wintergrün, Epheu, Eisenkraut, Wilden- und Garten-Salbey, Wachholderbeere, die obern zarten Schößlinge von den Wachholder-Stauden, dieselben zu Aschen gebrannt, Eichen-Laub, Odermennige, Heydnisches Wund-Kraut, Wollkraut, Nacht-Schatten, Stickwurtz, gute büchene Aschen, eines so viel als des andern; diese Stücke alle in einem Backofen gedörret, klein gepülvert, und in gleichem Gewichte mit Saltz vermenget, so werden sie nicht leicht auffstößig werden. Will man aber die jungen Füllen, sonderlich die Hengste, frisch und muthig haben, so muß man ihnen drey oder vier Wochen nach einander, ehe sie noch das fünffte Jahr erreicht haben, täglich die Korn-Blüthe, die ohne dis abfället, und deren Abnehmung der Einkörnung nicht schädlich ist, wenn man es nur fein subtil abstreiffet, so viel man mit dreyen Fingern fassen kan, unter das Futter, oder mit Saltz auf einem Bissen Brotes geben, welches Mittel auch so gar die Wallachen dergestalt muthig macht, daß man sie vor Hengste ansiehet. Weil auch die Pferde, noch als Füllen, können vorbereitet und bewahret werden, daß sie Lebenslang weder Uiberbein, Spaten, Floß-Gallen, noch einiges anderes Gewächse an den Schenckeln bekommen, so wird nicht undienlich seyn, das offt probirte und gerecht befundene Mittel allhier anzuführen: Nimm ein Pfund Baum-Oel, ein viertel Pfund Glas-Gallen, (welches der auf der heissen Materie, woraus das Glas geblasen wird, schwimmende Schaum ist) fünff Loth Drachen-Blut, und ein viertel Pfund Bibergeil, so fast dürre seyn muß; stoß die Glas-Gallen gar klein, und menge alsdenn diese Stücke alle unter einander, gieß ein halbes Maaß des stärcksten Branteweins daran, und lasse es also eine Nacht daran stehen, nimm den scharffen und starcken Eßig und so viel Urin, laß es alles durch einander sieden, und schäume es wohl ab. Mit dieser Salbe, so warm du sie mit der Hand erleiden kanst, schmiere dem Füllen alle vier Füsse, bis an den Leib, das thue acht Tage an einander, alle Tage dreymahl, Morgens, Mittags und Nachts, und laß es inzwischen in kein Wasser gehen, so bist du gewiß, daß es die Zeit seines Lebens kein Gewächse bekommen wird. Es muß aber das Fohlen nicht etwan schon ein Gewächse haben, sondern Gliedgantz und über vier Jahr nicht alt seyn, die beste Zeit darzu ist, wenn es im Herbst von dem Gestütte gar aufgestellt und vierthalb Jahr alt ist.

Fohlen oder Füllen, heißt auch, wenn man von den Stutten oder Mutter-Pferden spricht, so viel als werffen, gebähren oder ein Junges bekommen. Z. E. Man sagt: Die braune Stutte hat gefohlt, (gefüllt) an statt, daß man

Digitized by sprechen

sprechen sollte: Die braune Stutte hat ein junges Fohlen oder Füllen zur Welt gebracht.

Fohlen-Stall, ist bey einer Land-Wirtschafft ein nothwendiges Gebäude, worein die von ihren Müttern abgenommene Fohlen gestellet, und, bis man sie zum Gebrauch dienlich und tüchtig befindet, von den andern Pferden abgesondert erhalten werden. Wo eine starcke Fohlen-Zucht ist, hat man gemeiniglich dreyerley Fohlen-Ställe. Der vor die nur abgesetzten Fohlen soll mit breiten Kiesel- oder Pflaster-Steinen durch und durch wohl gepflastert, oder mit Eichen-Holtz beleget und ausgeschalet, auch weit und geraumig, aber mit keinen Ständen versehen seyn; Denn wenn die Fohlen tapffer darinnen herum springen und sich wacker tumeln können, so kommt es ihnen an Wachsthum wieder ein, dahingegen dieselben, wenn sie enge wohnen, u. gleichsam wie die Gänse eingesperret würden, am Wachsthum auch nicht fortkommen können, sondern verbutten müssen. Die engen und kleinen Ställe halten sich auch zu warm, und sind dahero, weil sie die zarten Fohlen zu einem ihnen nachtheiligen Schweiß treiben, gar nichts nütze. Die Rauffen und Krippen sollen, der Fohlen Statur gemäß, niedrig gesetzt seyn, damit sie Heu und Futter bequem erreichen können. Für die zweyjährigen Fohlen gehöret ein etwas weiterer Raum, und auch etwas erhabenere Krippen und Rauffen. Denen dreyjährigen aber giebt man einen Stall wie den ältern Pferden. Uiberhaupt aber wollen alle diese drey Arten reine gehalten, fleißig ausgemistet, und von allem Unrath und Gestäncke gesäubert seyn, als welches denen Fohlen ungemein vorträglich fället, dahingegen der böse Dampff vom Mist diesen jungen Thieren gar balde Schaden am Gesichte zufüget. Anderer daraus entspringender Nachtheile allhier zu geschweigen.

Fohlen-Stutte, wird dasjenige Mutter-Pferd genennet, so ein saugendes Fohlen hat. Siehe Stutte.

Fohre, siehe **Forelle**.

Folie, heisset dasjenige gefärbte Blätlein, welches die Goldschmiede bey Fassung der Edelgesteine unter dieselbe legen, daß ihre Strahlen desto schärffer und lieblicher heraus schiessen und funckeln mögen.

Fontaine, siehe **Spring-Brunnen**.

Fontenell, ist ein durch nagende und brennende Mittel gemachtes Loch, um Unreinigkeiten abzuführen. Man bringt es an Armen und Beinen an.

Forcheln, Forckeln, Furckeln, sind Stangen, darauf die Netze, Tücher und ander Jagd-Zeug aufgestellet werden; an theils Orten werden sie auch Strieffel oder Stellstangen genennet. An einigen Orten werden auch diejenigen Stäbeln, dadurch man die Ketten an denen Heu- und Erndte-Wagen in die Höhe stämmet, Forckeln, ingleichen die höltzernen Gabeln, womit man das Stroh in denen Scheunen wegnimmt, so genennet. Die Forckeln bey der Jagd zu denen hohen Tüchern, müssen von Tannen-Holtze, weil solche leicht und steiff, gemachet, und fünff und eins halbe Elle, auch etwas länger seyn, nachdem nemlich der Erdboden weich oder hart ist, oben aber mit einem Ring und eisernen Haacken feste beschlagen werden, weil darauf das Tuch mit der Ober-Leine liegen muß. Zu denen hohen **Mittel-Tüchern** müssen die Forckeln vier und eine halbe auch wohl fünff Ellen, nachdem der Boden weich oder hart ist, lang, zu denen schmalen **Mittel-Tüchern** aber nur drey und eine halbe Elle hoch seyn. Die Forckeln zu denen **Tücher-Lappen** sind meistens drey Ellen lang, mit welchen die Lappen einfach zu stellen, und oben mit einem Ring und Kerbe zu versehen sind. Wenn aber damit gedoppelt über einander an den Tüchern zu stellen ist, wegen des rothen Wildprets, oder anderer Ursache halben, nachdem daran viel gelegen, denn öffters nur erst anfänglich mit lauter Lappen umstellet wird, alsdenn müssen die Forckeln vier und eine halbe Elle lang seyn, um oben Lappen, und in der Mitten in einer Kerbe auch Lappen aufzuhängen, und also dem Wild ein Blendwerck zu machen. Zu denen **Hirsch-Netzen** braucht man Forckeln von mittelmäßiger Stärcke und vier guter Ellen lang, welche man in Ermangelung des Tannen-Holtzes, gerne von dürrem Fichten- oder Kiefern-Holtz machen lässet, und oben bis auf die Helffte eine gerade Kerbe einschneidet, daß die Ober-Leine vom Netz darauf hafte. Von gleicher Stärcke, aber nur zwey und eine halbe Elle lang sollen die Forckeln zu denen **Sau-Netzen** seyn; zu denen **Spiegel-Netzen** aber können eben diejenige, so man zu den hohen Tüchern brauchet, genommen werden, dahingegen die Forckeln zu denen **Prell-Netzen** nicht nur sehr starck seyn, sondern auch mit einer etwas hohen eisernen Gabel beschlagen werden müssen, daß die Leine von den Sauen nicht daraus gelauffen werden könne. Die Furckeln zu denen übrigen kleinen, als Rehen-Hasen- und andern Netzen werden nach Proportion der Netze kleiner und fein leichte gemacht. Allesamt aber in dem Zeug-Hause, entweder an der Wand, auf Träger hingeleat, oder in die Winckel an der Seiten der Wand ordentlich hingesetzet.

Forelle oder **Fohre**, ist ein edler Fisch welcher wegen seines wohlgeschmackten Fleisches auf Herren-Tafeln sehr ästimiret wird, und seiner leichten Verdauung halber von Gesunden und Krancken genossen werden kan. Er kommt dem Hecht an Gestalt ziemlich gleich, nur am Kopff und Maul ist er kleiner und spitziger, und ist entweder mit rothen und gelben oder schwartzen Flecken gesprenget, wovon die erstern, denen letztern, weil diese ein weicher Fleisch haben als jene, vorgezogen werden. Sie halten sich entweder in steinigten, hellfliessenden und süßlichten Berg- und Wald-Bächen auf, und bekommen daher den Nahmen, der **Wald-** oder **Bach-Forellen**; oder sie stehen in Seen, oder besondern Forellen-Teichen, und werden deswegen **See-** oder **Teich-Forellen** genennet. Die Fischer machen noch einen Unterscheid, indem sie die grossen Forellen, so auf dem Grunde ihrer Weide und Raub nach-

gehen, Grund-Fohren; diejenigen aber, welche sich in der Höhe aufhalten, und von Fliegen, Mücken, Käferlein und andern ob den Wassern schwebenden Ungeziefer, ihre Nahrung finden, Schweb-Fohren heissen, ob sie gleich einerley Art sind. Dis ist gewiß, daß immer ein Bach oder Fluß edlere und bessere Forellen bey sich führet, als der andere, und daß die schwärtzlichten ein weitkörnichters und wohlgeschmackeres Fleisch haben, als die weissen. Vor allen aber werden die so genannten Lachs-Forellen am meisten ästimiret, welche sich roth und wie Fleischfarb sieden, davon, weil es ein Mittel zwischen dem Lachs und der Fohre und gleichsam ein besonderer Fisch, ist an seinem Ort gehandelt ist. Weil sie mit unter die Raub-Fische gerechnet werden, als pflegt man gemeiniglich Speisefische oder Laich-Karpffen in die Forellen-Teiche mit zu setzen, damit die Forellen von der Brut ihre Nahrung bekommen mögen. Die See-Forellen, welche zu Zeiten vier- bis fünff-pfündig werden, ingleichen die Teich-Fohren laichen erst im November, dahingegen die Flüß- und Bach-Fohren schon im September laichen. Wo viel grosse Steine im Wasser liegen, und viel Erlene Stöcker oder Bäume an den Ufern stehen, unter welche sie sich verkriechen, und ihren Bauch an die Wurtzel streichen können, da sind sie gerne, wie sie denn auch, wenn sie an dergleichen Orten stehen, und man dieselben mit dem Finger nur ein wenig unterm Bauche berühret, vor wohlthun sich um und auf die Seite legend mit den Händen ergriffen und also gefangen werden können. Sie sind sonst behende Fische, welche wie ein ein Pfeil wider den Strom schiessen, und über hohe Wasserfälle unglaubliche Sprünge thun. Man fänget sie mit Angeln, Hamen und Reussen, wer nach ihnen angeln will, der muß eine gute Angel-Ruthe, Schnüre und starcken Haacken haben, denn eine grosse Fohre schneidet die Schnure oder Ruthe bald entzwey, und gehet mit dem Haacken durch, drum muß ein Fischer, wenn er merckt, daß eine starcke Fohre angebissen, solche mit der Angel fein im Wasser umher zu leiten wissen, bis sie müde wird, und sodenn schnell heraus aufs Land gerückt werden kan. Wenn es regnet, so beissen sie gerne an, ingleichen, wenn die Sonne heiß scheinet, allein sie sterben im Sommer bald, wenn sie aufs Land kommen, und nicht gleich in frisches Brunnen- oder Quell-Wasser gebracht werden. Zum Köder oder Querder an die Angeln macht man von ungesottenen Krebsen die Schwäntze und Scheeren aus, schneidet solche in kleine Bißlein, und stecket dieselben an die Angel-Haacken: Oder, man nimmt einen Theil Honig, zwey Theil Reiher- oder Reiger-Fett, ein Theil Campher, und vier Theil faul Holtz von denen alten Weiden, und leget eine Nacht Regen-Würmer darein, mit selbigen ist auch gut Forellen zu angeln. Oder; Regen-Würmer in Rinds-Blut geweichet, und eine Nacht darinnen liegen lassen, können die Forellen ungemein an sich locken. Es sind auch diejenigen Würmer sehr dienlich an die Forellen-Angeln, welche in demjenigen altverfaulten Holtze sind, so man in denen Wässern, worinnen sich die Forellen aufhalten, findet; denn weil dieses ihre ordentliche Speise mit ist, also lieben sie auch solche am meisten. Wenn man sie mit dem Hamen fangen will, muß man fleißig Achtung geben, daß man denselben, so bald sie darinnen sind, auff- und in die Höhe rücke, sonst springen sie wieder heraus. Will man aber mit Reussen Forellen fangen, so muß man folgenden Köder haben: Bibergeil und Campher müssen erstlich zusammen gestossen, hernach in einem Tiegel warm gemacht, und, wenn der Campher zerflossen, Lein-Oel darzu gethan werden, hierauf läßt man es noch einmahl wohl vermischt einen Aufwall thun, und röstet Werck oder Flachs wohl darinnen, welches man in den Beutel der Reussen, die Reusse aber bald ins Wasser legt; da denn die Forellen dem starken Geruche nachgehen, und folglich sich selbsten in den Reussen fangen. Was nun ihre Zurichtung zur Speise anlanget, so werden sie, nachdem man selbige gewöhnlich gerissen, und ihnen das Eingeweide genommen, entweder gesotten, da man, nach dem sie gerissen und sauber ausgewaschen, etwas Eßig darüber giesset, einen Kessel mit Wasser und einen guten Theil Saltz übers Feuer setzet, und wenn dieses zu sieden beginnet, die Fohren hinein leget und sie ziemlich einsieden lässet, sodenn aber heraus nimmt, ein wenig kaltes Wasser darauf sprenget, und ein paar reine Bogen Papier darüber decket, daß der Broden nicht davon gehe, und sie theils also trocken nebst Citronen mit Eßig oder Wein aufträgt, und auch wohl ohne Eßig mit frischer Butter verzehret; theils in einer Gallerte hingiebet, indem man ein paar Kälber-Füsse mit Haussen-Blättern so lange kochet, bis es so dick, daß es gestehe, da es denn durchgeseihet, und nachdem das Fett davon mittelst eines Lösch-Papiers herunter gebracht worden, mit Wein, etwas Eßig, Citronen-Saft und Zucker aufgekochet wird. Hernach klopffet man das Weisse von drey Eyern zu einem Schnee, und wenn das vorige im vollen Sud, schüttet man dieses geklopffte Eyweiß dazu, und rühret es wohl um, da sich denn der Schaum alle hinein ziehen wird. Endlich giesset man diese Gallerte durch ein paar Servietten, über die angerichteten Forellen, lässet es an einem kühlen Orte gestehen, so ist es gut. Theils mit einer Butter-Brühe, da die abgesottene Forellen in einer Casserol nebst einem guten Stück Schmaltz geleget, und klein geriebene Semmel mit Muscaten-Blüthen darüber gethan werden, und so man noch Petersilien-Wasser oder Fleisch-Brühe hinzugegossen, als man vermeinet gnug zu haben, lässet man dieses zusammen über einem Kohlfeuer so lange kochen, daß es ein wenig dicke werde: Einige machen noch über dieses eine Coulis auf folgende Art daran, indem sie eine abgottene Forelle mit einem Stück Butter, Muscaten-Blüthen und etwas Semmel in einem Asch zusammen reiben, Petersilien-

Wasse

Wasser oder Hüner- oder Fleisch-Brüh daran gieſſen, und wenn dieſes gekocht, durch ein Haar-Tuch über die angerichteten Forellen schütten, und nochmahlen ein wenig aufkochen laſſen. Wer da will, kan kleingeſchnittene Peterſilie daran werffen, und ſtat der geriebenen Semmel die Coulis annoch mit Eyer-Dottern abziehen. Will man ſie mit einer Sardellen-Soſſe oder Auſtern oder Muſcheln zurichten, ſo wird nachfolgender geſtalt verfahren: Man nimmt von vier bis fünff Stück Sardellen, nachdem ſie gewäſſert, das Fleiſch, ſchläget ſechs Eyer-Dottern in das Caſſerol, und rühret die Sardellen nebſt Citronen-Schalen, Muſcaten-Blüthen, einem guten Stück Butter, eine gantze Zwiebel, ſo aber bey dem Anrichten allezeit heraus genommen werden muß, und eine Meſſer-Spitze Mehl darunter, gieſſet halb Waſſer und halb Wein oder auch Brühe darzu, ſetzet ſolches auf ein Kohlfeuer, und läſſets bey ſtetem Umrühren, etwas dick einkochen, da man es ſodenn über die abgeſottenen und noch warm gehaltenen Forellen anrichtet. Mit den Auſtern und Muſcheln verhält man ſich eben alſo, nur daß die letzten erſt in die Brühe, wenn ſolche bald fertig, geſchüttet werden müſſen; So laſſen ſie auch die abgeſottene Forellen mit gerührten Eyern machen: es werden nemlich in die gewöhnlicher maſſen verfertigte gerührte Eyer die abgeſottene und klein zerpflückte Sardellen nebſt etwas Muſcaten-Blüthen gemenget, und bey dem Anrichten aus Schmaltz gebackene Semmel-Schnittgen zur unterſt in die Schüſſel geleget. Oder in eine Paſtete geſchlagen: hierzu werden die Forellen geriſſen, gekerbet und eingeſaltzen, Lorbeer-Blätter, nebſt Zwiebeln in Scheiben geſchnitten darzu geleget, guter Eßig darüber gegoſſen, und einige Zeit in dieſer Lacke liegen gelaſſen. Hierauf nimmt man ſie heraus, leget unten in eine von guten mürben Teig zubereitete Paſtete Butter und Gewürtz, und die Forellen oben darauf, thut Citronen, Lorbeer-Blätter, gantze Nelcken und Ingber daran, macht die Paſtete mit einem zierlichen Deckel zu, und läſſet ſelbige halb gar backen, ſodenn läſſet man durch einen Trichter nachgeſetzte Brühe in die Paſtete lauffen, ſie wieder in Back-Ofen ſetzen, und ſie vollends gar backen. Die Brühe beſtehet aus brauner Butter, worzu etwas weniges gebräuntes Mehl, Fleiſch-Brühe und Wein geſchüttet, klein gehackte Sardellen und geſchnittene Citronen daran gethan, und dieſes wohl durch einander gekochet worden. Oder mit Speck und Citronen geſpickt gebraten: Da man die Forellen reiſſet, den Speck wie auch Citronen-Schalen gantz dünne, und etwa eines Zolles lang ſchneidet, erſtlich eine Reihe Speck, und denn eine Reihe Citronen-Schalen in die Forellen ſpicket, ſie hernach ein wenig einſaltzet, an höltzerne Spießgen ſtecket, und dieſe wiederum an einen eiſernen Spieß feſt bindet, fein ſauber daran braten läſſet, und darbey ſehr fleißig mit brauner Butter begieſſet. Endlich wenn ſie fertig, werden ſie theils alſo trocken mit ein wenig brauner Butter hingegeben, oder es kan eine braune Sardellen- ingleichen Capern-Soſſe darüber angerichtet werden. Oder Mariniret: Da reiſſet man die Forellen, kerbet ſie auf beyden Seiten, ſaltzet ſie wohl ein, und läſſet ſie alſo einige Stunden liegen, alsdenn trocknet man ſie fein ab, beſtreichet ſolche mit Butter (einige nehmen auch Baum-Oel) und bratet ſie, bey offt wiederholtem Beſtreichen auf dem Roſt, fein ſchön, da man ſie denn abhebet und kalt werden läſſet. Hernach nimmt man ein Fäßgen, das gleich ſo breit als eine Forelle lang iſt, netzet es ein, reibt es durchaus mit Pfeffer, legt unten auf dem Boden Lorbeer-Blätter, Roßmarien, Citronen-Schalen, gantze Nelken und gantzen Pfeffer, auf dieſes alles kommet eine Lage Forellen, und denn wieder voriges Gewürtze, womit man wechſelsweiſe ſo lange fortfähret, bis das Fäßgen voll, und das Gewürtz die letzte Schicht ausmachet. Hierauf ſchläget man das Fäßgen zu, bohret durch den einen Boden ein Loch, das mit einem Zapfen kan zugeſtopffet werden, gieſſet guten Eßig daran, damit das Fäßgen keinen leeren Raum behalte, ſetzet es an einen kühlen Ort, und verkehret es alle Tage: Oder man ſiedet den Eßig mit einigen gantzen Zwiebeln ab, vermiſchet ihn mit Baum-Oel; etliche backen die Forellen gar zuvörderſt aus Baum-Oel als aus einem Schmaltz.

Forellen- oder Fohren-Hälter, ſiehe Fiſch-Hälter.

Forellen-Sallat, ſiehe Sallat.

Forellen-Teich, dieſer iſt der allerkälteſten Art und am beſten, wenn er etwas an ſich ſelbſt, oder doch allernächſt bey ſich kieſelichte ſtarcke Quellen hat, und ſeinen Zugang von nahen friſchen Bächen, ſo gleicherweiſe Kieſel führen, empfähet. Die Forellen-Teiche, welche man beſetzen muß, werden alle drey Jahre einmahl gefiſchet, und mit Sätzlingen aus den Forellen-Bächen oder anderen Forellen-Teichen wieder beſetzet. Winters-Zeit müſſen dieſe ſowohl als die Karpffen- und Hecht-Teiche aufgeriſſen, und täglich mit Fleiß nach dem Ein- und Ausfluß, daß er allzeit offen bleibe, geſehen werden.

Forbure, iſt ein allgemeiner Fluß, der auf die Nerven der Pferde-Schenckel fällt, und eine ſolche groſſe Verſtarrung verurſachet, daß ſie nicht mehr ihre gewöhnliche Bewegung haben. Bähungen, warme Umſchläge, Reiben, Beſtreichen mit warmen Baum-Oel, werden dagegen gebrauchet. Es hilfft aber nicht viel.

Form, iſt ein hohles Gefäß oder vertiefter Umriß, der nach einem gewiſſen Modell zubereitet, davon hernach die Sache ſelbſt, wenn ſie dahin gegoſſen oder darein gedrucket wird, ihre Geſtalt und das verlangte Ausſehen bekommt. Nachdem aber der Einguß, oder dasjenige, was abgedrucket und formiret werden ſoll, der Materie nach gar ſehr unterſchieden, alſo ſind auch die Formen ebenfalls mit Unterſcheid einzurichten, dahero braucht man darzu Holtz, Eiſen, Schiefer-Stein, Thon, Gips u. ſ. f. davon ſiehe Natur-Lexicon. Bey denen Haus-

Digitized by Google

haltungen bedienet man sich in denen Küchen der thönernen, blechernen und eisernen Formen zu den Pasteten und vielerley andern Backwerck, als da sind Mandel-Torten-Formen, Preß-Kopff-Formen, Eyer-Käs-Formen, Büchsen-Formen, Eisen-Kuchen-Formen u. s. f.

Forscheln, oder besser Vorschlen, Vorschlagen, ist eine Art des Dreschens, dadurch man angelegtes Getreyde nur einmahl über und nicht gleich reine drischt. Es wird sonderlich bey dem Saamen-Dreschen gebraucht. siehe Dreschen.

Forst, ist der oberste Rücken auf einem Dache, oder auf einer wäller- und leimernen Wand, welcher entweder aus besonders dazu gestrichenen und gebrannten Ziegeln, die man deswegen Forst-Ziegel nennet, bestehet, oder aber auf denen Schob- oder Stroh-Dächern aus à parte darzu verfertigten Schoben und Leimen gemacht wird, damit das Dach oder die Wand nicht von dem Regen beschädiget und eingeweichet, das erste aber fein verwahret werde. Der Forst, so aus Leim und Stroh gemachet wird, pflegt mit blauen Lilien- oder Haus-Rauch, oder andern starcken und um sich wurtzelnden Wurtzeln besetzet zu werden, damit er desto fester und beständiger sey.

Forst, ist ein weit umfangener mit Ober-Holtz bewachsener offener Raum, oder Theil eines Waldes, der in verschiedene Reviere, Berge, Thäler, Höltzer, Vorhöltzer und Büsche eingetheilet wird, und daraus derjenige, dem die Forst-Gerechtigkeit darüber zukommt, die Nutzung vom Wild- Holtz- Buch- und Eichel-Mast, wilden Obst u. a. m. zu geniessen hat. Wie nun an pfleglich- und gebührlicher Verwalt- und Erhaltung eines Forstes und demselben anhängiger Gerechtsame einer Herrschafft, weil ein mercklicher Theil ihres Einkommens darauf beruhet, sehr viel gelegen ist, als sind, wo eines Herrn Land oder Herrschafft groß und weitläufftig, und mit vielen Holtzungen, auch Feldern, Wiesen, Brüchen, Trifften, Hütungen ꝛc. versehen, dieselben in gewisse Forst-Reviere eingetheilet, und nach vorhandenen Gelegenheiten in richtige Grentzen mit sonderlichen Zeichen, Mahl-Reinen oder Hauffen abgesteckt, und einem ieden Revier ein Förster vorgesetzet. Sind nun in einer Herrschafft viele Forst-Reviere, zu deren Aufsicht folglich auch viel Forster seyn müssen, wird über solche ein Ober-Förster, oder da es noch weitläufftiger wäre, ein Forst-Meister, über diese aber noch bey grossen Fürstlichen Forstwesen ein Ober-Forstmeister, als deren Vorgesetzter verordnet, die Ober-Aufsicht über dieselben zu haben, daß kein Unterschleiff unter ihnen, oder von andern keine Schmälerung oder Eingriff wegen Holtz- und Wildpret-Sachen, dem herrschafftlichen Regali zum Præjuditz unverantwortlich vorgenommen oder nachgelassen werde.

Forst-Bann, ist der Zwang-Befehl eines Forst Herrn, vermöge dessen seine Unterthanen schuldig und gehalten sind, das benöthigte Holtz aus seinem Forste zu nehmen, und der Eichel- Buch- Eckern, Castanien- oder oder anderer wilden Obst-Mast, gegen Erlegung eines gewissen Mast- oder Fehm-Geldes, aus demselben sich zu erholen.

Forst-Frohnen, siehe Frohn-Dienste.

Forst-Garbe, Stock-Garbe, wird derjenige Zehend genennet, so von dem Eigenthümer eines Holtzes, wenn er ein Stücke Holtz abraumen und zu Acker-Feld machen lässet, zu Erstattung des Schadens, so dadurch an dem Wild-Bann geschieht, demjenigen, der die Forst-Gerechtigkeit hat, gegeben werden muß. Siehe oben Ausstocken.

Forst-Gerecht, siehe Förster.

Forst-Gerechtigkeit, begreiffet in sich die freye unumschränckte Gewalt eines Grund-Herrns, über die Waldungen oder Holtzer zu gebieten, Forst-Ordnungen denen Unterthanen zu publiciren, und die Verbrechere zu bestrafen, die Wälder in gangbarem Stand zu erhalten, Gehaue anzuordnen, zu deren Aufsicht Jäger, als Förster, Schützen und Knechte anzunehmen und zu bestellen, über das wilde Obst, Eichel- und Buch-Mast, Vieh-Hütung, Holtz-Gräseren, Streu- und Moos-Rechen, und andere Wald-Nutzungen, ingleichen über Wind-Brüche, Lager-Holtz und Kien, auch Pech- und Kohlen-Brennen zu gebieten, die Luder-Plätze ausser den Gehägen anzuordnen, die Raub-Thiere abzuhalten, zu befehlen, daß die Schencken, Müller und Richter Jagd- und Hetz-Hunde halten, Bret-Mühlen, Ziegel- und Kalck-Oefen, Eisen-Hammer und Glas-Hütten nebst Holtz-Flössen anzulegen, über das Gehäge zu gebieten, Häge-Säulen zu setzen, die Hunde kleppeln, auch Wild-Zäune und Wildsprünge, Thier-Gärten, Wild-Aecker, Salz-Lecken und Heu-Scheunen, Kirr-Plätze und Vogel-Herde anrichten zu lassen, über die Fisch-Wasser und Krebs-Bäche, ingleichen Dohnen-Gänge und Vogel-Streiche zu gebieten, die Grentzen ungehindert zu beziehen, Forst-Häuser und Wohnungen aufzubauen, und mit allen Zubehörungen zu versehen, Holtz-Marckt und Verkauff auszuschreiben, und frey zu handeln, und was dem allen mehr anhängig.

Forst-Grentze ist, wie weit eines Försters Revier herum grentzen, deren Ausgang rings umher benennet seyn muß. Sie werden durch Bäume, Lager-Bäume und Eichen, Säulen, Grentz-Steine, Wege, Graben, Berge, Hügel, Bäche und Flüsse und sofort bezeichnet, und sind entweder natürliche oder gemachte. Die Forst- und Lager-Bücher oder Grentz-Beziehungs-Protocoll beschreiben sie, und wenn sie sonst legal eingerichtet, oder allerhand Recesse und Vergleiche vorhanden, so werden sie dadurch so wohl als durch diejenigen Zeugen, die man bey Grentz-Beziehungen dazu nimmt, bewiesen. Bisweilen braucht man auch Vermuthungen. Es werden auch an dem Baume, um solche als Grentz-Bäume zu erkennen, besondere Zeichen gemacht, welche auf einander weisen. Ein Forst-Bedienter muß sonderlich die Forst-Grentzen nicht nur wissen, ihren Grund so viel möglich erforschen, ihre Zeichen verstehen und finden können, sondern auch selbige

bige offt umgehen und bereiten, damit keine Veränderung oder Einariffe daran geschehen, als welches er alsobald der Herrschafft zu melden, mit Protestiren, Widerspruch und durch allerhand Actus Possessorios die Grentz-Rechte aber zu erhalten suchen muß, bis alles mit denen Grentz-Nachbaren ausgemacht ist. Ja er muß auch die verlohrnen und unrechtmäßig verrückten Grentzen wiederum aufsuchen und herzustellen bemühet seyn.

Forst-Haber, wird derjenige Haber genennet, den die Unterthanen an einigen Orten ihrer Herrschafft, zu Folge des Forst- und Wild-Bahn-Rechts, auf die Jagd-Hunde zu geben schuldig sind.

Forst-Haus, wird dasjenige Gebäude genennet, wo ein Oberst-Forst-Meister oder Wild-Meister wohnet. Es werden auch theils Häuser also genennet, da Ober-Förster und Förster wohnen, von daraus dieselben die Heyden, Wälder und Wild-Bahnen, so weit dieselbigen sich erstrecken, sonderlich die Grentzen täglich fleißig bereiten und besichtigen können. Insgemein wird das Forst-Haus an denen Strassen oder Holtz-Wegen, auch in Dörffern, so an den Heyden und Wäldern liegen, gebauet, damit in Feuers-Gefahr die Bauern hülfliche Hand leisten können, mit Stuben, Kammern, Küchen und andern nöthigen Zimmern versehen, wie auch Scheunen, Stallungen und andere Behältnisse zu des Forst-Bedienten Nothdurfft erbauet, zum Zeichen, daß die Herrschafft desselben Waldes oder Forstes die hohe oder niedrige Jagd-Gerechtigkeit rechtmäßig besitze. Und zum Zeichen, daß in solchem Haus auch ein Hirsch-gerechter Jäger und Weydemann wohne, werden auf denen Giebeln des Dachs, die Hirsch-Gehörne angeschlagen. Wo die Herrschafften weit von ihrer Residentz Amts-Häuser oder andere Schlösser haben, wird ein solches Forst-Haus noch eins so zierlich erbauet und übersäulet, auch darinnen obenher Gemächer gelassen, woselbsten sie bisweilen über Nacht logiren können: Jedoch haben manche Herrschafften hierzu an lustig gelegenen Oertern absonderliche Jagd-Häuser sich daselbst zu divertiren, und zu der Birck- oder Auer-Hahnen Pfaltz-Zeit, ingleichen auch bey der Hirsch-Brunfft, Schwein-Hatz, Pürschen, oder andern vorfallenden Gelegenheiten, etliche Wochen lang sich aufzuhalten. Man kan mit solchen Forst-Häusern auch Gast-Wirtschafft, Geleits- und Zoll-Einnahmen, und endlich auch Acker-Bau, Wiesen und Vieh-Zucht auf eine nützliche Art, wenigstens zum Beytrag in denen Besoldungen der Forst-Bedienten verbinden.

Forst-Knecht, Fuß-Knecht, ist ein Forst-Bedienter, welcher unter dem Förster oder Forst-Meister stehet, und von demselben zu Beobachtung derer weitläufftigen Forst-Reviere gebraucht wird. Es soll derselbe den Forst täglich und fleißig besuchen, und niemahlen iemand anders, an seiner stat schicken, und denselben hernach mit Holtz belohnen, vielweniger einiges grosses oder kleines Holtz verkauffen, oder gegen andere Waare vertauschen, keine Vieh-Trifft oder neue Strassen, dadurch viel junge Bäume zu schanden gebracht werden, gestatten; von dem Forst und dem ihm anvertrauten Revier, es sey Holtz, Wiesewachs, Weide- oder andere Gerechtigkeit, nichts entziehen lassen, auf der Unterthanen und fremde Gehöltze (darinnen der Wald-Bann ihrer Herrschafft zustehet) Acht haben, damit sie nicht verwüstet und dadurch dem Wild seine Stände und Nahrung geschmählert werden. Nicht weniger sind ihm die Wald-Wasser, Forellen-Grundel- und Krebs-Bäche anbefohlen, darauf zu sehen, daß sie nicht ausgefischt und von diebischen Leuten verwüstet werden, vielweniger soll er sich selbsten gelüsten lassen, dergleichen zu thun. Er soll niemanden, der in seinem Revier etwas schädliches und verbotenes unternimmt, schlagen oder beschädigen, es wäre denn, daß man sich freventlich widersetze, sondern allein pfänden, und alsobald gehöriger Orten anzeigen, auf verdächtige Personen, die mit Holtz, Kohlen, Besem, Reiff und Hopffen-Stangen, Rad-Speichen und dergleichen, auf der Strassen, oder unrichtigen Wegen, sich finden lassen, wohl Obsicht halten, sie besprechen, und da sie nicht einen glaubwürdigen Schein vorzuweisen haben, sie anhalten, sonderlich wenn es Leute sind, die nahe an dem Forst ihre Wohnungen haben. Und kurtz: Er soll alles dasjenige thun und verrichten, was ihme von seinem vorgesetzten Förster oder Forstmeister anbefohlen wird, welches wo kein Forst-Knecht ist, dem Förster selbsten zu thun oblieget, wovon oben unter dem Wort Förster ein mehrers.

Forst-Meister, ist derjenige, so über einen grossen in viele Reviere abgetheilten Forst gesetzt ist, und über die ihm untergebene Ober-Förster, Förster und Forst-Knechte die Aufsicht hat, damit sie ihre Schuldigkeit, ihren Instructionen gemäß, Pflichtmäßig beobachten, und kein Unterschleiff unter denenselben, oder von andern keine Eingriffe in die Holtz- und Wildpret-Sachen dem herrschafftlichen Regali zum Nachtheil vorgenommen werde. Er selbsten soll vollkommen Jagd-Forst-Hirsch- und Holtzgerecht seyn, die Holtz-Marckte ausschreiben und persönlich besuchen, über alle und iede Gehöltze, Grentzen, Art des Holtzes und Wildprets ein Register halten, was jährlich gejagt, geschossen, gefangen und in die herrschafftliche Küche geliefert, oder verkaufft, oder auch an die Bedienten an Deputaten abgegeben wird, aufzeichnen, und sowohl über die vor verkaufftes Holtz und Wildpret, vor Mast, Wald-Miethen und dergleichen in Empfang genommene Gelder sowohl als eingebrachte Straffen richtige Rechnung führen, seinem Ober-Forstmeister, oder wo keiner vorhanden, der Herrschafft von allem, was in Jagd- und Forst-Sachen wichtiges paßiret, ohnverzügliche Nachricht geben, und worüber es nöthig, Verhaltungs-Befehl einholen, und in Summa in allen und ieden vorfallenden Sachen und Handlungen seiner Herrschafft Nutzen und Aufnehmen befördern, und allen Eingriff, Schaden und Nachtheil verhüten.

Forst-Revier, ist ein gewisser Bezirck, oder ein Theil eines Forsts, welcher nebst andern Revieren einem Förster zur Aufsicht anbefohlen ist.

Forst-Steine oder auch **Jagd-Steine**, werden diejenigen genennet, so die Forstliche Obrigkeit und das Jagen unterscheiden.

Forst-Ziegel, siehe Ziegel und Forst.

Forthäckeln oder **Forthangen**, heisset bey dem Spinnen am Rade, wenn das Weibsvolck den Faden auf der Spuhle von einem Häcklein in den Flügeln zu den andern fortleget, damit der Faden sich ordentlich aufspuhlet.

Fraaß, wird nach Weydmännischer Redens-Art die Speise, Nahrung und Raub einiger wilden Thiere genennet; also saget man von Bären, Wölffen, Füchsen ꝛc. daß sie auf den Fraaß ausgehen.

Frantz-Brodt, oder wie sie andere nennen, **Mund-Semmeln** oder **Semmel-Pasteten**, sind nichts anders als eine Art von Pasteten, welche aus dem schönsten Weitzen-Mehl gantz rund gebacken, hernach auf allen Seiten mit einem Reib-Eisen gantz zart abgerieben; ferner wird oben ein Deckel eines gantzen Thalers groß abgeschnitten, und das inwendige mit einem silbernen oder blechernen Löffel heraus gehölert, entweder in Schmaltz gebacken, oder mit Butter bestrichen, und im Backofen abgetrocknet. Wenn dieses geschehen, können sie mit einem Ragout gefüllet, und nach Art der Potagen auf den Schüssel-Rand mit andern Garnituren so zierlich als es nur seyn kan, versinbaret werden; man mag sie auch alleine auf einer Schüssel anrichten, und stat eines Essens gebrauchen. Etliche, wenn sie solche gefüllet, setzen sie auf eine silberne Schüssel, und beschmieren den Deckel mit Eyern, daß er anklebet, schieben solche in den Backofen, und gebens also auf die Tafel, damit sie fein warm bleiben.

Frantzen oder **Fransen**, sind oben in einem Saum, von Zwirn, Seiden, Silber, Gold und dergleichen fest zusammen gewirckte und von dar herab hangende zusammen gedrähete Fäden, welche sodenn zu verschiedener Auszierung dienen müssen.

Frantzösische Spitzen, diese sind mehrentheils mit der Nadel genehet, und haben unterschiedene Benennungen als Pointe à la Reine, Dauphine, de Gennes. Die vornehmsten Spitzen-Manufacturen sind zu Paris, Lyon, Diepe, Aurillac und Havre de Grace.

Frantzösischer Stich, nennen die Nähterinnen denjenigen, der dem Creutz-Stich gar nahe kommt, denn wie bey jenen iedesmahl über vier Fäden Creutzweise gestochen wird, so geschiehet solches allhier nur über einen Faden, welcher Stich bey allerley Kissen und Uiberzügen, Beuteln und Kamm-Futtern und manchen Galanterien gebrauchet wird.

Frantzosen oder **Frantzösische Pocken**, ist eine bekannte Kranckheit bey denen Menschen, welche der abscheuliche Lohn der Geilheit und unreiner Vermischung mit dem andern Geschlecht ist, überdem aber auch vermittelst der Ansteckung durch Betten und Kleider einem zustossen kan. Doch hiervon handeln die Aertzte. Hier ist nur die Frage: Ob auch das Vieh, z. E. die Kühe oder die Schweine die Frantzosen haben? Die gemeinen Leute antworten: Ja. Sie sehen bey dem Rind-Viehe so wohl als dem Schweine-Vieh, den Grind, die Raude, den Aussatz, die augegangenen und exulcerirenden Finnen, die Blasen in dem Munde, wenn die Borsten leicht auszurauffen sind u. s. w. vor diese Kranckheit oder doch vor Zeichen derselben an. Daher man unter denen Fleischern und andern Leuten von Frantzösigten Kühen und Schweinen höret. Man kan auch nicht leugnen, daß diese Dinge dasjenige sind, woraus man ein unreines und untüchtiges, ja dem Menschen an sich oder zufälliger Weise durch Eckel und Scheu zur Speise schädliches Vieh erkennet, und deshalb in der Policey allerhand Anstalt machet, im Kaufen und Verkaufen aber die Rechte allerhand verordnen, davon man Roeveſtruncks Med. ædilit. nachsehen kan. Allein daß unter denen Vieh-Kranckheiten auch die eigentliche Frantzosen-Kranckheit zu zehlen sey, ist wohl ungegründet, und vielleicht nur von einiger Aehnlichkeit gewisser Dinge bey einigen Vieh-Kranckheiten mit denen Wirckungen und Zeichen der Frantzosen bey Menschen entstanden. Es können zwar die lympha und saliva bey denen Thieren ebenfalls verderben, scharff und schleimig werden, die Säffte deswegen stille stehen, und diejenigen Theile, welche kein Geblüte führen, anfressen. Allein es hat dieses bey denen Thieren nicht zur Ursache die unmäßige Geil- und Unreinigkeit, es greifft nicht die Knochen an, es wird nicht leicht durch Ansteckung fortgepflantzet, die Exulcerationes sind nicht in das innere des Leibes, sondern mehr ins äussere gerichtet. Wie man denn auch bey denen Menschen die Frantzosen von dem Aussatz, dem Scorbut und denen Pocken wohl unterscheiden muß.

Frantzosen-Holtz, ist ein hartes, schweres, schwartzbraunes hartzigtes Holtz, welches man als ein Schweiß- und Harntreibendes Blutreinigendes Mittel bey Menschen und Vieh in denen Kranckheiten brauchet.

Frau, ist eine verehlichte Weibes-Person, und in der Wirtschafft heißt die Wirtin die Frau, die Haus-Frau, (siehe Haus-Frau, it. Haus-Mutter) welcher verschiedene gantz eigene Rechte, Pflichten und Verrichtungen in Ansehung ihres Mannes, ihrer Kinder, vornemlich wegen der Tochter, des Gesindes, sonderlich des weiblichen, und hiernächst unter denen wirtschafftlichen Geschäfften vornemlich die Aufsicht und die Geschäffte in der Küche, dem Keller, der Rind- und Schweine-Viehzucht, wegen der Bewahrung, Reinigung und Verfertigung der Kleider, Wäsche, Betten, des Brauens, Backens, Waschens im Nähen, Spinnen, Weben und andern Geschäfften, mit der Wolle und Flachs, ja überhaupt wegen der Reinigkeit im Hause und der Ordnung bey

Hausraths zukommt. Ihre Verrichtungen gehen auch meistentheils nicht sowohl auf den Erwerb selbst am nächsten, sondern vielmehr auf die Bewahrung, das in acht nehmen, das erhalten und endlich nutzbare, vortheilhafftige, wohleingetheilte, sparsam und kluge anwenden, und ausgeben. Eine Frau, die zu diesem allen geschickt und die erforderten Eigenschafften des Leibes und der Seelen nebst verschiedenen andern weiblichen Tugenden hat, dahin nebst der Gottesfurcht die Keuschheit, Freundlichkeit, Mäßigkeit, Gedult und Bescheidenheit gehöret, ist, wenn sie auch nicht eben schön oder reich oder vornehm ist, ein grosser Schatz eines Haus- sonderlich aber eines Land-Wirts, und allezeit vor diesen besser, als eine schöne, reiche und vornehme Frau, die dazu nicht geschickt ist oder doch nicht werden will und kan. Denn ein Land-Hauswirt brauchet keine blosse Hof-Staats- und Putz-Dame. Ist aber einer so glücklich, daß er nebst jenen Eigenschafften einer guten Frau, auch eine schöne, reiche und vornehme, oder etwas davon haben kan, so hat er sich, wenn er dergleichen Gut vernünfftig und Christlich zu brauchen weiß, desto glückseliger zu schätzen. Inzwischen stellet diese Abbildung zugleich den Zweck vor, den sich Eltern, vornemlich aber die Frauen bey der Erziehung ihrer Töchter setzen müssen. Zu zu einer solchen Erziehung des weiblichen Geschlechts fehlen uns noch verschiedene weibliche Schulen und dazu dienliche Anstalten, daran doch, wenn wir unsere guten Haus-Frauen und Mütter daraus haben sollen, so viel im gemeinen Wesen gelegen ist.

Frauen-Blat, Frauen-Müntz, s. Müntz.

Frauen-Distel, Marien-Distel, ist ein Kraut mit grossen langen Blättern, so am Umreis zerkerbet oder zerschnitten, mit scharffen Stachelen besetzt, und mit weissen Flecken besprenget. Der Stengel ist über zwey Ellen lang, Fingers dick und stachlicht; Die Nebenblätlein tragen allesamt mit spitzigen Dornen besetzte Knöpffe, darinnen der lange und glatte Saamen in weissen Haaren verborgen liegt. Dieses Kraut, welches in denen Gärten mit Fleiß gezogen wird, will eine gute fette Erde haben, und muß im Frühling gesäet werden, hat gleiche Krafft und Wirckung mit der Carobenedicten, ob es gleich nicht so bitter als dieselbige ist.

Frauen-Eis, ist ein weisser, platter, durchsichtiger Stein, welcher so weich, daß man ihn in zarte durchsichtige Blätter reissen und wie Glas brauchen kan. Es wird aber auch das Katzen-Silber oder der Katzen-Stein, wiewohl unrecht, Frauen-Eis genennet.

Frauen-Haar, ist ein kleines Kraut mit zarten tieffgekerbten Blättern, so den gantzen Winter durch grün bleiben, von einer zäserigten Wurtzel, aus welcher ein dünner glantzender Stengel hervor schiesset. Es giebt dessen zweyerley einheimische Arten, nemlich das schwartze, so eigentlich Frauen-Haar genennet wird, und das weisse, welches auch den Nahmen Mauer-Raute führet. Sie wachsen gerne zwischen denen Fugen und Rissen der alten Mauren, oder feuchten Ritzen der Felsen, auch öffters in denen Brunnen-Gemäuern herfür. Beydes trocknet, zertheilet, eröffnet und löset auf, ziehet auch, wenn es dürre worden, ein wenig zusammen, und reiniget das Geblüte, dahero es wider den Husten, Engbrüstigkeit, Gelb- Schwind- und Wassersucht, Stein-Schmertzen, Miltz-Gebrechen und Fieber gebraucht wird. Die Mauer-Raute wird von denen Hirten zu verschiedenen Kranckheiten des Viehes, wenn es auf der Weide etwas giftiges gefressen, absonderlich aber, wenn die Schweine sehr erkrancken, mit Nutzen gebrauchet.

Frauen-Müntz, siehe Müntz.

Frauen-Röslein, oder **Marien-Röslein**, ist ein Blumen-Gewächs, welches etliche einen bis anderthalb Schuh lange, gerade und runde Stengel treibt, und etwas grössere Blätter als der Salbey hat, die drey bis vier quer Finger breit, spitzig, weich, weiß und wollicht sind. Die Blumen bestehen aus fünff Nelcken-formig zusammengesetzten Blätlein, welche von verschiedenen Farben, und entweder Feuer-roth, Purpurfarb oder weiß, einfach oder gedoppelt sind. Man hat auch welche mit Leibfarben getüpffelten Blumen; nach ihrer Verblühung folget eine Kegel-förmige Hülse, welche sich an der Spitze öffnet, und einen fast runden Saamen zeiget. Sie werden am besten durch die Ben-Schößlinge fortgepflantzet, wollen einen guten Grund haben, und allezeit über das andere Jahr im Frühling versetzt seyn, man muß sie aber alsdenn von den übrigen Stengeln säubern, sonst blühen sie zu viel und verderben. Es giebt noch eine fremde Art, welche Americanische Marietten genannt werden, und alle Sommer schöne rothe, aus einem gelben Kelch herfür schiessende Blumen haben. Diese müssen des Winters in die Gewächs-Häuser versetzet, auch bisweilen bespritzet, oder von unten auf befeuchtet, und erst im Frühling bey aufhörender Kälte, wieder in die Lufft gestellet werden.

Fregatte, ist ein grosser Africanischer See-Vogel.

Fregatte, ist eine Art von Schiffen, davon siehe das Zeitungs-Lexicon.

Fremdling ist der Nahme einer gewissen Art Falcken. Siehe Falck.

Fresser, ist eine Baum-Kranckheit, welche sonst auch der Krebs genannt wird. Siehe Krebs.

Frettel, siehe Fröttel.

Freundschafft, diese Sache gehöret zwar eigentlich in die Sittenlehre. Allein es ist doch auch nichts in der Wirtschafft nöthiger und vortheilhafftiger, als die Freundschafft und die Klugheit, solche zu erlangen, zu stifften, zu unterhalten und zu brauchen. Denn die Wirtschafft ist nicht nur überhaupt an die gesellige Hülffe und Liebe, die aber nach dem Sünden-Fall meistentheils interessirt ist, sondern auch an diejenige Gemüths-Ver-

zweyer oder mehrerer Personen gegen einander gebunden, da dieselben ihres guten Vermögens und redlichen Willens versichert seyn, einander darinne überhaupt oder in gewissen Geschäfften und zu besondern gerechten Zwecken, aufrichtig und freywillig, zu dienen und beyzustehen, ohne deshalb eben auf gewisse bestimmte Gegenvergeltung in allen Fällen zu sehen. Und eben dieses heißt eigentlich Freundschafft. Diese Versicherung kan nun verschiedene wahrscheinliche Gründe haben, Bekanntschafft und Erfahrung, sonderlich aber diese in der Noth, sind wohl die gewissesten bey aller Bluts- und Muths-Freundschafft. Eine gewisse unvermeidliche Nothwendigkeit, so aus der Vereinigung der Absichten entspringet, ist gleichfalls ein solcher Grund. Die Zusammenstimmung der Gemüther ist mehr eine Gelegenheit sie zu stifften und ein Mittel sie zu unterhalten. Eine allgemeine oder doch auf diejenigen Dinge, darauf die Freundschafft besonders zielet, gehende Vertraulichkeit, Treue, Verschwiegenheit und Bereitwilligkeit, sind sowohl zum Anfang als Fortgang nöthig und auch eine Frucht davon. Hauswirte müssen sich sonderlich um gute Freunde unter denen bekümmern, die mit ihnen in gleichen Umständen sind. Mit Nachbaren gute Freundschafft zu halten ist eine höchst nöthige Regel. Wirt und Wirtin müssen die besten Freunde seyn, sonst gehet alles rückwerts in der Wirtschafft. Es giebt auch Grade und Stuffen oder ein verschiedenes Maaß der Freundschafft. Zu einem durchgängigen Freund, dem man sich gantz und gar ohne allen Vorbehalt vertrauet und gäntzlich in seinem innern und äusserlichen überläßt, gehöret viel, und man findet fast unter denen Menschen keinen einzigen, da nicht allemahl noch die Klugheit rathen solte, ein kleines Mißtrauen zu behalten, und auf seiner Hut zu seyn. Was übrigens insonderheit in Handels-Geschäfften Freunde und Freundschafft helffen, das ist bekannt; der Kauffmanns-Credit kommt sonderlich auf Freunde an. Genug ein Wirt muß gute Freunde haben, dabey aber auch klug in der Freundschafft seyn.

Frey-Pürsche, sind an einigen Orten solche Höltzer und Gegenden, worinnen einem ieden zu schiessen und zu jagen erlaubet ist.

Freysam-Kraut, siehe Dreyfaltigkeits-Blume.

Freyungs-Stein, ist eine Art der Mahl-Steine, davon an diesem Ort erwehnet worden.

Fricandeau, ist ein gutes Essen, welches aus dünne geschnittenem Kalb-Fleisch bereitet wird; Es muß aber dieses fein zart geklopfet, mit Speck sauber gespicket, in Butter geröstet, mit allerhand guten Gewürtz-Kräutern versetzet, und gute Brühe darauf gegossen werden, in welcher man es dämpffen und kochen läßt. Man nimmt nemlich eine Kalbs-Keule und schneidet gantz dünne Stücklein, woran aber keine Flechsen und Haut hangen müssen, klopffet dieses Fleisch mit einem Messücken fein zart, hernach schneidet man Speck wie zum Rebhüner-Spicken, und spicket es auch so sauber, als ein Rebhun, und leget es auf eine Schüssel oder Spickbret. Wenn es nun alles zusammen gespicket worden, so setzt man eine Casserole mit Butter aufs Feur, leget das gespickte Fleisch darein, und lässets eine ziemliche Weile darauf stehen, so wird sie viel Brühe zeigen. Diese seiget man herunter auf eine Schüssel, thut zu dem Fleisch ein paar gantze Zwiebeln, Ingber, Muscaten-Blüthen, ein wenig Thymian, Lorbeer-Blätter, Citronen-Schalen und etwas Saltz, lässet es also ferner dämpffen, hernach giesset man Wein und gute Brühe daran, und lässet es also kochen, streuet auch ein wenig geriebene Semmel darzu, oder giesset fertige Brühe darauf, und lässet es noch ein wenig kochen. Wenn man nun bald anrichten will, so lässet man die erstlich abgeseigete Brühe darein lauffen, drücket Citronen-Saft darüber her, so ists fertig und gut.

Fricandelle, ist ein angenehmes Gerichte, welches aus einer sonderlichen Farce oder Gehäck zubereitet wird, die man hernach auf ein Kälber-Netz, so vorhero in beliebige Stücke geschnitten worden, träget, wie kleine Würste zusammen rollet, in Butter backen, und mit einer guten Brühe versehen lässet. Die gantze Zubereitung geschiehet also: Man brätet eine Kalbs-Keule ab, thut hernach die Haut alle herunter, und schneidet nur das derbe Fleisch mit einem Schneide-Messer gantz klein, stösset es in einem Mörsel, thut zuvor in Milch geweichte Semmel darein, ein Stücklein Butter, Muscaten-Blüten, vier Eyer-Dottern, ein gantzes Ey, ein wenig klein geschnittene Zwiebeln und Saltz, reibet dieses alles wohl durch einander; hernach thut man es wieder heraus, schneidet frischen Speck gantz klein würfflicht, und rühret denselben auch darunter; hierauf nimmt man Kälber-Netze, schneidet sie stückweise, so groß als die Würste werden sollen, leget auf die geschnittenen Stück Netze etwa zwey Finger starck von der gemachten Farce oder Gehäck, und rollet es zusammen, machet deren so viel als man brauchet; bestreichet auch eine Torten-Pfanne mit Butter, leget die Würste darein und setzet sie im Back-Ofen. Wenn solche nun fein gelbbraun gebacken, so kan man sie auf eine Schüssel anrichten. Soll eine Sardellen-Sauce oder Tuncke darzu kommen, so nimmt man drey bis vier Eyer-Dottern, thut dieselben in ein Töpffgen, giesset ein wenig Coulis oder sonst gute Brühe darüber, ingleichen ein wenig Wein und Citronen-Safft, qvirlt dieses zusammen an einem Kohlfeuer, bis es beginnet dicke zu werden. Endlich giesset man von dem Fett, worinnen die Würste gelegen und gebraten, auch hinein, schüttet diese Brühe in eine Schüssel, sprenget vom vorigen Fett etwas darüber, richtet die Würste auf den Schüssel-Rand herum an, und garniret sie mit Citronen oder Blumwerck. Diese Würste können unterschiedlich, als Beylagen zu Erbsen, Bohnen, braunen Kohl ꝛc. gebraucht, sonst aber auf vielerley Art von Kalbs-Leber, Lungen, rohen Schwein-Fleisch, Schöpsen-

Fleisch

Fleisch ꝛc. gemachet werden; nur sind dabey die Eyer zu sparen, auch darff man nicht viel geriebene Semmel darzu brauchen; Nieren-Talg aber und eingeweichte Semmel sind am dienlichsten. Den Geschmack zu verändern, können es die Würtz-Waaren thun, als Citronen, Sardellen, Zwiebeln und dergleichen, von vielen wird auch ein ziemlich Theil Cardamomen darzu genommen.

Fricassee, heisset ein solches Essen, da zum Exempel, Fleisch, Hüner, Tauben, Hirsch-Kolben, Hirsch-Ohren, Frösche und dergleichen, in kleine Stückgen zerschnitten, nebst Gewürtz und andern wohlschmeckenden Dingen dämpffen und gleichsam braten müssen.

Friese, sind ungeschorne grobe wollene Zeuge, die da meist zu Pferde- und anderen Decken, Unter-Röcken und schlechten Bauern-Kleidern gebraucht werden, indem sie fein warm halten. Sie werden in Hamburg und Lübeck weiß eingekaufft, und hernach gefärbet.

Friesel, ist eine heut zu Tage mehr als in denen alten Zeiten bekannte und sonderlich in denen Städten unter zärtlichen Leuten gemeine, und wenn es der weisse Friesel ist, gefährliche Kranckheit, vornemlich bey denen Wöchnerinnen. Es haben einige angemercket, daß, nachdem wir Deutschen von unserer alten Lebens-Art im Essen und Trincken abgewichen wären, sonderlich aber so viel Gewürtz und Caffee gar unordentlich zu brauchen angefangen hätten, diese Kranckheit erst bekannt worden.

Frische Milch, ist eine entweder roh und blos abgekühlte, oder mit Eyern vorher abgesottene Milch, worein man gemeiniglich Semmel oder Zwieback, oder auch nur Brot einzubrocken pfleget. Will man selbige besonders gut zubereiten, werden rein gelesene und gewaschene Corinthen, geschnittene Mandeln, und ein Theil guter Rahm hinzu gethan. Andere wollen es noch besser machen, indem sie an stat der Mandeln, die Blätter von süssen Mandel-Bäumen nehmen, und die Milch darüber absieden, etwas Zimmt-Wasser oder Zimmt, ingleichen etwas Rosen-Wasser darzu thun. Endlich sieden sie auch die Milch über Flieder- oder Hollunder-Blüten ab, thun Zucker, Zimmt und Rosen-Wasser darzu. Diese letztere Art hält man auch vor eine Reinigung des Geblütes und Leibes.

Frischen, heisset bey den wilden Sauen so viel als bey den zahmen Schweinen das Werfen oder Ferckeln.

Frischling, wird ein junges wildes Schwein im ersten Jahre genennet; im andern Jahre heisset es ein jähriger Frischling.

Fritillarie oder auch *Narcisse Chaperonné*, von dem Nahmen des Erfinders also benahmet. Einige nennen sie auch Marmor-Lilie, andere aber Meleagride, von dem Lateinischen Meleagris, welches so viel heisset, als eine Indianische oder Calecutische Henne (Trut-Henne) weil diese Blume fast eben so, wie dieses Feder-Vieh gezeichnet ist. Sie ist wie ein Bret-Spiel, mit zweyfärbigen Qvadraten sehr zierlich ausgetheilet; Es giebt aber auch einfärbige, mit weißlichten Ribben, auf welchen sich eine grüne Linie oder schmales Strichlein bis in die Mitte des Blats ziehet. Inwendig in der Blume selbst sind sechs kleine Fäserlein, um welche sechs kleine gelbe Körnlein anzutreffen, die nicht anders aussehen, als wenn sie mit Staub bestreuet wären. Sie werden abgetheilet in früh- und spät-blühende, einfache und gefüllte, nur mit einer oder mit vielen Blumen gezierte: Die gemeine und frühzeitige, blühet bleichroth mit dunckelem Purpur vertieffet, eine andere gantz weiß, noch eine andere gelbgrün mit vielen Blumen, und über dieses noch die gefüllte mit grossen Blumen. Unter den spätblühenden, findet sich auch eine, so gelbgrün blühet; samt einer andern mit rothen oder braunen Würffeln; eine Isabellfärbige; eine andere besondere Art mit breiten Blättern und Stengeln, an welchen zu oberst unter etlichen Blättern, nach Art der Kayser-Krone, zwey oder drey Blumen abwerts hangen; die kleine schwartze aber wird unter allen für die rareste gehalten. Diese Blumen, welche einen mittelmäßigen Grund, der nicht zu fett und mager ist, mit einem Wort, eine lockere gemeine Feld-Erde erfordern, dürffen über drey qver Finger tieff nicht eingesetzet werden, weil sie aber gar leicht welcken, wenn die Hitze im Sommer gar zu groß, oder eine langwierige Dürre einfället, so kan man sie wohl mit ein wenig Wasser ansprengen und befeuchten. Die Zwiebeln werden jährlich um Jacobi aus der Erde genommen, aber über vierzehen Tage nicht daraus gelassen, sondern alsdenn wieder eingepflantzet; im Fall man aber selbige erst mit den Tulipanen wieder einsetzen wollte, muß man diese Fritillarien-Zwiebeln in einem Topff mit frischem Sand eingefüllet, so lange einlegen, und im Keller aufbehalten. Uiberhaupt stehen sie sicherer in grossen Blumen-Töpffen, als in den Beeten, weil man sie solchergestalt der Sonnen-Hitze desto besser, wenn es nöthig, entziehen, als auch mit dem Anfeuchten und andern besser warten kan.

Fröhne, Frohn-Dienste, Hofe-Dienste, Schaar-Werck, oder nach Böhmisch- und Oesterreichischer Redens-Art Robathen, werden alle diejenigen Dienste genennet, so die Unterthanen ihrer Obrigkeit umsonst, und auf ihre selbst eigene Kosten, oder aber gegen eine gewisse Lieferung, da sie nemlich etwas weniges: zum Exempel, die Speisung, oder eine gewisse Anzahl kleingebackener Brote und Käse, so Fröhner-Brote und Fröhner-Käse genennet werden, oder etwas Frohn-Korn, oder aber, die die Frohne mit ihren Pferden oder Ochsen und Geschirre verrichten müssen, etwas Futter vor ihr Vieh zu geniessen haben. Es werden aber die Frohn-Dienste in gemessene oder ungemessene eingetheilet. Jene sind an gewisse

gewisse Zeit und Arbeit gebunden, ausser welchen der Frohn-Herr nichts fordern kan; diese müssen gethan werden, wann und auf was Art die Herrschafft solche geleistet haben will, also daß an manchen Orten der Unterthan die sechs Werckel-Tage zu Hofe ziehen, am Tage des HErrn aber dem Edelman noch Bothschafft lauffen muß. Ferner werden die Frohn-Dienste eingetheilt in Spann-Frohn-Dienste, welche mit dem Zug-Vieh, und Hand-Frohn-Dienste, welche allein mit der Hand geleistet werden. Endlich werden sie auch nach der Arbeit unterschieden, in Acker-Frohnen, welche zu Bestellung des Acker-Baus, mit Düngen, Pflügen, Egen, Erndten und Einführen gethan werden; Bau-Frohnen, wenn die Unterthanen zu Aufrichtung neuer, und Unterhalt- und Besserung der alten herrschafftlichen Gebäude, ausser den Acker-Frohnen, mit Fuhren und Hand-Arbeit helffen müssen; diese, wenn sie sonderlich bey denen Landes- oder Erbherrschafftlichen Wohnungs-Gebäuden gethan werden müssen, heissen auch Burg-Frohnen. Jagd-Frohnen, wenn sie zu den Hirsch- Wolffs- Schweins- und andern Jagden zu dienen schuldig sind: Forst-Frohnen, wenn die Unterthanen im Forst, bey Abtreibung des Holtzes und sonst sich gebrauchen lassen müssen. Es ist eine Frage in der Cameral-Wirtschafft: ob es besser sey, die Frohn-Dienste in Geld zu setzen, und ein gewisses Dienst-Geld dafür auf die Häuser oder Land-Güter zu legen? Ingleichen wie die Dienste in Anschlag zu bringen? ob nach denen Gütern und deren Ertrag, oder nach denen ehemahligen Tagen und Arten der Dienste? Der Herr geheime Rath Gasser in seiner Einleitung zu denen Oeconom. Polic. und Cameral-Wissenschafften hat davon gehandelt. Es muß vor allen Dingen ausgemacht seyn, ob der Herr zu dieser Veränderung befugt sey? Ausser diesen muß es mit Einwilligung der Dienst-Leute geschehen. Es ist am besten, daß man den Anschlag nach denen Tagen und der Arbeit die zu leisten, mithin nach dem vor solche Arbeit in gewisser Gegend gewöhnlichen Tage-Lohn vor erst mache, dabey aber auf die Veränderung des Lohnes sehe und einen Mittel-Preis der Arbeit annehme, weil das Lohn nach denen Umständen der Zeit bald steigt bald fällt. Hiernechst aber die Austheilung auf die Häuser und Aecker eines ieden machet. Sonst ist es nicht eben in allen Gegenden und in allen Umständen rathsam, an stat der wircklichen Dienste Dienst-Geld zu nehmen, sonderlich wenn die Leute beynöthig sind, wenn man deshalb die Güter mit vielem Gesinde und Vieh zur Arbeit beschweren, und also den Aufgang dabey vergrössern müste. Allein die Umstände verursachen bisweilen, daß man die alten Frohn-Dienste nicht mehr nutzen kan. Z. E. bisweilen war vor alters eine Hofhaltung an demselben Ort. Es wurden viele Boten, Bau-Dienste, Kutsch-Fuhren und dergleichen erfodert. Nach der Hand ist keine Hofhaltung mehr vorhanden: Man braucht diese Dienste nicht, und das wenige kan vor wenig Geld und Lohn erlanget werden. Solchergestalt aber würde der Bauer gar keine Dienste thun, da doch Zins und Dienste eine allgemeine alte Last der Leibeigenen ist, daraus unsere Bauren entstanden. Daher auch nach den deutschen Rechten ein allgemeiner Grundsatz ist: Ein ieder Bauer muß von seinem Gute Zins und Dienste thun, wenn er nicht seine Befreyung davon besonders erweisen kan. Und in solchen Umständen ist es allerdings nützlich und recht, Dienst-Geld vor die Dienste und also was gewisses vor das ungewisse zu nehmen, solchergestalt aber die Herrschafftlichen Güter zu verbessern.

Fröhner, heisset ein Unterthan, der seine Herrschafft Frohn-Dienste zu leisten schuldig ist, und diese sind, nach dem Unterschied derselben, entweder Hand-Fröhner, so mit der Hand-Arbeit, oder Spann-Fröhner, so mit ihrem Zug-Vieh ihre Dienste verrichten müssen. Solche Fröhner sind bisweilen dergestalt an die Güter gebunden, daß der Herr auch nicht einmahl die Fröhne ohne Entgeld, woferne die Fröhner nicht darein willigen, aufsagen kan, weil diese sonst keine gewisse Nahrung haben würden.

Fröttel, Frettel, ist ein kleines, vierfüssiges, wildes Thier, von dem Geschlecht der Wiesel, daher es auch im Lateinischen von einigen Mustela silvestris vel rustica genennet wird. Dieses Thierlein, welches sich zahm machen, und auf die Caninichen-Jagd wohl abrichten läßt, ist etwas gröſſer, als ein Eichhörnlein, schlanck und länglicht vom Leibe, weißgelblichter Farbe, hat schöne rothe Augen, und gar niedrige Füßlein; wiewohl es auch Frötteln giebt, so bunt und scheckigt, von oben rötlich oder Leberfärbig, unten am Bauch aber gantz weißlicht sind. Ihr gewöhnlicher Auffenthalt ist in denen gröſten Wildnissen und Einöden, ihre Nahrung aber bestehet in Wildpret von Caninichen, auch in Fischen, Vogeln und Honig, als welchen letztern sie insonderheit sehr nachstellen. Das Weiblein gehet gantzer vierzig Tage trächtig, und setzet öffters fünff, sechs, sieben bis acht Junge auf einmahl: diese sind dreyßig Tage blind, und wenn sie etwan sechs oder sieben Wochen ihr Gesichte gehabt, kan man sie schon zur Hatz der wilden Caninichen gebrauchen, worbey man ihnen eine Schelle an den Hals, den Caninichen eine mehrere Furcht einzujagen, zuweilen aber auch ein kleines Maul-Körblein von Leder anzuhängen pfleget, damit sie so wohl die Caninichen stossen, aber nicht beissen können, wenn sie dieselbigen aus ihren Schlupff-Löchern heraus treiben müssen. Die Frötteln pflegen, so offt sie erzornet und erhitzet sind, einen starcken Bisam-Geruch wie die Marder, von sich zu geben.

Frohn-Fuhren, werden diejenigen Fuhren genennet, so ein Unterthan seiner Obrigkeit zur Fröhne thun muß.

Frohn-Gut, heisset ein Gut, darauf Frohn-Dienste haften.

Frohn-Register, ist ein ordentliches Ver-

richtiges Verzeichniß, aller von denen Fröhnern das Jahr über geleisteten Frohn-Dienste. Dergleichen Register wird bey gemessenen Frohn-Diensten, um guter Richtigkeit willen gehalten, und unter eines ieden Fröhners Nahmen und summarischen Anzahl einer Frohn-Tage, wie viel, und bey was Arbeit solche gethan werden müssen, alle ganze und halbe nebst der Arbeit, so der Fröhner verrichtet, ordentlich specificiret, und wenn die Fröhne vorbey, so wohl der Fröhner Kerbstöcke abgeschnitten, als das Frohn-Register der Herrschafft zur Nachricht einliefert.

Frosch, ist das bekannte kleine vierfüßigte Thier, welches verschiedener Arten, und entweder grün, gelb und weiß, grau, oder grün und schwartzfleckigt ist. Etliche wohnen nur auf der Erden, als die grünen Laub-Frösche, welche sich von dem Laub der Bäume und Sträucher, auf welchen sie sich aufzuhalten pflegen, nähren, und durch ihr Schreyen den zukünfftigen Regen anzeigen sollen, ingleichen die gelben Frösche, die man nur in Gärten, Feldern und Gebüschen findet; die grauen, auch grün und schwartzfleckigten aber, halten sich in Gräben, Bächen, Flüssen, Seen, Teichen und Moräßten auf, und sind gröber als die vorigen Arten. Die Hinter-Viertel werden einiger Orten verspeiset, besonders unter den Frantzosen, welche solche mit höltzernen Bolzen von kleinen Armbrüsten oder Frosch-Schneppern, welches Wort aufzusuchen, schiessen, oder sonst fangen und wie fricaßiren, mit Mehl oder Grieß besprengt, aus Schmaltz backen, oder auch wie junge Hüner zurichten; nur ist dabey noch anzumercken, daß das Frosch-Fleisch viel schärfer als anderes Fleisch, oder als Fischwerck tractiret seyn will. Man brauchet hierzu nur die selben, weissen Frösche, nicht aber die grün- und schwartz-sprenglichten aus Teichen oder Sümpffen, vielweniger die Laub-Frösche; so hütet man sich auch im Monat Majo, als in der Laich-Zeit der Frösche, sie zur Speise zu nehmen, weil sie sich alsdenn auch mit den Kröten zu vermischen pflegen. Die Bienen haben einen argen Feind an diesem Ungeziefer, denn wenn sie schwer beladen vor die Bien-Stöcke und Körbe kommen, und vor solchen aus Müdigkeit, wie es offt geschiehet, in das Gras fallen, so werden sie von denen darinnen verborgen liegenden Fröschen weggeschnappt und verschlungen; welches ihnen auch wiederfähret, wenn sie an das Wasser zu trincken, und denen Fröschen zu nahe kommen. Sie thun auch an den kleinen Fischen und der Brut im Fließ-Wasser und Teichen grossen Schaden, und fressen solche weg, wo sie dergleichen erhaschen, ja es mögen sich gar die grossen an ziemlich starcke Hechte wagen, wie man davon ein Exempel beym Duavio, in seinem Tractate de piscibus & piscinis hat, da ein grosser Frosch auf einen starcken Hecht gesprungen, demselben die Augen ausgekratzt, und so lange auf ihn sitzen blieben und gemartert, bis er ihn ums Leben gebracht. Noch wunderbarer ist, daß ein Frosch sich gar an einen Vogel macht, wie ich Anno 1719 selbsten gesehen, da auf einem ohnweit Leipzig gelegenen Ritter-Gute an dem Rande des Schloß-Grabens ein grosser Frosch auf eine herumhüpffende erwachsene Bachstelze begierig gepasset, und solche endlich erschnappet, aber weil sie sich mit ihren Krallen in dem Unter-Maul des Frosches eingehäckelt, solche nicht verschlingen können, daß also die Bachstelze etwas über die Helffte in des Frosches Rachen bleiben, der Frosch aber, welcher die Bachstelze entweder nicht los lassen können, oder vielleicht auch nicht gewollt, endlich am dritten Tage in einem Gewölbe, wohin man ihn mit seinem Raube gebracht, crepiren müssen. Ihre Feinde sind der Hecht, und alle Raub-Fische, die Krebse, Nacht-Vögel, als Schuhu, Eulen und Käutzlein, wie auch die Schlangen, vor allen aber die Störche und Raben, die sie allenthalben verfolgen, und wo sie solche antreffen, wegfangen und auffressen. Sie laichen im Frühling, da denn erstlich aus dem Laich ein rundes schwartzes Stücklein Fleisch erwächset, an welchen sich folglich der Kopff, die Vorder-Füsse und der Schwantz sehen lassen, dieser theilet sich endlich, und wenn die Haut davon abgegangen, so werden die Hinter-Füsse daraus. In der Artzney werden von denen grünen Fröschen fast alle Theile gebraucht. Weil aber diese Thiere nicht nur obgedachter massen in den Fisch-Wassern grossen Schaden thun, sondern auch manchem mit ihrem heßlichen Geschrey zuwider fallen, so werden sie entweder mit denen Frosch-Schneppern weggeschossen, oder mit Hohlwurtz, welche man in das Wasser, worinnen sie sich aufhalten, wirfft, oder am besten durch Ausfischung des Frosch-Laichs im Frühling getilget und aus dem Wege geräumet. Durch ein am Ufer angemachtes Feuer, kan man auch das beschwerliche Schreyen der Frösche stillen. Sonst wird aus ihrem Laich auch das bekannte Frosch-Laich-Pflaster, wovon das Wort Frosch-Laich nachzusehen, ingleichen ein Waschwasser vor das Gesichte des Frauenzimmers gemacht.

Frosch, wird auch eine Pferde-Kranckheit genennet, welche darinnen bestehet, daß die Pferde im Munde, unter der Zungen auf beyden Seiten kleine Höcker bekommen, welche endlich gantz schwartz, und zuweilen zu ziemlich grossen mit Materie angefüllten Beulen werden, wovor die Pferde nicht fressen können, und folglich von Hunger gantz elende werden. Diese also genannten Frösche soll man mit einer Fliete aufreissen, oder mit einem scharffen Scheerlein abzwicken, und mit gebähetem Brot und Saltz wohl reiben, so wird sich die schwartze Haut abreiben, hernach soll man Saade-Baum, Campher und Myrrhen in scharffen Eßig sieden, und dem Pferd das Maul und den Schaden wohl auswaschen, auch den Rauch von Myrrhen in das Maul gehen lassen. Man kan auch die Haut mit einem glüenden Eisen brennen, doch muß man behutsam dabey umgehen, damit

mit die Zunge nicht verletzet werde. Wenn das Rind-Vieh, Ochsen oder Kühe den Frosch unter die Zungen bekommen, so nehme man Wein-Rauten, Salbey, weissen Hunds-Koth, Saltz und Ofen-Rus, iedes gleich viel, stosse es zu Pulver, und reibe dem Vieh die Zunge damit.

Frosch-Laich, dieses ist nichts anders, als eine Menge kleiner von Fröschen gelegter Eyer, welche in einem Schleim eingeschlossen liegen, damit sie nicht so leichte verderben. Aus diesen Eyern oder sogenannten Augen kriechen bey warmen Sonnenschein die kleinen Frösche in der bey dem Frosch beschriebenen Gestalt aus. Man brauchet das Frosch-Laich in der Artzney mit ungemeinen Nutzen, es kühlet und lindert äusserlich allerley Glieder-Schmertzen, Brand und Entzündungen, und stillet, mit Rosen-Eßig auf einen Schwamm gegossen, und aufgelegt, das unmäßige Bluten, ziehet die übrige Röthe aus dem Gesicht, und machet die Hände glatt und sauber. Es wird auch daraus das bekannte Frosch-Laich-Pflaster zubereitet, welches zu allerhand Wunden und Schäden dienet. Wenn ein Pferd den auf- oder auswerffenden Wurm hat, soll man dasselbe mit Frosch-Laich (welches samt dem Wasser gesammlet, und in einem Topff gethan werden muß) alle Tage fünff mahl salben, und dieses so offt wiederholen, bis der Wurm vergehet; man soll aber das Pferd vorhero iedesmahl an der Sonne warm werden lassen, und hernach erst schmieren.

Frosch-Schnepper, ist ein Instrument, die Frösche damit zu schiessen. Es bestehet solches in einem an einer langen mit einem stählernen Bogen versehenen höltzernen Armbrust oder Schnepper, auf welcher ein langer von starcken Eisen-Drat verfertigter und an der Spitze mit einem scharffen Widerhaken bewaffneter Pfeil lieget, welcher mit einer Schnure, so zugleich den Bogen spannet, angebunden ist. Wenn ein Frosch damit getroffen worden, bleibet derselbe am Pfeil, der Pfeil aber an der Schnure hängen, womit man den Frosch heraus ziehen, abnehmen, und den Bogen wieder spannen kan.

Frost, ist eine starcke empfindliche Kälte, welche der Saat, denen Pflantzen, Bäumen und Weinstöcken sehr schädlich und nachtheilig ist. Wenn die Saat und Pflantzen wohl mit Schnee bedecket sind, kan ihnen auch der härteste Frost nicht schaden. Die Bäume werden am besten vor dem Frost und Kälte durch gute Verbindung mit Stroh verwahret. Denen Reb-Stöcken soll der Frost, wie man dafür hält, keinen Schaden thun noch sie verderben, so man in den Weinbergen hin und wieder Häuflein von dürrem Mist oder Stroh machet, und dieselbigen, wenn der Frost einfallen will, anzündet; denn der Rauch, welcher vom angezündeten Stroh aufgehet, soll dem Frost die Macht und Krafft brechen, daß er den Reben nicht schaden kan. Geschiehet es aber dennoch, daß die Reben erfrieren, so ist darwider kein näher Mittel, als daß man das erfrorne und verdorbne, bis aufs grüne, gantz hinweg schneide, und von dem erfrornen nichts übrig lasse. Und im Fall auch die Fläche gantz erfroren, der Stock aber im Grunde noch grün wäre, alsdenn entblösset man denselben, schneidet ihn etwas im Grunde behend ab, und decket ihn zugleich mit gutem fetten Erdreich zu; so bekommt man von neuem frische Schosse, die nachgehends zu Ersetzung des Schadens wieder gesencket werden können. Die gröste Gefahr entstehet dem Weinstock von den Mayen-Frosten, welche um Philippi Jacobi, auch weil noch ziemlich lange darnach, bis schier gegen des Monats Ende, nemlich eben um die Zeit, da der Stock junges Holtz zu treiben beginnet, einzufallen pflegen; aus dieser Ursache bringen diese Mayen-Fröste denen jungen Stöcken mehr Schaden als denen alten; auch mehr denen, die in der Tieffe, als die hoch liegen. Etliche lassen dahero das Hefften so lange anstehen, bis die Zeit vorbey, damit die Reben vom Winde können beweget werden, und also vom Froste weniger Schaden leiden; und dieses Mittel hilfft auch etwas, aber hergegen, weil indessen die Augen sehr ausschlagen, werden derselben viel abgebrochen, wenn man hernach erst hefften will. Andere bedecken, nach verrichtetem Schnitt, auf den ersten May die Stöcke mit etwas Erde, bis dieselben Fröste vorbey, und dadurch kan auch etwas erhalten werden. Theils suchen auch durch obgemeldte Anzündung der dürren Mist- und Stroh-Haufen zu helfen. Geschiehet es aber dennoch, daß die Reben erfrieren, und scheinet, als wollten die Trauben verderben und umkommen, so muß man sie, wie gedacht, gantz nieder und kurtz genug abschneiden, daß die Krafft im Holtz desto besser bleibe, und so pflegen denn das künfftige Jahr solche Reben zweyfältige Früchte zu bringen. In der Oeconomischen Fama ist ein Vorschlag, die Weinstöcke, die Pfirsch- und Apricosen-Bäume ꝛc. an denen espalien und Wänden, sonderlich aber an denen lesten die Blüthen vor denen Frösten im Frühjahre zu verwahren. Er gehet dahin, daß man des Abends dieselben mit kaltem Wasser begiessen solle, damit es friere und also das Eis eine Decke gegen den Frost abgebe. Daß übrigens der eingedrungene Frost aus verschiedenen Früchten durch kaltes Wasser oder Schnee heraus zu ziehen sey, und also selbige doch noch einigermassen zu nutzen sind, haben die Leipziger Sammlungen im ersten Stück bey denen erfrornen Erdäpffeln angemerket.

Frost-Bohrer, ist ein Jagd-Instrument, welches bey hartem Frost gebraucht wird, wenn mit denen Furckeln nicht in die Erde zu kommen ist, man aber dennoch, zumahl bey der Wolffs- oder Lux-Jagd gantz stille und heimlich stellen muß, und weder mit den Kreutz-Hauen hacken und pochen, noch mit den Aexten und Beilen schlagen, und dadurch einen Lermen, wovon das Wild nothwendig

aus-

usreissen muß, erregen darff. Dieser Bohrer muß in proportionirter Grösse, und, weil er wegen der kleinen Steine, Kieß und Sand, gefrorner Erde und Eis bey öfterm Gebrauch bald stumpff werden kan, mit einem dicken und starcken Gewinde wohl verstählet und scharff geschliffen seyn, soll auch nicht anders, als zur höchsten Noth gebrauchet werden.

Frucht, wird insgemein alles dasjenige genennet, was die Erde zur Speise, Nutz und Gebrauch vor Menschen und Vieh herfür bringt. Insonderheit aber werden die Feld- Garten- und Baum-Früchte darunter verstanden, so vornemlich dem Menschen zu gute kommen. Unter die ersten gehöret alles Getraide, unter die zweyten allerley Küchen-Gewächse, und unter die dritten alles Obst. Was im übrigen dererselben Wartung, Einsammlung und Nutzung anlanget, nebst denenigen, was sonst darbey zu erinnern vorkommen möchte, dieses ist bey eines ieglichen Erklärung nachzusehen.

Frucht-Schrumpff oder Schrimpff, siehe Bodenriß.

Früh-Beete, suche Mist-Beete.

Früh-Erbsen, siehe Erbsen.

Frühling, ist die erste und annehmlichste Jahrs-Zeit, in welcher die gantze Natur sich gleichsam erneuert, und wieder lebhafft zu werden anfängt, da die Erde von der vergangenen Winter-Kälte, durch die von ihrer Entfernung wiederkehrende Sonne aufs neue erwärmet, die Pori der Erden eröffnet, und die Feuchtigkeiten, dem Wachsthum der Bäume und Kräuter zu gute in die Höhe gezogen werden; sonderlich dienet dabey zur Fruchtbarkeit, wenn sich der Wind vom Niedergang mäßig darbey mercken lässet, und seiner Art nach im April und May ein diensames Regen-Wetter verursachet. Der Frühling fänget sich an mit der Tag- und Nachtgleiche, wenn nemlich die Sonne in das himmlische Zeichen des Widders tritt, welches in gemeinen Jahren den ein und zwantzigsten Martii, in Schalt-Jahren aber den zwantzigsten Martii geschiehet. Er währet drey Monat, und endiget sich den ein und zwantzigsten Junii. Solchergestalt sind die Himmels-Zeichen, der Widder, Stier und Zwilling die Frühlings-Zeichen in denen Mitternächtigen Ländern: Allein im Mittägigen sind es die Waage, Scorpion und der Schütze. Von dem Frühling hat ein vorsichtiger Haus- und Landwirt folgende Anmerck- und Vermuthungen in Acht zu nehmen; nemlich: Wenn der Frühling von Wärme und Feuchtigkeit gemäßiget ist, und der Wind dabey vom Niedergang gelind und mäßig wehet, verhoffet man ein gutes Jahr: dahingegen ein Frühling, der im Anfang gar naß ist, viel Grases und Unkrauts bringet, davon die Saat erstücket und faulet. Wenn das Getraide und die Frühlings-Gewächse überflüßig, und frecher, als sonst gewöhnlich, zu wachsen pflegen, so vermuthet man, daß es viel Garben in die Scheune, aber wenig Körner in den Sack geben werde. Ein Frühling, der meistentheils kalt und frostig ist, giebt schlechte Hoffnung zum reichen Herbst oder gesegneter Erndte. Späte Reife und Fröste verderben die Blumen, Blüthen, zarte Gewächse und Früchte, die von einer frühzeitigen Wärme hervor getrieben worden. Viel Glatt und sonderlich Furchen-Eis im Frühling thut der Saat grossen Schaden. Wenn die Frösche im ersten Frühling ihr Laich nicht in die Bäche und Wasser, sondern an den äussersten Theil des Gestades werffen, das soll Anlauffen des Wassers bedeuten. Die Arbeit, so im Frühling vorfällt, siehe im Wirtschaffts-Calender am Ende dieses Lexici.

Früschen, werden von den Weyde-Leuten Wasser-reiche Oerter genennet.

Fuchs, ist ein vierfüßiges Raub-Thier, so sich mehr nach seinem Tode, mit seinem Winters-Zeit sehr beliebten Balg, als in seinem Leben durch gute Wercke, recommendiret. Denn wie er unter den vierfüßigen Thieren denen jungen Rehen, Hasen, auch Hirsch- und Wild-Kälbern, trefflich auf den Dienst passet, und sie zu seiner Nahrung wegfänget, also muß überhaupt alles Geflügel, so sich auf der Erden aufhält, und er mit List oder Gewalt erhaschen kan, seinen hungrigen Magen füllen. So weiß er auch die Hüner-Häuser auf den Dörffern geschwinde leer zu machen, ohne daß sich die Bäurin, ihr Feder-Vieh in die Stadt zu tragen, bemühen darff, welcher so unnöthig als unnützliche Fleiß aber ihme, falls man ihn ertappt, nach Verdienst, nemlich gar schlecht belohnet wird. Doch muß man ihm auch dieses zu seinem Ruhm nachsagen, daß er mit Fröschen, Maulwürffen, Feld-Mäusen, Schnecken, Heimen oder Grillen, Heuschrecken und andern Ungeziefer sich begnügen läßt, wenn er nemlich von obigen Delicatessen nichts antreffen kan: Denn er trabet bey Nacht-Zeit weit und breit in Hölzern und Feldern herum, und sucht seinen Raub, so bald aber der Morgen wieder herbey kommt, so suchet er auch das Holtz, oder im Felde seinen Nothflucht-Bau und verbirget sich den Tag über darinnen. Er ranzet oder rollet im Februario um Lichtmeß-Zeit, und traben ihrer etliche hinter einander einer Füchsin nach, wie die Hunde. Die Füchsin gehet zehen Wochen dicke, und bringet mehrentheils vier, fünff bis sechs blinde Junge, gleich einer Hündin, wie denn die Füchse fast in allen Stücken mit den Hunden überein kommen, ja auch zuweilen sich gar mit denselben belauffen. Junge, welche anfangs weißgelblich sind, nachgehends aber immer dunckler werden, bringet zwar die Füchsin in den Bäuen oder Flucht-Röhren auf, so bald sie aber über neun Tage alt und sehend werden, sich auch etwas Menschen um den Ort ihres Aufenthalts wittern lassen, so nimmet sie ihr Gehecke, und träget es in das Korn, und zwar gerne nahe an die Dörffer, weil sie, nebst anderm Gesse, alldorten am ersten etwas von jungen Hünern, zu Auferziehung ihrer Jungen,

gen, ohne Kosten haben kan. Um Jacobi lauffen diese schon mit den Alten aus, und lernen ihre Nahrung selbsten suchen, um Martini aber ist ihr Balg zu seiner Vollkommenheit gelanget. Es macht der Fuchs, ob er gleich gerne in der Erden wohnet, doch selten sein Lager, sondern er erkundiget sich eines Dachs-Baues, und treibet den Dachs, wenn er ihm gewachsen ist, mit Gewalt aus demselben, oder, wenn er vermercket, daß der Dachs ausgegangen, leget er seine Losung häufig vor die Röhre; wenn nun der Dachs bey seiner Ankunfft den Gestanck mercket, so verlässet er seine Wohnung, worauf der Fuchs sie so gleich beziehet: Oder wenn er des Sommers räudig worden ist, durchkriecht er den Dachs-Bau, und verstänckert solchen allenthalben, welches der Dachs als ein reinliches Thier nicht vertragen kan, sondern gerne ausziehet. Da aber der Fuchs keinen Dachs-Bau findet, und doch sicher seyn will, muß er nothwendig seinen Bau unter einen wurzelichten Baum oder Stein machen, welches doch nur mit einer Röhre geschiehet; Man findet auch öffters in freyen ebenen Korn-Feldern, Fuchs-Gruben, welches nach Weydmännischer Redens-Art ein Noth-Bau genennet wird, so nur von jungen Füchsen geschiehet, welche von ihren Alten vertrieben worden, und sich selbsten zu nehren nirgends hin wissen. Der Fuchs hat einen scharffen Geruch, und kan den Wind über etliche hundert Schritte haben; wenn er das geringste unrichtig vermercket, so recket er die Nase in die Höhe, und nimmt bald die Flucht. Er hat zur Sommers-Zeit, da er, wie obgedacht, räudig wird, viel Flöhe, welche doch magerer, als der Hunde Flöhe sind: Wenn nun der Fuchs dieser beschwerlichen Gäste sich entschlagen will, wadet er im Wasser so tieff er kan, setzet sich langsam nieder, und immer tieffer, daß sie nach dem Kopffe lauffen, denn tuncket er endlich den Kopff auch hinein, springet jählings heraus, und kratzet die zurückgebliebene vollends rein ab. Seine Spur oder Fährte ist wie eines kleinen Hundes, nur länglichter und spitziger, hat zwischen denen Ballen mercklich mehr Haare, und trabet einen geraden Schritt in den andern, so die Hunde nicht thun. Es werden aber die Füchse in unsern Landen unterschieden in Brand-Füchse und Roth- oder Birck-Füchse. Jene die Brand-Füchse haben schwartze Läuffte, Ohren und Schwantz, als ob sie versenget wären, einen grauen Pelz auf dem Rücken, und nicht viel röthlichtes: Diese die Roth- oder Birck-Füchse aber sind etwas kleiner und röther von Haaren, haben an Läufften, Ohren und Schwantz eine weisse Spitze, so die Blume genennet wird. Sie haben hinten eine gvere Hand über das Creutz hinunter auf dem Schwantz ein klein Bläslein oder Drüse, von allerhand borstigen Haaren bewachsen, und wie blauer Mertzen-Veiel riechend, an welcher sie in ihrem Lager, weil sie rund zusammen liegen, stets die Nasen haben. Die Füchse werden, wie die Wölfe in Gruben, auch mit Netzen, Fallen und besondern Eisen, so man Fuchs-Eisen nennet, gefangen, oder mit Schlieffern aus ihren Bauen gehetzt und erschlagen, oder geludert und erschossen, oder aber auf eben die Art, wie die Hasen gejagt. An grosser Herren Höfen, werden sie, nachdem sie eingetrieben, entweder geprellet, das ist, mit langen von zweyen Jägern oder andern Personen gehaltenen Netzen, darüber sie paßiren müssen, in die Höhe geschüpfft, oder mit kleinen Prügeln zu tode geworffen. Von dem Fuchs wird die Lunge wider die Schwindsucht, und allerhand Lungen-Gebrechen, Leber und Miltz, wider die von Verstopffung und andern Zufällen des Miltzes herrührende Beschwerungen, das Blut wider Nieren- und Blasen-Schmertzen, das Fett aber in Contracturen, Krampff-Beschwerden und Ohren-Schmertzen nützlich gebraucht. Wenn man einen geräucherten Fuchs, der im Martio gefangen oder geschossen worden, in das Spühlicht-Faß, worinnen das Getränckе vor die Sauen gesammlet wird, leget, sollen dieselben das gantze Jahr durch gesund bleiben. Die Weydmännische Redens-Arten vom Fuchs sind folgende: Der Fuchs bellt, trabet, reihet oder reinet, wird geludert, gehetzt, erschlagen, mit Fällen, Eisen, oder in Garnen und Gruben gefangen, gestreifft, hat einen Balg (keine Haut) und Klauen, (nicht Füsse). Ein Fuchs-Loch wird eine Röhre genennet.

Fuchs, ist eine von den vier Haupt-Farben der Pferde, und nach ihrer Vermischung wieder in Recht-Füchse, Dunckel- oder Schweiß-Füchse, Roth-Füchse und Licht-Füchse, unterschieden. Die erste Art, nemlich die Recht-Füsse, wird nur die Bauren-Art genennet, weil solche unter den Bauer-Pferden sehr gemein ist; Ihre Farbe ist etwas dunckler als der Licht-Füchse. Diese Art ist hitzig und freudig, aber auf gar kurtze Zeit, denn bey der harten Feld-Arbeit verlischt ihr Muth offt dergestalt, daß man gar nichts feuriges mehr an ihnen finden kan. Die Schweiß-Füchse sind wieder unterschiedlich, weil ihre dunckelrothe Farbe vielerley Schattirung leidet. Insgemein läst man für eine Regel gelten: ie dunckler der Fuchs, ie besser; insonderheit sollen die Schweiß-Füchse mit schwartzen Mähnen gar nicht zu ermüden seyn; allein man trifft selten dergleichen an. Die so genannten Roth-Füchse sind, so ein schönes Ansehen sie sonst haben, gar rar, und haben im übrigen die gemeine Eigenschafften der feurigen und hitzigen Thiere. Die vierte Art sind die Licht-Füchse, welche theils einen weissen Schopff und Mähne, auch dergleichen Schwantz haben, aber was den übrigen Leib anbelangt, roth: theils aber wieder lichte: theils etwas dunckler roth sind. Alle diese Füchse, ob sie wohl Cholerischer und hitziger Eigenschafft, und einer zornigen feurigen Art sind, so lassen sie doch den Muth bald sincken, denn es sind weiche Rosse, welche leichtlich unter der Arbeit schwitzen und erliegen, ob sie gleich dieselbe noch so hitzig

und freudig angetreten, sind also gar wohl einem Stroh-Feuer zu vergleichen, welches zwar jählings und hefftig brennet, aber doch bald wieder erlischet.

Fuchs-Eisen, ist die Maschine, womit die Füchse weit und breit in der grösten Kälte bey finsterer Nacht weggefangen werden können. Es bestehet solches aus zweyen starcken vornen zusammen vernieteten eisernen Bügeln, welche hinten an eine starcke krumme Feder geschraubet sind; zwischen dieser starken Feder und den Bügeln wird von hinten das Schloß mit den Deckeln und Abzügeln, vornen aber die Zug-Röhre angeschraubet, und alles reinlich und blanck gehalten, wenn nun der Fuchs auf einen gewissen Platz gekiret, und sich fleißig eingefunden, daß man also Hoffnung hat, ihn zu fangen, so schmieret man das Eisen mit einer probirten Witterung, träget es hinaus, und bindet an die Abzügel durch die Röhre an einem haarenen Faden den Abbiß, denn werden beyde Bügel mit den Knien von einander gedrücket, die Abzug-Deckel über einander geleget, und zum Stellen bereitet, letztlich allenthalben dünne mit der Erde oder Laub überstreuet; wenn nun der Fuchs kommt und den Abbiß anrühret, schlagen die Bügel beyde zusammen, und fängt er sich gemeiniglich um den Hals; er schleppet denn das Eisen, so viel er noch Macht hat, ziemlich weit davon, um entweder es los zu machen, oder sich zu verbergen. Was aber listige Füchse sind, langen lieber mit den Klauen, als der Nase, nach dem Abbiß, und fangen sich daran, beissen sich aber balde los, und lauffen auf dreyen davon, und pflegen sich doch wiederum auszuheilen.

Fuchs-Kasten, ist ein Behältniß, worinnen man einen lebendig gefangenen Fuchs von einem Ort zum andern führen kan. Es wird derselbe einer Ellen lang und eine halbe Elle breit und hoch, von festen eichenen Bretern gemacht, und die Lufft-Löcher inwendig mit eisernem Blech wohl beschlagen, damit sich dieser schlaue Gast bey langen Nächten nicht nach und nach heraus beissen möge. Seinen Fraß und nöthiges Wasser muß man ihme nicht mit den Fingern hinein langen, sondern von aussen einschütten, sonst würde er einen übel bezahlen; gäbe man ihm aber nichts, so würde er vor Hitze verschmachten müssen, weil bey solchen wilden Thieren grosse Hertzens-Angst und stete Hitze vorhanden ist.

Fuchs-Lunge, führen die Materialisten, und wird mit laulichtem Wein von dem Blute gereiniget, in Pfeffer und Wermuth aber geleget, und solchergestalt vor Würmern bewahret. Sie muß von einem jungen oder mittelmäßigen Fuchse genommen seyn, und wird der Safft, der daraus gepresset, vor das Keichen, dem Husten und die Lungensucht gebrauchet. Man hat auch ein Kraut, so Fuchs-Lunge heißt.

Fuchs-Schwantz, siehe Fenich.

Fuder, wird die völlige Ladung eines ordentlichen Rüst- oder Bauer-Wagens genennet, von welcher es auch seinen Beynahmen bekommt, z. E. ein Fuder Mist; ein Fuder Gerste; ein Fuder Heu; ein Fuder Holtz und dergleichen. Ein zwey- drey- oder vierspänniges Fuder ist, welches durch zwey, drey oder vier tüchtige Acker-Pferde gezogen werden muß. Ein Pferde-Acker- oder Erndte-Knecht muß dabey einige Vortheile beobachten, um die Fuder recht zu laden. Massen man daran unter andern erkennet, ob er in seiner Handthierung geübet sey. Sonderlich muß er das Vieh theils in Ansehung seiner Stärcke, theils der Beschaffenheit des Weges, theils endlich der Schwere der Sache, die er ladet, nicht überladen, und also überhaupt wissen, wie viel ein Pferd oder Ochse schleppen kan. Siehe Knecht.

Fuder, ist auch ein gewisses Gebinde, welches absonderlich zum Weine gebraucht wird. In Francken und Meissen hat das Fuder zwölff Eimer, oder nach Nürnbergischer Aiche sieben hundert acht und sechzig Kannen Visier- und acht hundert und sechzehen Kannen Schenck-Maaß; in Leipzig aber sechs hundert acht und vierzig Kannen Visier-Maaß, oder sieben hundert sechs und funffzig Kannen Schenck-Maaß. In Elsaß hat das Fuder vier und zwantzig Ohm, die Ohm zu vier und zwantzig Maaß gerechnet; zu Worms, Maynz und Cassel sechs Ohm, die Ohm zu zwantzig Qvärtlein, und das Qvärtlein zu vier Maaß gerechnet. Zu Heilbronn hält das Fuder zwantzig Eymer, und der Eymer vier und zwantzig Maaß; in Franckfurt aber sechs Ohm, die Ohm zwantzig Viertel oder Qvärtlein, das Viertel aber vier Aich-Maaß oder fünfftehalb Schenck-Maaß.

Fuhre, wird der wirckliche Gebrauch eines Last- oder anderen Wagens genennet, da man vermittelst dessen entweder einerley Sachen oder verschiedene zusammen auf einmahl in Menge von einem Ort nach den andern transportiret, dahero pfleget man zu sagen: Die Fuhre gehet zu der Zeit gar sehr starck hiedurch an jenen Ort, wenn nemlich viel befrachtete und beladene oder auch wohl nur mit Personen besetzte Wagen einerley Weg paßiren. Ausser diesen aber bekommt dieses Wort auch seinen Zusatz von den Umständen, die sich darbey befinden, und also heisset Mist-Fuhre bey den meisten einfältigen Acker- und Bauers-Leuten, welche ohnedem gewohnet seyn, nach ihrer gemessenen, und immer auf einander folgenden Arbeit die Zeiten des Jahres auch darnach abzutheilen, derjenige Theil des Jahres, darinnen sie den Mist und Dünger auf das Feld zu bringen pflegen, dannenhero, wenn zu eben der Zeit sich von ohngefehr etwas sonderbares zugetragen, sie öffters nachgehends die Zeit, wenn dieses geschehen, nicht anders anzugeben wissen, als es sey in diesem und jenem Jahre solches um, oder in, oder gleich nach der Mist-Fuhre vorgegangen. Wenn aber einer den andern durch sein

Geschirr etwas, ohne davor gerechnete Zahlung, zu führen und bittweise seine Pferde und Knecht auf eine Zeit dienen lässet, so werden dergleichen Fuhren Bet- oder Bitt-Fuhren genennet; öffters aber sind Unterthanen ihrer Obrigkeit nach einer gewissen Zahl, oder auch, wenn selbige es verlanget, dergleichen Frey-Fuhren zu thun schuldig, und da heissen es Frohn Fuhren.

Fuhr-Knechte, siehe Knechte.

Fühl-Kraut, ist ein Kraut, so keinen Saamen trägt, sondern sich durch die Wurzel oder Zwiebel vermehret, daraus es als ein dicker Büschel lichtgrüner langer und schmaler Blätter mit Stacheln wächst, endlich aber in der Mitte dieses Büschels einen Stengel mit einer einigen Blume, die wie unsere groſte Päonien aussiehet, treibet. Es heist auch Sinn- it. Empfindlichkeits-Kraut, weil das Kraut, wenn man es anrühret, sich zusammen ziehet.

Fülle, nennen die Köhler bey einem Meuler die Grube, die an demjenigen Orte entstehet, wo die Feuer am stärckesten innen liegen und arbeiten. Was darbey in Acht zu nehmen, ist bey dem Wort Köhle angeführet worden, allwo die gantze Arbeit des Verkohlens beschrieben zu finden.

Fülle, ein Küchen-Terminus, siehe *Farce*, ingleichen Hachis.

Füll-Eimer, ist ein höltzerner Eimer bey denen Saltz-Wercken, und hält 12 Kannen Hällisch Maaß. Es wird damit die Soole aus denen Sool-Fässern in die Saltz-Pfanne gefüllet.

Füllen, siehe Auffüllen.

Füllen, heisset auch ausgenommene Tauben, Lamms- und Kälber-Brüste, Trut-Hähne, ausgehölerte Kraut-Häupte, ingleichen Kälber-Kälen mit allerhand guten Füllsel von Milch, Semmeln, Eyern, Peterſilien, Muscaten-Blumen und dergleichen inwendig ausstopffen und einfüllen.

Füllen, siehe Fohlen.

Füllen-Stall, suche Fohlen-Stall.

Füll-Erde, ist eine Art von merglichter Erde, so die Fettigkeit an sich ziehet, und bey dem Walcken der wollenen Waaren gebrauchet wird, um die Fettigkeit und den Leim wieder heraus zu bringen. In Engelland ist die beste: Man läst sie aber nicht heraus. Daher man anderswo Seife auf 12 Pf. Garn 1 Pfund Seife brauchen muß. In der Land-Wirtschafft solle man aber darauf sehen, dergleichen Erde auch zu finden.

Füll-Fals, siehe Trichter.

Füll-Kanne, wird dasjenige Gefässe genennet, womit man das Bier oder den Wein auffüllet.

Füll-Lager, sind in wohlbestellten Brau-Häusern lange aus einem gantzen Eichen-Stamm gehauene und ohngefehr im Lichten drey viertel Ellen oder achtzehen Zoll weite Tröge, worauf man das Bier-Gefässe, an Fassen, Vierteln, Tonnen ꝛc. leget, wenn sie aus dem Gähr-Bottich gefüllet werden sollen, und dienen also nicht nur zu Lagern des Gefässes, sondern auch darzu, daß, wenn das Bier aufstösset, die Hefen gleich in diese Tröge oder Füll-Lager lauffen, und man nicht erst in Ermangelung derselben, unter ein iedes Faß ein besonderes Geschirre setzen müsse. Man hat auch dergleichen Füll-Lager in denen Bier-Kellern, und werden deren gemeiniglich zwey an einander gesetzt; in der Mitte, oder wo sie zusammen stossen, aber, qver über ein kurtzer aber weit und tiefer eichener Trog unter denenselben in die Erde eingesenckt, damit man, wenn die Zapffen in denen Füll-Lagern gezogen, die Hefen aus solchen darein ablassen, und dieselbe reine auswaschen könne.

Füll-Mund, wird nicht nur bey einer Leim-Wand der etwas wenig in die Erde gegrabene und hernach mit grossen Feld-Wacken und andern groben Feld-Steinen ordentlich darunter gelegte Grund, worauf hernach die erste und Haupt-Schicht von dem mit kurtzen Stroh vermischten Leim gesetzet wird, sondern auch bey andern Mauren von Steinen und Gebäuden, der Grundbau, das Fundament genennet, welches das darauf gesetzte Gebäude tragen muß. Kan man einen unbetrüglichen Felsen zum Füllmund haben, so ist alles gut, wenn er breit genug. Ausser dem aber muß man den Grund-Graben in lockerer Erde, sonderlich bey steinernen Mauren und schweren darauf zusetzenden Gebäuden forttreiben, bis man auf festen Boden, der entweder aus Stein oder Letten und fetten Leim, nicht aber aus Sand bestehen muß, kommt, und wenn man solchen auch hat, so muß man ihn doch auch erst visitiren, ob er auch tief genug fortgehe, und nicht loses, höhlrichtes oder schwanckes Zeug, sonderlich an denen Ecken und in der Mitten verborgen sey. Wo aber kein fester Grund ohne sehr tief zu graben, und hernach aus der Erde heraus zu mauern, anzutreffen, sonderlich aber in sumpfigten, wässerichten, sandigten und nachgebenden Oertern, da schlägt man eichene oder ellerne Pfähle, und leget Roste, und zwar ie weicher die Erde und ie gröſſer die Last, ie enger zusammen und tiefer. Hierauf bauet man alsdenn mit Steinen. Ziegel- und Back-Steine taugen nicht dazu, sondern grosse Feld-Steine guter Art, welche etliche Schuh hoch geleget und mit gutem Mörtel überschüttet werden. Darauf mauert man den Füllmund vollends heraus. Bey einer leimern Wand aber, die nichts oder nicht viel trägt, fällt das Heraus-mauern weg. Weil nun bey diesem Grunde keine so gute Verbindung, wie bey einem ausgemauerten geschehen kan; so müssen zuvörderst nicht so gar kleine, sondern fein grobe und starcke Feld-Steine darzu genommen, und diese also ordentlich an einander in die beyden äussern Reihen des Grundes geleget werden, daß sie fein gewiß und

und nicht hin und her wanckend liegen, auch zu oberst eine ziemlich gerade Fläche formiren. Dannenhero nicht nur die allzugrossen Steine mit ihren Spitzen eingegraben, und in ein recht gut Lager gebracht, sondern auch in der Mitte, nebst den hin und wieder entstandenen Zwischen-Tieffen, alles mit kleinen Steinen ausgeschlichtet, und selbige Ungleichheiten durch den gantzen Füllmund fein geebnet werden müssen. Man kan hiervon M. Albert. Dan. Merckleins Mathemat. Anfangs-Gründe V Theil von der Civil-Baukunst nachsehen. Denn ein Landwirt muß auch davon etwas verstehen. Dieses Buch aber ist deutlich und kurtz. Siehe auch den Art. Grund, Grund Bau.

Fünff-Blat oder Fünffinger-Kraut, ist ein wild wachsendes Kraut, welches lange, zarte Stengel wie Fäden treibet, die Blätter, so daran hervor kommen, sind länglicht, rings am Rand herum gekerbt, und unterwerts weißlicht, deren stehen allezeit fünffe beysammen an einem Stiel, und machen die Figur einer ausgesperrten Hand, dahero auch dieses Kraut seinen andern Nahmen bekommen. Im Ende des Mayens trägt es gelbe aus fünff Rosen-förmig zusammen-gesetzten Blätlein bestehende Blumen, welche an dünnen Stielen zwischen den Blättern herfür schiessen, und sich den Gänserichs-Blumen vergleichen. Die Wurtzel ist eines kleinen Fingers dick, lang, aussen schwärtzlicht oder dunckel-braun, inwendig aber roth und eines herben Geschmacks, welche in vielen Kranckheiten, sonderlich aber wider das Blutauswerffen sehr nützlich gebraucht wird; diese Wurtzel pulverisirt, und ein Drachma oder Qvintlein davon in einem Glas Wasser, einem Patienten, der an einem abwechslenden Fieber kranck darnieder lieget, vor dem Paroxysmo eingegeben, soll denselben gewiß davon befreyen. Man gräbt diese Wurtzel am besten, wenn die Sonne im Widder ist; sie wird hinter den Zäunen und an andern grasichten ungebaueten Orten gefunden. Aus dem Fünffinger-Kraut und Wurtzel wird nachfolgender nützlicher Wein bereitet: Man nimmt Fünffinger-Kraut-Wurtzel sechs Loth, Tormentill-Wurtzel vier Loth, Benedicten-Wurtzel drey Loth, Fünffinger-Kraut, Betonien, Gamanderlein, Cardobenedicten, Tausendgülden-Kraut, Wermuth iedes drey Hand voll, zerschneidet alles gröblich, thut es in ein sauberes dreyßig Maaß haltendes Fäßlein, schüttet darüber so viel guten weissen Most, läst es wohl vergähren, und sechs oder acht Wochen stehen; alsdenn kan man des Morgens nüchtern, oder bey dem Mittags-Essen nach der Suppe ein Gläslein voll trincken. So kein guter Most zu bekommen wäre, kan er auch mit gutem weissen Wein angesetzet werden. Dieser Wein ist denen mit Flüssen behafften Menschen fürtreflich gut, dienet wider alle Glieder-Schmertzen, eröffnet die Verstopffungen der Leber und Miltz, läst keinen Stein in den Nieren oder Blasen wachsen, und verstopffet alle Bauchflüsse.

Es finden sich aber des Fünffinger-Krauts noch mehrere Gattungen, als: das Fünffinger-Kraut mit Silber-farbenen Blättern; das Fünffinger-Kraut mit weissen Blumen; das rothe und weisse; das Oesterreichische; das Elsaßische Fünffinger-Kraut ꝛc.

Fünff-Porte, ist ein curieuses in Franckreich inventirtes Fisch-Garn, Tab. III Fig. 1, welches aus sechs Stücken zusammen gesetzet, in derer Mitten ein Eingang gelassen wird; iedoch geschiehet solches nur an der Decke und den vier Neben-Seiten; denn der Boden, welcher das sechste Stück ausmachet, muß gantz, gleich und flach seyn. Dieses Garn wird mit acht und viertzig Schmasen oder Maschen eines Zolles weit angefangen, und bey viertzig Schuh lang fortgestricket, ehe etwas zu- oder abgenommen wird, zumahl so die Länge ieder Seite acht Schuh, die Höhe aber, wenn es gerichtet wird, vier Schuhe halten soll. Darauf kan man einen Bindfaden nehmen, und ihn durch alle Rand-Maschen ziehen, auch die beyden Ende zusammen binden, und um die vier in die Erde geschlagene Stecken A, C, D, B ziehen. Diese Stecken müssen ins Gevierte acht Schuh weit aus einander geschlagen werden. An die Stecken wird unten bey E, F, G, H ein Seil, und vier Schuh höher bey A, C, D, B wieder eins angebunden. Alsdenn wird das Garn inwendig nach der Länge hinein gezogen, und oben und unten rings um die Seile angenehet, damit es wie ein Würffel werde. Wenn nun dieses Garn wohl angenehet und ausgespannet worden, so werden fünff Eingänge als Porten oder Pforten darein gesetzet, welche zwey Schuh lang, und hinten wie ein Kegel zugespitzt gehen müssen, wovon der eine I oben in die Decke eingesetzt zu sehen, die andern aber auf die vier Seiten kommen; diese müssen auch wie etwa die Garn-Säcke wohl ausgespreitzet sind, damit sie eine rechte Rundung machen, und in die zuvor darzu ausgeschnittenen Löcher K, L, M, N fest angenehet werden. An allen Ecken des Garns, so wohl unten als oben, lässet man 2 Stücken von dem Seil, iedes anderthalb Schuh lang, herab hängen, damit man das Garn beym Richten auf- und an die Stangen binden möge. Wenn man nun diese Fünff-Porte richten will, so nimmt man hier starcke gerade Stangen, welche unten bey dem dicken Ende zugespitzt, und bis zehen Schuh lang seyn müssen; über dem zugespitzten Theil, etwa eines Schuhes hoch, muß eine Kerbe eingeschnitten werden, allwo die untern Ecken des Garns E, F, G, H, vier Schuh aber gegen den dünnern Theil, bey A, B, C, D wieder eine Kerbe, wo die obern Ecken angebunden werden müssen. Wenn es nun also fest angebunden worden, so nimmt man es zu sich in den Kahn, und setzt es an den bestimmten Ort folgender massen ein. Ist es in einem Fluß, so muß man den Kahn über quer des Flusses haltend machen, darauf läßt man das Garn hinunter, und stößt die Stangen gerade in den Grund fest ein, und zwar also, wenn A, E einge-

ſtoſſen, ſo ziehet man B, F gleichfalls gerade gegen ſich ſteiff an, und ſteckt es ebenfalls feſt ein, und ſo fort mit denen übrigen Stangen, bis das Garn gar ſtarck hält, und recht viereckigt worden iſt. Damit aber weder die eingeſchlagene Stangen, noch das Garn ſich durch das Anſtoſſen des flieſſenden Waſſers bewegen mögen, ſo kan man oben wieder andere Stangen anbinden, daß es unbeweglich ſtehe, und dieſe Stangen ſind durch die kleinen Buchſtaben a, b, c, d in der Figur angedeutet; am ſicherſten aber iſt es, wenn die Stangen Creutz-weiſe gebunden werden, zum Exempel von A zu D, und von C zu B. In einem See oder Teiche aber braucht es dieſer Befeſtigung gar nicht, und iſt genug, wenn nur die vier Stangen wohl eingeſchlagen werden.

Fütterung, begreifft die Art und Weiſe, wenn und wie man nemlich das Vieh füttern ſoll. Hiervon iſt nicht nur bey Abhandlung eines jeden Geſchlechts erwehnet worden, ſondern es kan auch noch das Wort Futter nachgeleſen werden. Man kan auch verſchiedene Vortheile in der Fütterung angemercket finden in denen Leipziger Sammlungen IX, X Stück, n. 1. Uiberhaupt man muß bey der Fütterung, das rechte Futter, die rechte Art der Zubereitung, ſonderlich nach der Gewohnheit des Viehes an einem Ort, ferner das rechte Maaß, ſeine Abwechſelung und Veränderung, die rechte Zeit, gute Ordnung und Eintheilung beobachten, ſich fein nach ſeinem Ackerbau, Gärten und ſeiner Weide richten, ſonderlich auf die Auswinterung und das Winter-Futter ſehen. Denn im Sommer kommt man noch eher durch. Die Fütterung iſt entweder die Haus- oder Feld-Fütterung, ſo auch Weide heißt, (ſiehe dieſes Wort) vor Arbeits- Zucht- Nutz- oder Maſt-Vieh. Jede hat ihre beſondere Vortheile.

Fund-Buch, ſiehe *Inventarium*.

Fürniß, iſt eine etwas dicke flüßigte Materie, die auf verſchiedene Weiſe aus hartzigten, öligten Sachen zugerichtet wird. Ein Hauswirt auf dem Lande braucht bisweilen einen Fürniß. Dazu kan man 1 Pfund altes reines Lein-Oel, 1 Loth Mennige, etwas Umbraun und 4 Loth Silber-Glätte nehmen, und unter einander warm werden laſſen, und ein wenig kochen. Hernach kan man 5 Loth Aloe Epatica und 12 Loth Colophonii, alles klein geſtoſſen, dazu thun, läſt es 2 Stunden in mäſſiger Wärme kochen, und gießt, wenn man will, 1 Pfund Terebint-Oel dazu, ſo hat man einen ſchönen Gold-Fürniß, der überdieß, wenn man ſich verbrannt hat, aufgeſtrichen und zur Heilung gebraucht werden kan. Wiewohl hiervor kein beſſeres Haus-Mittel, als Speck an ein Licht zu halten, das auströpffelende Fett in reinem Waſſer aufzufangen und dieſe Salbe über den verbrannten Ort zu ſchmieren, ſelbigen aber in mäßiger Wärme zu halten.

Furche, wird eigentlich dasjenige genennet, wo die Beete der Länge nach zuſammen ſtoſſen, und wohin von beyden Seiten der Abſchuß iſt. Oder kürtzer: Eine Furche iſt ein mit dem Pflug gemachter Unterſchied zwiſchen zweyen Ackerbeeten. Siehe Acker-Beet. Dieſe Furchen pfleget man mit dem Pfluge nach der verrichteten Saat wohl auszufahren und auszuſtreichen, damit man nemlich erſtlich mit des Pfluges Seiten-Brete den in denen Furchen liegenden Saamen wieder erhebet, und auf das Beet hinauf ſtreicht, denn er daſelbſten beſſere Gelegenheit zum Einwurtzeln und Wachſen hat, als wenn er ſollte in den Furchen liegen bleiben und umkommen; und denn vors andere, daß ſich die Näſſe vom Regen, und das Schnee-Waſſer im Acker nicht ſo leichte aufhalten, ſondern in den Furchen abſchieſſen und verlauffen könne. Wo man ſiehet, daß in den Feldern viel Waſſer ſtehen bleibet, und dieſes durch die ordentlichen Furchen nicht ablauffen kan, wordurch der Saamen erſäufft, verſauert, mithin groſſer Schade geſchiehet, da pflegt man entweder qver über den Acker, oder, wo derſelbe ſeinen Hang hin hat, nach vollbrachter Saat-Zeit, und beſchehenen Furchen-Ausſtreichen, Waſſer-Furchen zu machen; man fähret nemlich mit dem Pfluge über den ganzen Acker eine Furche ab- oder hinunterwerts, und die andre Furche daeneben wieder aufwerts, ſo tieff als der Pflug hinein kan; die zu beyden Seiten aufgefahrne Erde wird mit einer Schauffel rein ausgeworffen, ſo daß man keine Erde in der Furche liegen läſſet, und ſolchergeſtalt iſt die Waſſer-Furche zurechte gemachet: Denn es falle auch ein Regen, wie er will, ſo kan das Waſſer davon aus denen andern Furchen in dieſe Waſſer-Furchen treten, und auch die Winter-Näſſe iederzeit dadurch ablauffen. Bey einigen Sommer-Früchten, als Sommer-Weitzen, Hierſen, Heidekorn, Lein, Rüben ꝛc. ſind die Waſſer-Furchen ebenfalls zu machen; bey dem Haber aber dörffen weder die Furchen ausgeſtrichen, noch Waſſer-Furchen gemacht werden, weil die Näſſe dem Haber nicht ſo leichte, wie dem andern Getraide, ſo den Winter über unter dem Schnee liegen muß, Schaden bringet.

Furckeln, ſiehe Forckeln.

Fuß, Schuh, Werckſchuh, iſt ein gewiſſes Längen-Maaß, welches in 12 Daumen oder Zolle eingetheilet iſt, und an vielen Orten eine halbe Elle ausmachet. Eine Rheinländiſche Ruthe hat zwölff derſelben Fuß; die Leipziger Ruthe aber funffzehen Fuß und zween Zoll.

Fußbad, iſt, zu ſeiner rechten Zeit gebraucht, ein gutes und nützliches zubereitet warmes Bad und Haus-Mittel, welches aus allerley geſunden auch gut riechenden Kräutern und Blumen, oder auch nur mit Aſche und Saltz zugerichtet wird, um ſo wohl die Füſſe damit zu reinigen, als auch dadurch zu ſtärcken. Es ſoll aber dies nicht ſo gar oft, auch nicht allzuheiß, ſonderlich von Kindern gebraucht werden, weil man ſonſt den Füſſen dadurch mehr Schaden als Nutzen ſchaffen dürf-

dürffte, wie denn gewiß durch dessen überflüßigen Gebrauch die Füsse immer schwitzend, und daher übel riechend gemachet werden können.

Fuß-Gestell, suche Gestell.

Fuß-Gestell, nennen die Jäger an dem Habicht die Schenckel.

Fuß-Knecht, siehe Forst-Knecht.

Fuß-Scheite, nennen die Köhler diejenigen Scheite, welche sie bey einem gesetzten Kohlen-Meuler an der untern Schicht die qvere eines auf das andere legen, damit die gestübten Meuler unten auf der Stäte Lufft behalten, daß die Feuer ziehen können. Siehe Kohle.

Fuß-Steig, Fuß-Weg, wird der schmale und gemeiniglich auch kürtzeste oder gerad zu genommene, nicht weniger darbey offt erhabene Weg genennet, welcher zur Bequemlichkeit derer zu Fuß wandernden Personen neben dem Fuhrweg, auch über Wiesen, Flüsse und Felder angeleget worden. Weil aber dergleichen Wege nicht allenthalben auch vor Reutende dienen sollen, noch weniger, wo sie etwa breit, gar zum Fuhrweg gemachet werden dürffen, als wodurch so wohl dieselben nach beschaffenen Umständen leichte böse und unbrauchbar gemachet werden, wie auch sonst allerley Schade daraus erwachsen kan; so pfleget man entweder denselben mit einem Geländer vom Fuhrweg abzusondern, und ein sich auf einen Stock herumdrehendes Creutz in die Mitte bey den Eingängen aufzustellen, oder kleine Schlag-Bäume, wie auch sich auf und nieder schlagende Stöcke, nicht weniger auf zwey niedrigen Säulen erhöhete Qveer-Balcken, so hoch darüber aufzurichten, daß kaum ein lediges Pferd sich darunter wegführen lässet. Uiber die Felder und Aecker muß man sich keine Fuß-Steige, oder, wenn diese Dienstbarkeit (servitus itineris) darauf lieget, daraus gar eine servitutem viæ oder actus, Fahrweg und Trifft machen lassen. Man verwehret solches mit Bestecken, Vergraben, Hüten und Pfänden.

Futter, ist alles dasjenige, was das Pferd- Rind- Schaaf- Ziegen- Schwein- und Feder-Vieh zu ihrer Nahrung brauchen, und entweder von ihnen selbst auf der Weide gesucht oder denenselben zu Hause vorgegeben wird; wie denn auch die Portion, so einem Vieh auf einmahl vorgeleget wird, ebenfalls ein Futter heisset, daher man saget, ich habe dem Pferde, Ochsen u. s. f. ein Futter gegeben. Wie nun dieses nach Art des Viehes unterschiedlich ist, also wird insonderheit zum

Pferde-Futter gebraucht: Am meisten der Haber mit Heckerling oder Hecksel vermengt, die Gersten, der Roggen und die Erbsen, welche vier Sorten das harte Futter, wie hingegen Heu, Stroh und Grummet das rauhe Futter genennet werden, davon siehe die Art. Pferd, Stutten, Fohlen.

Des Rindviehes Futter, wird in Sommer- und Winter-Futter unterschieden. Das **Sommer-Futter** bestehet in allerley von sich selbst hervor wachsenden oder gesätem grünen Gras: wobey zu mercken, daß man im Frühjahr das Vieh nicht eher austreiben soll, als bis es sich vom Grase genugsam nähren kan: Denn wo das Vieh einmahl das frische Gras geschmecket, so will es das dürre Futter alsdenn nicht gerne mehr ansehen, sondern leidet lieber Hunger, als daß es sich daran satt frisset: Daher es am besten gethan ist, wenn man vom dürren zum grünen, und vom grünen zum dürren Futter langsam abweichet, das ist, zu Ausgang des Winters gegen den Frühling zu, immer sparsamer mit dem dürren Futter umgehet, und allmählig junge Nesseln, Kälber-Kern oder Feld-Gras unter die Siede mit menget, nicht weniger auf den Winter zu, nach und nach weniger vom grünen, hingegen mehr vom dürren Futter giebt, bis man gantz darbey bleibet. Weil auch nebst dem jungen fetten Gras, die Weitzen-Schräpffe, Wickfutter, (da Erbsen, Wicken und Haber unter einander gesäet werden) auch Kraut, Möhren und Rüben dem Melck-Vieh trefflich gut sind, so muß demselben, zu mercklicher Beförderung des Haushaltungs-Nutzens, dergleichen vorgegeben, das Gälte-Vieh aber mit geringern abgefüttert werden. Das übrige suche in denen Art. Rind-Vieh, Kuh, Kalb, Ochse.

Des Schaaf-Viehes Futter belangend, siehe die Artickel Schaaf, Schaaf-Stall, Schäfer, Lamm u. s. w. Man kan auch dieses mercken: Wenn man dicke Roggen- oder Weitzen-Saat hat, und ohnedem besorget, solches Getraide möchte lager werden, so lässet man das Schaaf-Vich, wenn das Feld hart gefroren, und die Saat vom Schnee nicht bedeckt ist, Vormittags darauf hüten; so bald es aber aufzuthauen, und die Erde weich, los und lucker zu werden beginnet, muß man mit dem Vieh schon wieder hinweg seyn, denn sonsten würden die Schaafe nicht nur den Saamen zu tief abbeissen, sondern auch selbigen theils zu tief in die Erde treten, theils mit samt der Wurtzel heraus reissen, und dadurch einen grossen Schaden verursachen.

Ziegen-Futter ist ausser dem Laube, welches die Ziegen weit lieber fressen, als das Rindvieh, dem Kuh-Futter gleich, doch achten sie das Stroh gegen das Rindvieh sehr wenig, besonders, wenn es nicht grasigt und doch grob ist. Siehe den Artickel Ziege.

Weil die Schweine ein sehr gefräßiges und hungeriges Vieh, und auf der Weide nicht allezeit gar viel geniessen, ausser zur Erndten-Zeit, und wo Eicheln vorhanden sind, so müssen sie zu Hause vollends mit Futter satt gemachet werden, und bestehet solches zu der Zeit, wenn sie noch ziemliche Weide haben, in einem dicken Tranck von dem in der Küche zusammen gegossenen Spülig, darunter man etwas Kleyen, Träber, oder was von Rüben, Kohl, Salat und andern Garten-Früchten, Kraut-Stengeln, Kürbissen, Gurcken, Melonen und dergleichen abgehet, oder ohnedem sonsten wenig geachtet wird, mengen und mischen kan. Siehe den Art. Schwein, Sau.

Einige behelffen sich mit abgefallenen und faulen Obst, als: Aepffeln, Birnen, Pflaumen, Spillingen, Kriechen, Apricosen, Pfersichen und dergleichen, was sie nemlich ohne grosse Unkosten anschaffen können, und mengen es unter das Getränckе. Kan man ihnen aber Käse-Molcken, Kleyen und Milch unter einander vorgeben, so ist es ihnen desto angenehmer, und schlägt ihnen auch viel besser zu. Die Absetze-Ferckel werden mit Gersten-Körnern und Getränckе von Gersten-Schrot oder Mehl gemenget, abgefüttert; die aber bey guter Nahrung ein viertel Jahr erwachsen, und bereits mit ausgetrieben werden, bekommen im Sommer nur gemengtes Gespüle des Tages drey mahl, und müssen sich übrigens neben den andern von der Weide und den Wurtzeln auf dem Felde, so lange sie ausgetrieben werden, erhalten, nachmals aber werden sie, wie die andern Schweine den Winter über gefüttert. Die Hüner gebrauchen geringe Nahrung und Fütterung, besonders im Frühling, Sommer und Herbste, hingegen wollen sie von Martini bis nach Weynachten vollauf gefüttert seyn, von welcher Zeit aber man ihnen wieder abzubrechen pflegt. Siehe den Art. Henne. Der Truthüner gewöhnliches Futter und Fütterung, siehe unter diesem Worte. Den Gänsen giebt man Winters-Zeit allerley grobe Spreu von Weitzen, Haber und dergleichen, feuchtet solche mit ein wenig Wasser an, mengets mit Kleyen, gestampfften Rüben, Schrot, oder geringem Getraide, und giebts ihnen also. Das übrige siehe unter dem Wort Gans. Die Enten suchen Sommers-Zeit ihr Futter selbsten, besonders wo sie aufs Wasser kommen können, Winters-Zeit aber werden sie am besten mit Träbern gefüttert, oder in Ermangelung derselben mit angemachten Weitzen-Kleyen, geringer Gerste, Haber, eingeweichten Brocken Brotes und dergleichen, wovon sie nachgehends bald zu legen anfangen. Siehe Enten. Die Tauben füttert man, wenn sie nicht mehr ausfliegen, noch in den Feldern vor ihre Schnäbel etwas finden können, mit allerhand geringen Getraide und Gesäme, als Weitzen, Korn, Gerste, Erbsen, Linsen, Wicken, Hirsen, Rüben-Saamen ꝛc. welches ihnen des Tages einmahl vorgestreuet wird. Alles Futter, so ein Hauswirt vor das Vieh haben kan, bestehet 1) in rohem Getraide und Körnern, so gantz trocken eingequellet, geschroten oder auch gebacken, gefüttert werden, und das heißt insgemein hart Futter; 2) in Getraide, davon er schon einen Nutzen gezogen, als Träbern vom Bier und Brantewein-Brauen, it. Oel-Kuchen; 3) in allerhand Abgängen des Getraides, als Spreu, Kaf, Hülsen, Wirr- und Lang-Stroh, Kleyen, Staub- und anderes grobes Mehl, Rüstern von Weinbeeren; 4) in allerhand Feld-Wurzeln und Kräutern, als Krautblätter, Strünke, Rüben, Möhren, Erdäpffel. Ja dahin gehöret auch alles Gewürtzel so die Schweine aussuchen; 5) in gesäetem Futter, Kräutern, als Erbsen, Wicken, Wickfutter, Klee, Espar-cette; 6) In dürren und grünen Laub, und dünnen Baum-Zweigen, Baum-Schaalen, Moos ꝛc. 7) in allerhand abgefallenen oder faulen, guten, und endlich auch wilden Obste; 8) in Grase, Heu und Grummet, allerhand ausgegäteten Unkraute und Kräutern, so eingebracht, grün und trocken verfüttert, oder auf dem Felde abgehütet werden. Und das alles heißt weich Futter; 9) in Schrappe, oder aufgehenden Roggen und Weitzen-Blättern. 10) Das Vieh selbst giebt auch Materie zum Futter. Sein Urin und Mist-Gauche ist vor einiges ein gutes Getränck dazu. Übrigens ist allezeit Regen-Fluß- und Teich- und ein weiches Wasser, besser als Brunnen- und hartes Wasser. Vor die Schweine ist Milch, vor die Hüner Käse, Qvarg, der Mist von anderm Vieh, bisweilen ein Futter. Ja vor eben diese und ander Feder-Vieh sind die gestorbenen Seiden-Würmer und anderes Gewürmig ein gutes Futter. Einige Haus-Thiere genüssen auch andere Stücke von andern Thieren, als der Ketten-Jagd-Schäfer-Hund die Knochen, das Fleisch ꝛc. Ja hieher gehöret auch noch 11) allerhand Spülicht aus der Küche und vom Brantewein-Brenner; 12) Das mineralische Reich giebt endlich vor das Vieh in vielen Fällen das Saltz. Hierbey hat nun ein Hauswirt darauf in Ansehung seines Viehes zu sehen, ob er solche Futter-Materialien selbst bauen, wie viel er davon bauen, und ob er, wenn er auf Futter vor das Vieh mehr als auf andere Nutzungen siehet, durch das Vieh mehr Nutzen haben könne oder nicht. Denn im ersten Fall ist es rathsam, lieber Futter zu kaufen oder die Aecker und ihre Früchte dazu als zu andern Dingen anzuwenden. Wann schon überflüssiges Getraide vorhanden, wann es nichts gilt, so ist es besser, man stecke es und zwar, wenn es angehet, erst mittelbar, nemlich durch Brauen, Stärcke machen, in das Vieh, oder wohl gar gleich unmittelbar, wenn mit dem Brauen nichts zu thun. Oder man sucht die Acker an stat des Getraides mit Futter-Kräutern zu bestellen, das alles kommt auf wirtschafftliche Uiberlegung und auf die Umstände an.

Futter, heissen die Tischer und Zimmerleute eine hölzerne Verkleidung, um eine gewisse Vertiefung damit auszufüllen. Z. E. An denen Oeffnungen der Fenster und Thüren, wovon der Rahmen oder die Thüre fest anliegen oder anschlagen sollen, wird eine Verkleidung mit einem schmalen Bret angeschlagen, welche an der einen Seite um so viel, als der Rahm oder die Thüre dicke ist, eine Vertieffung machet, dieses heisset das Futter.

Futter, heißt auch dasjenige, womit man die Kleidung der Menschen duppliret, und so wohl dauerhafftiger, bequemer und wärmer als auch zierlicher machet, wenn dasselbe nach der Mode aus schönen seidenen Zeugen z. E. unter bloß wollenen Tuch oder Zeug bestehet.

Futter-Banck, siehe Heckerlings-Banck.

Futter-Kasten, ist ein nothwendiges Behältniß in einem Pferd-Stall, worein Haber und Heckerling, als das ordentliche Pferde-Futter gethan und aufbehalten wird. Ein jeglicher Knecht muß vor seine Pferde einen besondern und verschlossenen Futter-Kasten haben, damit keiner dem andern, wie manchmahl zu geschehen pfleget, das Futter bemausen möge. Sie werden gemeiniglich in einem Winckel, oder an einem solchen Ort des Stalls angebracht, wo sie bequem und ohne Hinderniß stehen können. Ein ieder Kasten soll zwey Fache haben, davon das eine vor den Heckerling noch ein mahl so groß, als das andere, worein der Haber geschüttet wird, seyn soll; wiewohl andere, welche den Knechten, und zwar nicht ohne Ursach, manchmal nicht viel gutes zutrauen, solchen Unterschied nicht leiden, sondern Haber und Heckerling unter einander in einem Kasten schütten lassen; doch kan diese Vermischung auch in dem doppelten Futter-Kasten geschehen, wenn nemlich der Knecht so viel Heckerling in dem grossen Fache hat, als er eine halbe Woche über haben muß, mit demselben aber den Haber, so bald er solchen von seinem Herrn oder dem Verwalter erhalten, in desselben Beyseyn unter einander menget, welches gemeiniglich und am bequemsten Mittwochs und Sonnabends geschiehet. Uiber solchen Futter-Kästen pflegt man zugleich die Heu-Bucht, auf die halbe Woche gebunden Heu hinein stecken zu können, anzubringen, und mit einer Fall-Thüre und Vorlege-Schloß zu versehen.

Futter-Klinge, ist eine ungefehr vier Zoll breite, und über fünff viertel Ellen lange von gutem Stahl verfertigte Klinge, welche an die Heckerlings-Banck feste gemacht, und das Stroh damit zu Heckerling oder Häcksel, oder auch das Grummet zur Siede vors Rindvieh damit geschnitten wird. Siehe Heckerlings-Banck.

Futter-Räh, eine Pferde-Kranckheit. Siehe Räh.

Futter-Rauffe, ist diejenige, welche zu Winters-Zeit, und wenn das Vieh nicht ausgetrieben wird, denselben in den Hof auf die Mist-Stäte gestellet wird, um daß sie daraus das vorgeworffene Stroh fressen sollen. Siehe Rauffe.

Futter-Säcke, heißt man diejenigen Säcke, welche den Pferde-Knechten zum Inventario gegeben werden, und worinnen dieselbe das Futter vor ihre Pferde von dem Boden holen müssen.

Futter-Schwinge oder Futter-Wanne, ist ein von Weiden in Gestalt einer Muschel geflochtener Korb, worinnen das Futter vor die Pferde so rein, als immer möglich ist, geschwungen werden muß. Denn so dasselbe unrein oder staubigt, oder etwan Hüner- oder Gänse- und andere Federn oder Koth darinne gelassen, und also vorgegeben wird, so bekommen die Pferde alsobald den Husten, und werden Haarschlächtig, oder verzehen, verdorren und verkropfen davon.

Futter-Sieb, ist ein Sieb, worinne die Knechte das Futter sieben und von solcher Unreinigkeit befreyen, welche durch das Schwingen nicht hinweg gehet.

Futter-Stroh, ist nicht nur das Weitzen- Gersten- Haber- Bohnen- Erbsen- Linsen- und Wicken-Stroh, sondern es werden auch die Aehren-Gebünde, Wirr-Bunde oder Wurm-Gebünde, von Roggen- und andern Stroh darunter verstanden.

Futter-Wanne, siehe Futter-Schwinge.

Gabe, Gaben, sind entweder Almosen, so man denen Armen giebt, oder Geschenke, daher die Redens-Art: Gift und Gaben nehmen, die zu nehmen sich die Beamten enthalten sollen: Oder es bedeutet endlich die Landes-Abgaben oder Gaben von Gütern, Gewerben und Köpfen. Ein Wirt muß sich sonderlich um die Gaben bey denen Gütern und Gewerben bekümmern, und solche bey der Würderung des Gutes abziehen, ehe er den rechten Werth setzet.

Gabel, ist ein entweder von Holtz oder von Eisen verfertigtes und seinem Gebrauch nach aus zweyen oder dreyen Zincken und einem langen Stiel bestehendes Werckzeug, dessen man bey einer Haushaltung verschiedene Gattungen hat, als Fleisch-Gabel, Heu-Gabel, Mist-Gabel, Ofen-Gabel, Reich-Gabel, Schütte-Gabel, Streu-Gabel, deren Erklärung unter ihrer besondern Benennung zu finden ist.

Gabel, heisset auch insonderheit dasjenige Instrument, welches man nebst dem Messer über der Mahlzeit zum Speisen gebrauchet, um solche theils bequem zu zerlegen, theils zum Genuß zu dem Munde damit zu führen. Diese Gabeln sind entweder, wie am gewöhnlichsten, zweyspitzig, groß und starck, wie die zum Tranchiren dienliche, oder auf Frantzösische Art zugerichtet, drey ja vierspitzig, derer man sich zum Salat und den übrigen Speisen insgemein bedienet.

Gabel, so die Jäger gebrauchen, einen in Netzen gefangenen Wolff, Lux, Dachs, Fuchs, Fisch-Otter oder ander dergleichen wildes und beissiges Thier, um den Hals zur Erden zu drücken, damit man solches desto sicherer angreifen, und hernach um so viel besser mit demselben handthieren könne, ist wie eine mäßige Streu-Gabel zweyzanckigt, entweder gantz von Holtz oder von Eisen mit einem höltzernen Stiel, zu den Fisch-Ottern aber muß solche dreyzänckigt seyn.

Gabel, ist auch das vorderste Stück eines einspännigen Wagens, welche aus zweyen vor der Vorder-Achse zusammen gefügten Bäumen oder Deichseln bestehet, zwischen welchen das Pferd zum ziehen eingespannet wird.

Gabel-Gehörn oder Gablichtes Gehörn, nennen die Jäger, wenn zu oberst an ieder

Digitized by Google

Stange eines Hirsch-Geweyhes zwey Enden, in Form einer Gabel beysammen stehen, oder wenn iedes von diesen Enden wieder in kleine Gabeln zertheilet ist.

Gabel-Hirsch, ist ein Hirsch, dem nur allein, nebst den Spiessen die Augen-Sprossen ausgewachsen, und der sonst kein Ende mehr hat, siehe Hirsch.

Gabeln, siehe Kabbeln.

Gage, suche Gatze.

Gahr oder Gar, dieses bedeutet auch die durch Backen und Kochen zuwege gebrachte Beschaffenheit eines Fleisches oder einer andern Materie, da selbiges zu einem gewissen Gebrauch oder Genuß genugsam zubereitet ist. Daher sagt man: das Fleisch, it. das Brot ist gar. Etliche Reisgen vom Feigen-Baum in den Topf geworfen, oder nur etwas Saltz in dem Topf geschüttet, macht das zähe Fleisch bald gar und mürbe.

Gahre, wird an einigen Orten die Besserung, so an dem Acker durch Düngung und Arbeit gewendet wird, genennet. Daher die Redens-Art kommt: der Pachter hat Geil und Gahre in dem Acker. Und deswegen muß ihm, wenn er vor der Zeit abgehen muß, Erstattung nach der Zeit, die er noch zu sitzen hätte, geschehen. Dieses geschiehet öffters, wenn ein verpachteter Acker vor Ablauf der Pacht-Zeit verkauft wird, und die gesetzliche Regel gilt: Kauf gehet vor Miethe.

Gahre, heist auch diejenige Wirckung, welche man durch Hefen und Wärme, nachdem das Bier gefüllet und in Gährung gesetzet worden, zu wege bringt, und ist zweyerley: 1) Ober-Gahre, welches die gemeine Gährung ist, da die unreinen Theile getrennet und über sich heraus getrieben werden, siehe Gährung, oder 2) Unter-Gahre, welche an einigen Orten und sonderlich wo hartes Wasser zum Brauen genommen wird, gebrauchet zu werden pfleget, krafft welcher Wirckung, wenn die Fässer oben verstopffet und wohl verwahret sind, dazu aber Unter- oder Bottichs-Hefen (siehe das Wort Hefen) gebrauchet werden, die Gährung endlich die Unreinigkeit und Hefen zum Boden treibet und setzet, solchergestalt aber, da das Gähren länger währet, eine bessere Reinigung des Bieres und eine durchgängigere Trennung derer spirituensen Theile von denen groben Theilen, welcher sonst das harte Wasser mehr widerstehet als das weiche, entstehen soll. Sie ist aber wenig im Gebrauch und wird von vielen Brauern verworfen, soll auch ein sehr tummmachendes Getränckе verursachen. Sonst macht man auch einen Unterscheid unter der Kalt- und Heiß- oder Warm- it. guter oder schlechter Gahre.

Gähr-Bottich, heisset beym Brau-Wesen derjenige Bottich, worinnen dem Biere die Hefen gegeben werden, daß es gähren muß. Bey kaltem Wetter muß der Gähr-Bottich, so bald man dem Biere die Hefen gegeben, fleißig zugedecket werden, damit keine kalte Lufft dazu komme.

Gähr-Kammer, ist in einem Brau-Hause dasjenige Zimmer, worein ein oder mehrere Gähr-Bottige stehen, und welches man bey kaltem Wetter heitzen kan, damit das Bier nicht zu kalt, folglich am Gähren verhindert, und kaltjährig werde. Dergleichen Gähr-Kammern werden nicht aller Orten gefunden.

Gährung oder auch Göhrung, Gührung, it. Säurung oder Fermentation, ist eine entweder natürlich oder durch Hülfe der Kunst entstehende Wirckung in gemischten, flüßigen oder doch durch die Fäulniß dazu zubereiteten härtern Cörpern, welche eine Art der innerlichen Auflösung, Trennung und Scheidung seiner Theile, die aber nur bis auf einen gewissen Grad und zu einem gewissen Zweck oder einer Veränderung der Materie am Geschmack, Farbe und Geruch, oder aber zu einer Zubereitung auf eine andere Auflösung, zum E. zum Extrahiren, Tingiren, Destilliren zielet, in der Hauswirtschafft aber bey unzehligen Dingen vorkommt, oder doch, wenn man allerhand neue producta herausbringen und aus rohen Naturalien verbesserte Sachen machen will, durch die Kunst und allerhand Mittel erwecket, befördert und zum öfftern in verschiedenen Graden, bis daß man seinen Zweck erreichet, unterhalten werden muß. Sonderlich aber können kein Wein, Bier, Brantewein, Eßig, kein Käse, kein Brot und viele andere Dinge gemachet werden, ohne Gährung, daher ein gründlicher Hauswirt billig dieses chymische Geschäffte, wie alle andere Solutiones und Extractiones, Macerationes, Digestiones und Destillationes einiger massen verstehen solte; allermassen man dadurch in der Hauswirtschafft gantz ungemein viele Versuche, Erfahrungen, Entdeckungen und Verbesserungen machen und Nutzen erlangen kan. Die Gährung ist eigentlich eine besondere Art der Auflösung gemischter Cörper, welche bisweilen die Fäulniß voraussetzet, und daraus entstehet, bisweilen selbst in der Fäulniß vorhergehet, bisweilen aber auch ohne solche geschiehet. Die in denen saltzigten und irdischen Theilgen verschlossenen geistischen oder schwefelichten Theilgen kommen durch Hülfe des Feuers oder der warmen Lufft, oder einer zugesetzten Materie, so ein Fermentum heißt, in Bewegung und offt in ein Brausen wie der Most. Sie werden dadurch von denen saltzigten irdischen und zähen Theilgen entbunden und getrennet, die er als Unreinigkeiten samt dem Fermento von sich stösset, damit er selbst sich durch den Geruch und Geschmack desto besser zu erkennen geben, oder auch durch die Destillation, davon dieses Wort nach zu sehen, in stärckerer Wärme von dem übrigen geschieden werden können. Es geschiehet solches in verschiedenen Graden der Fermentation. Man hat aber 3 Grade. Der erste ist Ferm. Vinosa, der andere Acetosa, der dritte Urinosa. Z. E. im Brau- und Bier-Hause, wenn es nicht zu viel und doch ausgegohren

ren hat, gehet die Vinosa, wenn es sauer wird, die Acetosa, wenn der Bier- Eßig verdirbt; die Urinosa vor. Daher wird nach dem verschiedenen Grad der Fermentation, oder nach dem Unterschied der in Gährung gesetzten Materie bald ein brennender, bald ein sauerer, bald ein saltzigter urinosischer Geist alsdenn gebohren, den man doch vorher nicht darinne spürete, oder ein scharffer, brennender und saurer Geschmack in einer Sache erwecket, da es vorhero letschig, süß oder weich schmeckete, oder es entstehet ein scharffer Geruch, da es vorher gar nicht roch. Was wir hier schwefelichte oder geistische Theiligen nennen, das nennet der Herr D. Rüdiger ätherische Theile, und sucht die Ursache darinne, wenn selbige ihre crasin oder Gleichheit, darinne sie mit denen andern Theilen stunden, aus allerhand Ursachen, verlieren. Hiernächst unterscheiden die Natur-Lehrer davon die Effervoscenz und die Ebullition von sich selbst. Man setzet, um etwas in die Gährung zu bringen, allerhand nach Unterschied der Sache zu, z. E. Weinstein, Saltz, Honig, eine sauere Sache, Sauer-Teig, Bier- oder Wein-Hefen. Und eben dieses nennet man das Fermentum. Man kan davon *Willisium* de fermentatione, und Stahls Zymotechniam fundamentalem, Bechers Physic. subterran. Sect. V § 11 nachschlagen. Allein es sind in dieser Sache, sonderlich so viel die in der Wirtschafft vorkommenden Gährungen und die besondern Modificationes z. E. bey denen verschiedenen Bieren anbetrifft, sehr viele Geheimnisse der Natur noch anzutreffen. Stahl sagt daher an einem Ort: Es hätten viele von der Gährung grosse Bücher geschrieben, allein wenn sie ein Brauen oder einen Branteweins-Brand anstellen solten, würden sie öffters weniger zu rechte kommen, als ein gemeiner Brauer. Das schlimste ist, daß die Natur-Kündiger sich um curiose Speculationes mehr als um diese so nützlichen gemeinen Sachen bekümmern, wodurch sie der Wirtschafft aufhelfen könten und solten. Conf. die Leipziger Sammlungen das VII Stück vom Bierbrauen, n. I und II. Sonderlich kommt sehr viel auf die gute und genugsame Gährung bey dem Bierbrauen an, damit das Bier nicht zu weichlich und nicht zu scharf oder gar sauer schmecke, ingleichen daß es nicht mit so viel irdischen oder saltzigten Theiligen oder auch fermentirenden Theilgen noch versehen sey, welche, wenn sie in Leib kommen, Gährung und allerhand Ungemach verursachen, als woraus die Ungesundheit der Biere entstehet.

Gälte Vieh, oder wie es andere nennen, das Gelde- Gölte- Kalt- oder Gühste-Vieh, wird dasjenige Rind- Schaaf- und Ziegen-Vieh genennet, welches entweder noch nicht zugekommen und getragen hat, und unter dem Rind-Vieh annoch Fersen oder Kalben, oder in specie Gälte-Stücken heissen; oder welches zwar ein- oder etliche mahl trächtig gewesen, aber doch wieder ausgesetzet, und zuweilen ein oder mehr Jahre nicht trächtig wird, und diese nennet man besonders Gälte-Kühe, Gälte-Schaafe und Gälte-Ziegen. Von ihrer Fütterung siehe Futter. Das Gälte Rind-Vieh aber betreffend, so pflegt man, wo grosse und starcke Vieh-Zuchten sind, die jungen Gälte-Stücken, welche nemlich noch nicht zugekommen, auf besondere, und nicht auf die gemeine Vieh-Weiden zu treiben, bis sie drey Jahr alt, und als zur Zucht tauglich und tüchtig, unter die Kühe gelassen werden; welches auch mit denen jungen Stier- oder Brumm-Oechslein also zu beobachten: denn widrigenfalls, und wo sie eher zugelassen werden, verbutten sie so wohl selbst, als auch das junge Vieh, so von dergleichen unzeitigen Stücken gezogen wird, welches gar selten wohl geräth. Wie nun die Gälte-Stücken, absonderlich das erste Jahr wohl und genugsam gefüttert seyn wollen, damit sie zu einem guten Leib kommen; also muß man ihnen nachgehends, wenn sie zwey- oder dreyjährig werden, Sommers-Zeit, wenn sie nicht allzu gute oder mittelmäßige Weide haben, frühe und Abends etwas gutes Gras, Winters-Zeit aber Siede von Roggen- Weitzen- oder Haber-Stroh mit Spreu, Uiberkehrig oder geschnittenem Grummet vermengt, und zwar von solcher Siede früh und Abends iedesmahls zwey Futter, nachgehends aber etliche Wirr-Bunde oder Wurm-Gebänder vor Haber- oder Weitzen-Stroh geben, und sie darauf tränckten. Zu Mittag, wenn es leidlich Wetter ist, lässet man sie aus den Ställen in den Hof, und legt ihnen in kurzen Tagen nur etwas von Futter-Stroh in die Rauffen, und tränckt sie hernach, in längern Tagen aber pflegt man ihnen das Mittags-Futter eben so, wie Morgens früh zu geben. Uibrigens muß man ihnen zuweilen etwas Saltz vorlegen, ihnen alle Abende rein unterstreuen, und fleißig ausmisten, welches schon das halbe Gedeyhen ist. So wohl, als nun das Gälte-Vieh, wie vorgedacht, der Weide nach, von dem andern Vieh abgesondert seyn soll, eben so wohl muß es auch seine absonderliche Stallung auf dem Hofe haben, welche man den

Gälte-Vieh-Stall nennet; dieser muß nach Proportion des nachzuziehenden Viehes auf gleiche Art, wie der Kuh-Stall gebauet, und nicht weit von demselben, und von der Grase-Kammer entfernet, auch damit der Brodem sich heraus ziehen möge, mit einer Brodem-Röhre versehen seyn. Siehe Kuh-Stall.

Gänge, sind die Steige und Wege in denen Gärten, sonderlich Blumen- und Lust-Gärten. Sie müssen reinlich gehalten, das Gras und Unkraut offt abgestossen, ingleichen gekehret werden. Man überschüttet sie auch mit Kiesel- oder andern, sonderlich röthlichen oder gelben Sand. Gänge heissen auch in denen Grase-Gärten diejenigen Wege, die man, wenn das Gras wächst, machet und zu dem Ende das Gras am ersten darauf abschneidet, damit das übrige nicht vertreten

Digitized by Google

und verderbet werde. Man hat auch Holtz-Gänge, deren Menge man nicht ohne Noth vergrössern lassen muß, weil es insgemein Holtz-Diebes-Gänge sind. Siehe Gang.

Gänge seyn, sagt man bey der Jägerey von denen Thieren oder Hunden, so wohl laufen können.

Gänse-Blümlein, siehe Margarethen-Blümlein.

Gänse-Distel, Hasen-Kohl oder Sau-Distel, ist ein wildes Kraut, welches einen hohlen und pur braunen mit einem Milch-Safft angefüllten Stengel, und an dem Fuß desselben zerkerbte, rauhe und mit langen, harten und spitzigen Stacheln versehene Blätter von dunckelgrüner Farbe hat. Die Blumen, welche Büschelweise beysammen wachsen, sind gelb und um ein merckliches kleiner, als des Löwen Zahns. Nach diesem folgen kleine länglichte Saamen-Körnlein, so an den obern Theil mit Feder-Büschen besetzt sind. Die Wurtzeln sind klein, weiß und zasericht. Dieses Kraut wird in Entzünd- und Verstopfung der Leber, wider die erhitzte Galle, auch in Fiebern, und als ein treibendes Mittel in Stein-Schmertzen nützlich gebraucht; wenn es noch jung ist, kan man es unter die Kräuter-Salate mit nehmen. Es wächset in Gärten, auch auf Wiesen und Kraut-Feldern. Sonderlich aber ist es, wenn es gehacket wird, vor die jungen Gänse ein gutes Futter.

Gänse-Fuß, ein Kraut, welches gekerbte Blätter hat, die einem Gänse-Fuß ähnlich sind. Ist ein Gras-Kraut.

Gänse-Garbe, siehe Gänserich.

Gänse-Gekröse, Gänse-Kleint, Kleine Gans, wird mit einem Wort, der Kopff, Hals, Flügel, Füsse und Magen von einer Gans genennet, welche man, wenn sie recht reinlich geputzet, der Magen aufgeschnitten, die inwendige Haut abgezogen, und alles sauber ausgewaschen worden, entweder gelb mit Saffran, oder mit Semmel-Schnittgen, oder Petersilien-Wurtzeln, oder auch mit dem von der abgewürgten Gans aufgefangenen Schweiß zuzurichten pfleget, welches letztere man insonderheit das Gänse-Schwartz nennet. Welcher nur gedachten Zubereitung oder denen Brühen allezeit erst vorgehen muß, daß man das Gänse-Kleint zuvorderst ein wenig gesaltzen mit Wasser zum Feuer setzt, es abkoche, darauf auskühlen lasse, und sodenn erst mit erwehnten Brühen zurichte. Wenn die Leber nicht sonderlich groß ist, nimmt man sie auch darzu, ausser diesem aber giebt sie a parte zubereitet ein delicates Essen. Ingleichen wird von einigen das Eingeweide oder Gedärme auch darzu gerechnet, und wenn es zuvörderst offtmahlen gereiniget und gewaschen, gemeiniglich um die Füsse gewickelt.

Gänse-Holtz, ist ein länglich, an beyden Seiten zugespitztes, in der Mitte aber schmales, und mit einem viereckigen Loch versehenes Holtz, welches denen Gänsen, so man zu braten verlanget, mit seinen zwey Spitzen von innen heraus gleich hinter den Flügeln durchgestossen wird, daß, wenn man selbige am Spieß gesteckt, und mit dessen Spitze durch die mittelste Oeffnung dieses Holtzes hindurch gefahren, sie durch die Hitze eingebraten, am Spiesse nicht schlapp oder schlandernd werden können.

Gänse-Kraut, siehe Kannen-Kraut.

Gänse-Laus, ist ein kleines, langes und geschwind lauffendes Ungeziefer, braun- oder graulichter Farbe und mit vielen Füssen versehen, welches sich unter den Federn der Gänse befindet, und diese dergestalt quälet, daß sie nicht gedeyen noch zunehmen können. Wie sie zu vertreiben, siehe Gans.

Gänser, Gänserich, Gänsert, wird der Mann unter den Gänsen genennet. Wie solcher von seinen Weibern unterschieden, und vor denenselben zu erkennen, siehe Gans. Man pfleget gemeiniglich auf funffzehen Gänse einen Gänser zu rechnen.

Gänserich, Gänse-Garbe, Silber-Kraut, ist ein bekanntes Kraut, welches in grasichten Auen und feuchten Gründen, wie auch an grasichten Wasser-Gestaden, fürnemlich da die Gänse weiden, gefunden wird, als woher es auch seinen Nahmen bekommen haben mag. Es hat eine längliche zäserichte Wurtzel; die Blätter, welche zum Theil auf der Erden liegen, sind vielfältig zerspalten und rings herum zerkerbt, den Blättern der Odermennige, oder des Rheinfarrens ähnlich, oben grün, unten aber Aschen- oder Silberfarbig, und von der Wolle, damit sie überzogen sind, gantz lind und zart anzugreiffen. Die Wurtzel stösset neben den Blättern viele lange, dünne Räncklein oder runde Fäden aus, so hin und her auf der Erden kriechen, und schöne bleichgelbe und fünffblätterichte Blümlein bringen, welche denen Tormentill- oder Fünffinger-Krauts-Blumen nicht ungleich sehen. Dieses Gewächs, so keinen sonderlichen Geruch oder Geschmack hat, ist vor die verfehrten Därmer, vor geronnenes und von stossen oder fallen herkommendes Geblüte, wie auch vor Fisteln und andere innere und äusserliche Schäden gut, soll auch gedörret und zerrieben in die Wunden gestreuet, das Bluten derselben stillen.

Gänse-Schwartz, siehe Gänse-Gekröse.

Gänse-Stall, worinnen man die Gänse des Nachts einsperret, und den Winter über füttert, muß in einer Hof-Raith, an einem in der Gedult stehenden, trockenen, und daher vor Winden und Nässe wohlverwahrten Orte angebracht seyn: Denn ohnerachtet die Gänse bey Tage gerne in den Wassern und Teichen sich aufhalten, so haben sie doch zur Nacht-Zeit gerne einen warmen und trocknen Stand und Sitz. Zu solchem Ende streuet man ihnen öffters frisches Stroh unter, welches sie nicht nur warm und treuge hält, sondern ihnen auch am Wachsthum mit zulegt

uleget. Es soll auch der Gänse-Stall aller Orten dergestalt wohl verwahret seyn, damit der Fuchs, Marder, Iltis und andere schädliche Thiere nicht hinein kommen und schlimme Arbeit machen mögen. Es führet aber auch diesen Nahmen dasjenige Gehäuse, darinnen man einzelne Gänse aufzustellen und einige Zeit zu mästen pfleget. Dieses bestehet aus einem von Bretern zusammen genagelten viereckigen Kasten, so auf vier hohen Füssen stehet, der inwendig in zwey, drey und mehr enge Stände unterschieden ist, und an der vordersten Wand vor jeden Stand eine lange und schmale Oefnung hat, daß die darein gestellte Gans heraus in die aussen angenagelte Krippen langen kan, unten ist der Boden eines Bretes breit offen, daß der Mist herunter falle, und die Gans allezeit reine sitze, oben aber soll die Decke, welche gleich einem Dach etwas schieff lieget, sich auf- und zuschlagen lassen, aber auch verschlossen werden können.

Gänse-Trifft, ist die Gerechtigkeit, die Gänse in die Stoppeln, auf die Aecker und Anger zu treiben. Es ist diese Trifft nicht allenthalben an allen Orten der Weide vor das übrige Vieh, und auch nicht zu allen Zeiten verstattet. Denn der Gänse-Biß, Koth und Urin ist dem Grase und übrigen Viehe schädlich. Siehe den Art. Gans.

Gänsgen, siehe Gleeden.

Gärtner, ist ein Künstler, welcher den Garten-Bau absonderlich wohl verstehet, und wenn er vollkommen in seiner Kunst will gehalten seyn, soll er in den viererley Arten der Gärten, nemlich in den Lust- Küchen- Baum- und Medicinischen Garten wohl erfahren seyn, auch beydes einen Garten von neuem geschickt anzulegen, als einen bereits angelegten in gutem Stande zu erhalten, gelernet haben. Von einem Gärtner wird hauptsächlich erfordert; Daß er den Grund und Boden seines Gartens wohl kenne, die mancherley Arten der Winde recht zu unterscheiden, und sowohl des Mondes Lauff als die Witterung wohl in acht zu nehmen und zu judiciren, auch hiernach seine Garten-Arbeiten, graben, düngen, säen, pflantzen, versetzen, begiessen, pfropffen, oculiren, absäugeln, beschneiden, Früchte abnehmen, Saamen einsammlen, und deraleichen wohl anzustellen und zu verrichten wisse; daß er sowohl die natürliche Zuneigung, als natürliche Feindschafft der Gewächse, ihre Veränderung, Zielung und Fortpflantzung, wohl verstehe, von denen vielerley Arten und Sorten der Blumen gute Kundschafft habe, die raren und fremden Gewächse in gutem Stand erhalte, solche gegen den Herbst, damit sie nicht erfrieren, in das Gewächs-Haus bringe, und im Winter mit nöthiger Feuerung versorge, frische junge Bäume und Gewächse nachziehe, und immerzu auf deren Vermehrung und Anschaffung viel und mancherley ihme noch ermangelnder Sorten bedacht sey; daß er die in gewisse Figuren gezogene Bäume, auch Hecken und Spaliere zierlich beschneide, und behörig unter der Scheere, ingleichen die Alleen, Sand- und Rasen-Gänge und Rabatten reinlich, auch überhaupt den gantzen Garten propre und in guter Ordnung halte; daß er sonderlich, wann er anders den Nahmen eines rechtschaffenen Gärtners nicht unwürdig führen will, die Geometrie, Architectur und Zeichen-Kunst ziemlich verstehe, damit er selbsten etwas inventiren, und seiner Zeichnung nach, abstecken könne, oder aber, wo er anderer Orten etwas rares gesehen, solches abzuzeichnen, oder ordentlich in Grund zu legen, und aufs Papier zu bringen wisse, daß er gereiset sey und sonderlich die ausländischen Gewächse, ihre Pflantzen, ihren Saamen, ihre Anlage und Wartung wohl verstehe, das Säen, Pflantzen, Versetzen, mannigfaltige Pfropfen, Oculiren, die Baum-Schulen überhaupt die Erhaltung der Gewächse und Früchte wohl inne habe. Ja er muß überhaupt ein in dem Pflantzen-Reiche wohlerfahrner Naturkündiger seyn. Endlich aber muß er nicht nur vor seine Person fleißig, munter und getreu seyn, und dasjenige, was er aus denen ihme zu verkauffen erlaubten Garten-Waaren an baarem Gelde der Herrschafft richtig berechne, und mit dem ihme davon ausgemachten Antheil und Salario sich vergnügen lasse, sondern auch genaue und scharffe Aufsicht habe, daß ein jeder von denen ihm untergebenen Garten-Knechten und Arbeitern das anbefohlene mit Fleiß verrichte, und weder von denenselben, noch von fremden Leuten etwas in dem Garten beschädiget, oder gar diebischer Weise entwendet werde. Zu solchem Ende soll der Gärtner seine Wohnung in oder gleich an dem Garten haben, und dieselbe, so viel möglich, gegen Norden oder Mitternacht gelegen seyn; Damit nicht allein die Aufsicht aus demselben desto bequemer fallen, sondern auch das Lager solches Garten-Hauses den starcken und unfreundlichen Nordwind von dem Garten einigermassen zurück halten möge; dahingegen die Fenster der Wohn-Stube gegen Mittag, das ist, gegen den Garten, gerichtet seyn sollen, damit der Gärtner, vorgedachter massen, denselben immer im Gesicht haben könne; sonderlich aber muß ein solches Garten-Haus mit lufftigen, trockenen und von den Mäusen und Ratten wohlverwahrten Kammern und Böden, zu Verwahrung sowohl der Garten-Instrumenten, als abgetrockneten Kräuter und Gesäme, ingleichen auch mit einem guten Einsetz Keller und Gewölbe versehen seyn, darinnen die Winter-Gewächse erhalten werden, und nichts erfrieren möge; in diesem Keller muß man etliche zu Erhaltung der Küchen-Kräuter, so man den Winter über verspeisen will, ingleichen der Saamen Kräuter und Wurtzeln dienende Beetlein von frischem Sand anschütten, und an den Seiten herum mit Bretern oder Pfosten einfangen lassen, damit die Gänge dazwischen frey und reine bleiben mögen.

Galam, ist eine Indianische Wasser-Wurzel, welche eine zusammenziehende Krafft hat.

Galban, ist ein Hartz oder Safft, so, wenn es frisch ist, weiß, sonst aber gelb oder röthlich aussiehet, und immer weich ist, im Wasser zer-

gehet

gehet, und doch wie Hartz brennet. In der Artzeney-Kunſt hat man das Emplaſtrum de Galban vor ſcirröſe Beulen und Geſchwüre darvon.

Galgant, wel' er in der Gegend um Verona häufig wächſet, wird zum Unterſchied des Orientaliſchen Galgants, bey uns wilder Galgant genennet, und iſt ein Schirm-Gewächſe, welches Blätter wie Geröhrig, aber ſchmäler und ſubtiler, einen Stengel mit ſchmalen ſpitzigen Blätlein, und darzwiſchen etliche Hülſen, wie Aehren hat, darinnen der Saamen lieget. Man theilet ihn ein in den groſſen und kleinen; der groſſe hat Daumens dicke und äuſſerlich braune Wurtzel; der kleine aber iſt gantz dünne, krumm, knötig und auſſen ſowohl als innen Purpur-Farbe. An beyder Wurtzeln, welche dem Calmus ſehr nahe kommen, inſonderheit die von der groſſen Art, und eines ſcharffbeiſſenden Geſchmackes, auch wohlriechend iſt, hängen kleine Knollen wie Mandeln oder Oliven, mit einer runtzlichten gelbröthlichten Schale, welche zu Verona nach der Tafel unter dem Obſt und Confect aufgetragen, der Safft durch das Käuen ausgeſogen, die Haut aber und andere zum Eſſen undienliche Materie hinweg gethan werden. Man pflegt ſie auch daſelbſt und an andern benachbarten Orten zu ſieden, mit weiſſem Senff-Waſſer oder Hahnen-Brühe in einem Mörſer zu zerſtoſſen, und durchzudrücken, bis ſie eine Milch geben, welche als ein Getränckе Kannen- oder Maaßweis verkaufft, und als ein herrliches Confortativ der abgenommenen Kräffte ſowohl, als wider die Mängel der Bruſt, Keuchen, Huſten und Seiten-Wehe ſehr gerühmt wird. Sie ſtärcket den Magen und macht eine gute Däuung: In Wein geſotten und getrunken, ſtärcket und macht ſie einen wohlriechenden Athen, in die Naſen geſchnupffet, ſtärcket ſie das Gehirn. Bey uns wird dieſes Gewächſe durch den Saamen, (welcher, weil er hier zu Lande nicht wächſet, aus Italien gebracht, und wenn man ihn vorher in friſchem mit etwas ſüſſen Waſſer gemiſchten Wein eingeweichet, im Frühling, und zwar allezeit im zunehmenden Monden geſäet wird) an einem ſchattigten und feuchten Ort, wo gut und mürb Land iſt, gezogen; da denn die Wurtzeln oder Nüßlein, ſo daran hängen, im Sommer ſo ſtarck werden, daß man ſie im folgenden Winter zur Speiſe gebrauchen kan. Sie werden vorm Winter ausgegraben, und in Sand, wie die Zucker-Wurtzeln, denen ſie faſt ähnlich ſind, verwahret. Im Frühling muß man die jungen Knollen oder Nüßlein im Abnehmen des Lichts, wieder in vorgedachte Erden und Ort, drey Zoll weit von einander pflantzen, und mit Ausjätung des Unkrauts fleißig warten, ſo kan man derſelben allemahl zur Speiſe nützlich und wohl gebrauchen. Dieſe Wurtzel dauret fünff Jahr ohnverſehrt, und wird ihre Güte erkannt, wenn ſie röthlich und ſchwer iſt, auch wenn ſie zerbrochen wird, daß ſie nicht ſtäubet.

Galgen-Mund-Stück, ſ. Mund-Stück.

Galitzen-Stein, iſt ein weiſſer und dichter Erd-Safft. Man bereitet daraus ein gutes Augen-Mittel vor Menſchen und Vieh ſonderlich vor die Pferde.

Gall-Apffel, Gallus-Apffel, Eich-Apffel, iſt eine runde auswendig glatte und knorrigte, inwendig aber ſchwammigte und holtzigte Frucht, welche ſich gleichſam wie eine Wartze auf die Blätter einer Eiche ſetzet, und von ihrer unreinen Feuchtigkeit, als ein natürlicher Auswurff gezeuget wird. Es ſind ſolche der Härte, Farbe und Geſtalt nach unterſchieden, und ſonderlich differiren, die aus der Türckey von Aleppo, Smirna und Tripoli kommende, gar ſehr von den unſerigen, welche ſchwartz-blau, kleiner und ſchwerer, auch härter und beſſer, als die weiſſen in unſern Landern wachſende ſind. Dieſe wachſen in einem Tage, wenn die Hitze darauf kommt, dorren ſie und fallen alsbald ab. Alle aber insgemein wachſen nach Theophraſti Meinung, wenn die Sonne aus dem Zeichen der Zwillinge gehet, und kommen in einer Nacht hervor. Sie werden zur Dinte, auch von denen Färbern zur ſchwartzen und andern dunckeln Farben, und wegen ihrer zuſammenziehenden Krafft in der Medicin wider den Durchbruch und Blutſtürtzungen gebraucht. Die Alten haben aus denen Gall-Aepffeln eine Weiſſagung zukünfftiger Dinge gewiß ſchlieſſen wollen, alſo daß ſie aus einem gantzen aufgebrochenen Gall-Apffel, wenn eine Fliege darinnen gefunden worden, daß Krieg, da aber ein Würmlein, daß Theurung, oder eine Spinne, daß Peſtilentz in kurtzer Zeit darauf kommen ſollen, judiciret, welche abergläubiſche Meinung aber ſchon längſt durch die Erfahrung als Aberglauben widerleget worden.

Galle, iſt ein bitterer, ſcharffer und der Farbe nach gelber Safft, der aus einem Oel und flüchtigen Saltz beſtehet. Sie entſpringet aus dem Geblüt, davon ſie in der Leber durch eigene Drüsgen abgeſondert, und in der bekannten Gallen-Blaſe gewöhnlich geſammlet wird. Dieſes Bläslein iſt ein häutiges Gefäß, in der Form einer Birnen, lieget am unterſten Theil der Leber, daraus alsdann die Galle zu ihrer Zeit in die Gedärme geführet wird. Ob man nun ſchon in der Meinung geſtanden, daß einige Thiere gar keine Galle beſäſſen, ſo iſt doch nach genauer Unterſuchung das Gegentheil gefunden worden; man bedienet ſich der Galle, als einer Waſſer-Farbe zu dem Mahlen.

Galle, iſt eine Pferde-Kranckheit, die ſich entweder an den Knien oder in dem Huff und an den Ferſen äuſſert, und im erſtern Fall die Floß- oder Fluß-Galle, im letztern aber die Stein-Galle genennet wird. Die Floß-Galle iſt ein fetter weicher Höcker, in- und auswendig an den Knien eines Pferdes, welcher voll gelben Waſſers iſt, und mit der Zeit zu einem harten Knorpel wird. Dieſe Floß-Galle zu vertreiben, brennet man ſolche mit einem glüenden Eiſen, leget hernach Roggen-Brot ſo heiß, als es aus dem Back-Ofen kommt, darauf, und läßt es drey Tag und Nächte darauf liegen, nimmt alsdenn alt Schmeer, Schwefel, Pech, und gepülverte Tannen-Blätter, miſchet es unter einander, und

Digitized by Google

und salbet das Pferd an dem schadhafften Orte damit; Oder: Man nimmt ein hart gebacken Brot, und schneidet, so bald es aus dem Ofen kommt, fast noch einmahl so ein groß Stück als die Galle ist, von der schwartzen Rinde, weichet solches in starcken Brantewein, und leget es dem Roß, so warm als es seyn kan, auf, wenn dieses etliche mahl wiederholet worden, wird auch die Floß-Galle vergehen. Oder man schneidet die Haut über der Gallen auf, nimmt die Blasen, darinn die Galle ist, mit den Fingern heraus, und heilet den Schnitt mit guten Heil-Salben. Item man nimmt zwey Loth Spanische Fliegen, drey Loth Rheinberger-Schmeer, thut das Häutlein fein sauber davon, und zerstösset es in einem Mörser zu einer Salbe, thut solche in eine zinnerne und blecherne Büchse zum Gebrauch, streicht davon auf ein Stücklein Leinewand, so breit als die Galle ist, gar dünn, legt es darauf, und bindet es mit einem leinen Tuche zu, das Pferd aber muß man aufbinden, damit es sich ja nicht belecke. Wenn es anfängt zu rinnen, so fliesset es starck, da muß man auch verhüten, daß es nicht auf die blossen Füsse rinne, sonst würde es die Haare aufätzen; In dreyen Tagen wird die Galle ausgeflossen seyn. Ein bewährtes Mittel wider die Floß-Galle, da man ein Pferd weder schneiden noch brennen darf, soll folgendes seyn: Reite das Pferd, daß es erwarme, laß ein Stück Seiffe im warmen Wasser zergehen, mache hierauf das Wasser wieder so warm, als man es nur an den Händen erleiden kan, und waasche den Ort, wo die Floß-Galle sitzet, damit, nimm hernach ein wüllen Tuch, stosse es in das warme Wasser, und lege es über; das thue drey Tage nach einander. Einige schmieren die Floß-Galle nur mit Baum-Oel, worinnen man zuvor viele Mayen-Würmer sterben lassen, worauf sie ausrinnen und vertrocknen soll.

Die Stein-Galle, ist in dem Huff, inwendig ein Blut- oder braunrothes Fleckgen, welches bis aufs Leben hinein gehet, dieses muß erstlich von Grund heraus geschnitten werden, daß das Leben heraus gehe, lasset hernach drey oder vier Tropfen Scheide-Wasser darauf tropffen, so ist in dreyen Tagen das Mahl hinweg, wenn denn die Krappen-Mähler verschwunden, denn brennet Zucker-Candi darauf, und schlaget ihme Wachs mit Terpentin darüber, damit kein Wasser darzu kommen kan, so wird es bald wieder verwachsen, das Pferd aber wohl gehen können. Oder laß erstlich dem Gaul diese Gallen aufs dünneste, daß der Schweiß darnach gehet, auswircken, hernach nimm Terpentin drey Loth, gelb Wachs und gelben Schwefel zwey Loth, weissen Weyhrauch drey Loth, solches gepülvert, das Wachs und den Terpentin aber erlassen, und das Pulver darein gethan, und eine Salbe daraus gemacht, solche muß man im Frühling und auf den Herbst im abnehmenden Monden auf den Schaden oder der Gallen mit einem warmen Eisen in den Huff zergehen lassen, so wird es gar hart, und die Stein-Galle dadurch vertrieben seyn. Oder wenn dem Pferd vorher dünne ausgewirckt worden, so giesse heisses Lein-Oel in den Huf; oder brenne drey oder viermahl Alaun darauf. Wenn einem Roß die Stein-Galle über der Crone aufbricht, so nimm vor zwey Groschen Pfeffer, Sauerteig und Drachen-Blut, iedes vor einen Groschen, gestossene Silber-Glätte vor einen Groschen, Kalck ungefehr zwey Loth, drey Eyer, mische es durch einander und binde es also zur Salben gemacht, auf die Crone. Wo aber das Leben ausgetreten ist, soll man gebrannt Kupfer-Wasser darauf werffen, und die Salbe darüber binden, so bekommt das Pferd wieder ein gutes Horn. Dieser Gallen kommen etliche von Natur, etliche vom Dampf oder Feuchtigkeit des Stalls, oder wenn man die Pferde hart reitet, und sehr erhitzet, da man sie bald in das Wasser gehen lässet, und mit nassen Füssen, unabgestrichen in den Stall stellet, und nicht, wie sich gebühret, wartet, insonderheit entstehet auch die Stein-Galle von langem Stillestehen, da das Horn sich brennet.

Gallerie, nennet man ein langes Gemach oder einen solchen Gang, der sich zum Spatzierengehen schicket.

Gallerte, ingleichen **Sultze**, ist ein dicker zäher Saft, der aus den knorpelichten Theilen der Thiere, als aus Kälber-Füssen, Kälber-Ohren, Schweins-Füssen und Ohren, Fleisch, Fischen, Hünern, Capaunen, Elffenbein, Hirschhorn, Meerrettig ꝛc. gekocht, hernach auf vielerley Art und Weise gefärbet, und entweder über dasjenige Fleisch, daraus er gekocht oder über andere Speisen gegossen, und wenn er gestanden, kalt aufgesetzet wird. Diese Gallerten nähren und stärcken sehr, und werden denen Krancken, als eine Hertz-Stärckung und Labsal wider den Durst gereichet. Gemeine Leute nennen sie eine gestandene Schüssel, und bereiten sie offt schlecht genug. Wie selbige aber zubereitet werden müssen, ist hin und wieder bey Abhandlung der Essen und bey derer selben Zurichtung beschrieben worden. Siehe Gelee.

Gallonen, sind eine Art goldener, silberner auch seidener Borten, oder starcke durchbrochene Spitzen, nach allerhand Façon zubereitet, derer man sich zum Ausputz und Zierath bedienet.

Galloschen, nennet man in Franckreich diejenigen gantz höltzerne Schuh, die an derer gewöhnlichen ihrer Stelle an die Füsse geschnallet, und darinnen zum gehen gebrauchet werden.

Gallmey, ist zweyerley Art, eines theils wird er als ein nicht gar harter Stein vielfältig, sonderlich in Deutschland zu Goßlar, Cöln und Aachen gefunden, und siehet entweder weißlicht oder graugelb aus, welcher, wenn er gebrannt wird, einen gelben Rauch von sich giebet, wiewohl der Aachische nicht wie die anderen erst geröstet, gebrannt und klein gemahlen werden darf, daher er auch denselben vorgezogen wird; andern theils wird er auch bey dem Bleyschmelzen, und wenn man dieses von dem Zinck scheidet, wobey er sich als der Rauch oben anhänget, viel gesammlet: Dieser siehet weiß und grau aus. In der Medicin wird er gebraucht zu Austrocknung nässender Schäden, zu einer

Wund-Salbe und Pflastern, darbey merckwürdig, daß, wenn er allein bey einem offenen Schaden gebraucht worden, die Narbe der Wunde roth werde, so er aber mit Oel oder Fett vermischt worden, diese mit der andern Haut sich vergleiche; Sein meister Nutz bestehet in dem Gebrauch zum Meßing-Brennen, weil er in gewisser Maaß mit Kupfer versetzet, den feinsten Meßing zuwege bringt.

Gamander, Gamanderlein, ist ein Kraut, welches in der Höhe einer Spannen wächset, und kleine, bittere, rings herum ausgekerbte, dem Eichen-Laub nicht ungleiche Blätter, mit schönen Purpur-farbenen bisweilen auch blauen Blümlein hat. Wird sowohl an rauhen und dürren Orten, als in Gärten, Wäldern und Wiesen gefunden, und wo es einmahl einnistet, vermehret es sich selbst gar gerne. Man hat von diesem Gewächse das Männlein und Weiblein, die mit einander an Gestalt und Tugenden meist gantz überein kommen: Denn sie stärcken das Haupt und die Nerven, befördern den Schweiß, treiben den Harn, und dienen insonderheit in Wein oder Wasser gesotten, und alle Morgen davon warm getruncken, wider die Gicht und Lähmung. Aeusserlich wird es bey bösen fressenden Geschwären und Schäden heilsamlich gebraucht, und zu Ende des Mayen zum Destilliren gesammlet.

Gang, wird im Garten-Bau, ein nach der Schnur gezogener, von allem Unkraut fleißig gereinigter, und mit Waltzen geebneter Sand-Weg genennet, worauf man bequem gehen kan. An den Seiten wird er mit allerhand Bäumen aus der Orangerie oder mit Linden, Aborn, Rüstern, Castanien und andern Schatten-reichen Bäumen, oder mit hohen, grünen, geschnittenen Hecken von Weiß-Büchen, Rhein-Weiden und dergleichen, oder auch mit Buchs-Baum besetzet, und also zum Spatziergehen bequem und angenehm gemacht. Zuweilen wird ein solcher Gang oben mit einem Bogen geschlossen, daß man darinnen vor der Sonne gantz verdecket gehen kan. Diese Bogen-Gänge werden erstlich von Holtzwerck in Gestalt der Lauben formiret, und nachgehends an den Seiten mit allerhand geschwind und dichte aufwachsenden, und einen guten Schatten gebenden Sträuchern besetzt, damit durch derselben Laub, der Gang von oben und an allen Seiten bedeckt und beschattet werde.

Gang, wird ein Auffsatz von Speisen genennet, womit in gewisser Zahl und Ordnung eine Tafel zierlich besetzt wird. So oft man nun solchen Auffsatz abwechselt, aus so viel Gängen, sagt man, habe die Mahlzeit bestanden. Siehe Küchen-Zettel.

Gang, heisset in der Wasser-Schraube ein um die Spindel herum von Holtz geführtes Fach, womit das Wasser in die Höhe gezogen und ausgeschopffet wird.

Gang, wird auch in den Mühlen das zu einem Wasser-Rad gehörige sämtliche Getriebe genennet. Eine Mühle von vier Gängen, hat nach Stuber-Zeug auch vier Wasser-Räder, nach Pantzer- oder Panster-Zeug aber nur zwey, weil ein iedes davon zwey Kamm-Räder, und folglich auch zwey Mühl-Steine umtreibt, und dieses heißt man einen doppelten Gang. Siehe Mühle.

Gang, bedeutet auch eine Ertz-Ader in denen Bergwercken. Davon das Bergwercks-Lexicon *Mineropbili* nachzusehen.

Gans, ist ein bekanntes Feder-Vieh, welches theils zahm, theils wild ist. Die Zahmen Gänse sind in einer Haushaltung nützliche und schädliche Vögel. Nützlich sind sie, indeme sie nicht nur in ihrem Leben, mit Eyerlegen, Ausbrütung junger Gänse, und Verschaffung einer sanfften Lager-Stat, durch Mittheilung ihrer Federn, ihr Winter-Futter wieder erstatten, (denn zur Sommers-Zeit nehmen sie den mehrern Theil ihrer Unterhaltung von der Weide) sondern auch, wenn sie geschlachtet, nächst dem Rest ihrer Bekleidung, Flederwischen, und Kielen zu Schreib-Federn, sodenn geräuchert, gekocht oder gebraten, auch noch einen wohlgeschmackten Bissen auf den Tisch geben, davon bald ein mehrers folgen soll. Schädlich sind sie hingegen denen Feldern, Wiesen Gärten und andern mit Gras bewachsenen Orten, wo sie ihren Gang hin haben: Denn zu geschweigen, daß ihr Mist und Koth, wegen seiner schädlichen Hitze, die Gras-Wurtzeln ausbrennet, und den Erdboden gantz unfruchtbar macht, so beissen sie alles, wo sie hinkommen, so genau ab, daß es nicht wohl mehr nachwachsen, oder über sich kommen kan. Daher einige lieber die Schwanen-Zucht dafür anrathen. Siehe Schwan. Der Farbe nach sind bey einigen die weissen, bey andern die grauen, oder weiß und Aschen-Farb gesprengten in Credit, und sollen diese nicht nur gesünder und fruchtbarer seyn, sondern eben so gute Federn haben, als jene: welches aber noch unter die unausgemachten Dinge gehört. Der Mann von den Gänsen, wird der Gänser oder Gänserich genennet, und ist von einer Gans, sonderlich wenn er noch jung, leichtlich zu erkennen, denn ein Gänser hat höhere Beine und einen längern Hals, als eine Gans, und wenn man ihn beym Kopff ergreifft und gefangen hält, so schryet er abscheulich, welches eine Gans nicht thut. Zu dreyßig Gänsen, muß man wenigstens zwey Gänser haben. Die Gänse, so kurtze Füsse und hangende zottichte Bäuche haben, die fast bis auf die Erde gehen, sollen die besten Lege-Gänse seyn. Wenn sie anfangen zu legen, welches gemeiniglich erst geschieht, wenn sie ein Jahr alt und etwas drüber, so muß man sie damit an einen gewissen Ort in ihren Stall, oder in eine Stube, (wie bey den Bauren) gewöhnen, weil sie sonsten, wo sie nur hinkommen, es seye in ihrem Stall, im Hoff, auf der Weide oder an andern Orten, ihre Eyer hinzulegen pflegen: deshalber muß man anfangs in der Leg-Zeit des Abends die Gänse befühlen, und diejenigen, die Eyer haben, besonders stecken, auch nicht eher von da heraus lassen, bis sie geleget, denn es haben dieselben diese Art an sich, daß, wo sie sich einmahl hingewohnt, und gelegt, sie nachgehends

hends alle ihre Eyer dahin legen. Ihr Lege-Zeit fängt im Mertzen an, und endet sich mit dem Junio, bisweilen auch später, nachdem nemlich die Wartung oder der Jahr-Gang ist. Denn ie eher die Gänse angesetzet worden, ie eher kommen sie aus, und ie desto bessern Vortheil haben sie vor andern in dem Wachsthum; spate Gänse taugen diesemnach nicht, bleiben auch selten zur Zucht übrig. Sie legen oft zehen, zwölff und mehr Eyer, manchmahl auch nur drey, vier oder fünffe. Die neugelegten Eyer, so man ausbrüten lassen will, muß man an einen temperirten Ort, wo es weder zu warm noch zu kalt, aufheben, darzu aber die, so von grossen Gänsen sind, auslesen. Die so von Jährlingen, oder solchen Gänsen, welche nur ein Jahr alt sind, kommen, taugen nicht zur Brut, so wenig als die, welche von den Gänsen so ohne Gänser sind, geleget worden. Unter sechs bis acht, und über zwölff bis funffzehen Eyer soll man einer Brut-Gans nicht unterlegen, welche darüber vier Wochen sitzt, ehe sie gantz ausbrütet. Das Zeichen einer guten Brut-Gans ist, wenn sie im Eyerlegen viel Federn im Neste hat liegen und fallen lassen. Man leget auch gemeinen Brut-Hünern, so wohl als denen Indianischen oder Trut-Hünern Gänse-Eyer, und zwar jenen nicht mehr, als vier bis fünff, diesen aber zwölff bis funffzehen zum Ausbrüten unter. Zeit währender Brut, muß man die Gänse gut, doch sparsamlich füttern, und ihnen ihr Fressen und Sauffen nahe zum oder ans Nest selbst hängen oder setzen, damit sie nicht offt abgehen dörffen. Denen jungen Gänslein giebt man erstlich zwey oder drey Tage hartgesottene und kleingehackte Eyer, mit ein wenig Weitzen-Kleyen oder Brot vermengt, legt ihnen ein Stücklein ausgestochenen Rasen in die Stube, und setzt ihnen in einem Tröglein Wasser dabey, nachgehends füttert man ihnen junge Nesseln gehackt, und mit Weitzen-Kleyen vermengt, auch grüne Gersten-Saat, welche ihnen sehr gut ist, nebst etwas Gersten- und Haber-Körnern oder Schrot mit Wasser angefeucht. Wenn sie vier Wochen alt, ingleichen, wenn sie anfangen zu kielen, muß man ihnen Gersten-Maltz, wer es haben kan, oder Abends und Morgens Haber vorschütten, denn zur Kiel-Zeit sind sie am schwächsten und sterben leichtlich. Für frühen Austreiben, bis die Sonne den Thau aufgeleckt, für Disteln und Nessel-Sträuchern, ingleichen für grossen Schlag-Regen, und sonst allen kalten Regen soll man sie so viel möglich hüten und verwahren. Die Schalen von denen ausgekrochenen jungen Gänsen soll man niemahls wegwerffen oder liederlich verwahrlosen, sondern iederzeit fleißig bewahren und bis zum Gebrauch aufheben: Denn wenn die Gänse, absonderlich die Jungen die Flügel hängen, und nicht fressen wollen, und also ein deutliches Anzeichen einer Kranckheit von sich merken und sehen lassen, so darff man sie nur mit diesen Schalen, aus welchen sie gefallen sind, beräuchern, und ihnen unterdessen Wein-Kraut in das Trincken legen, auch sie bey ihrem gewöhnlichen Futter bleiben lassen, bis sie wieder munter und frisch werden. Die härteste Zeit haben sie im Junio und Julio, da die kleinen Mücken und Fliegen sich denenselben in die Ohren legen, und sie dergestalt quälen, daß sie in Ohnmacht dahin fallen. Man kan es leichtlich an ihnen spüren, denn sie lassen die Flügel niederhängen, schütteln die Köpffe, strecken die Hälse lang aus, schnattern und wimmern mit den Schnäbeln, gehen gantz betrübt, und fressen wenig oder gar nicht. Man mag nun solches an ihnen mercken oder nicht, so soll man doch im Junio und Julio ihnen die Ohren mit Baum- oder Lein-Oel beschmieren, so scheuet sich das Ungeziefer hinein zu kriechen. Wenn die Gäuse den Zipff oder Pips haben, nimmt man nur grosse wilde Bibinell oder Pimpinelle so auf Sonnen-reichen Wiesen wächset, wirfft solche in einem Topff, giesset einen ziemlichen Theil Wassers daran, und brühet sie so lang, bis sie ziemlich weich ist worden, davon lässet man hernach die krancken Gänse fressen, und die davon abgegossene Brühe trinken, so vergehet ihnen der Pips. Wenn sie Läuse haben, und vor dem Nagen und Beissen derselben nicht gedeyen noch zunehmen können, so streuet man Farren-Kraut in die Gänse-Ställe, und wiederholet es etlichemahl, wovon sich die Läuse gäntzlich verlieren werden. Wenn sie flücke, werden sie mit denen alten Gänsen berupfft, welche, sobald es warm zu werden beginnet, im Martio oder April, im Neumonden, und denn alle sieben oder acht Wochen, bis hinauswerts im Herbst, da noch schönes Wetter zu vermuthen und zu hoffen ist, solchergestalt ihre Federn lassen müssen. Was man von Jungen nicht über Winter gehen lassen will, sondern in die Mastung einsetzet, soll man nicht berupffen, denn sie würden hernach nur viele Kiele gewinnen, und dargegen nicht wohl mästen. Die Gänse werden aber unter den Flügen, auf den Seiten, am Bauch und oben auf dem Rücken, auch an den Beinen berupft, doch muß man an den Beinen und unter den Flügeln nicht zu starck damit kommen, weil die Flügel darauf ruhen, und in solchem Fall selbige nicht mehr halten können, sondern so lange abhängen und schleppen lassen müssen, bis besagte Federn wiederum wachsen. Die zum Schreiben dienliche Feder-Kiele, werden am besten im Martio und September aus ihren Flügeln gezogen. Den Unterschied und den Gebrauch der übrigen Federn, suche unter dem Wort Federn. Die Fütterung der Gäuse belangend ist bekannt, daß sie Sommers-Zeit wenig Mühe und Futter brauchen, indem sie sich mit der Weide, und zu Haus mit den Abgänglingen von Salat, und anderer grünen Waar vergnügen lassen; Winters-Zeit aber giebt man ihnen allerley grobe Spreu, von Weitzen, Haber und dergleichen, mit Wasser angefeuchtet, und mit Kleyen, Schrot oder geringem Getraide angemengt, des Tages zwey Mahlzeiten, nemlich früh und Abends, nebst Wasser zum trincken. Etliche geben ihnen kleingestossene oder gehackte Rüben unter das

Affter-Getraide, oder ein wenig Haber oder auch geringen Hirsen unter die Spreu; Einige werfen ihnen auch ein wenig Korn vor, davon sie zeitlich Eyer legen sollen, wenn man sie aber damit zu fett machet, so legen sie zwar Eyer genug, welche aber zum Ausbrüten nichts nütze sind. Die Gänse zu mästen und fett zu machen, wird von Weitzen- oder Gersten-Mehl mit warmen Wasser ein Teig gemacht, und ein wenig Honig darunter gemengt; aus diesem Teig verfertiget man Nudeln, und stopfft damit die Gänse, wie die Capaunen, hält sie auch gleichmäßig an einem dunckeln engen Orte. Einige stechen ihnen daher gar die Augen aus, daß weil sie also geblendet, eher stille sitzen, und desto besser zunehmen sollen. Die Juden pflegen ihre Gänse in ein Tuch zu binden, nachmahls an einem dunckeln Ort in die Schwebe aufzuhängen, und ihnen die Ohren mit Erbsen oder andern Sachen zu verstopffen, damit weder durch die Augen, noch durchs Gehöre sie zum Geschrey bewogen werden, und also geben sie ihnen ein dünnes Teiglein von Gersten-Mehl 3 mahl des Tages zu fressen, und setzen ihnen Wasser und Sand vor, von welcher Art zu Mästen sie eine sehr grosse und manchmahl vier bis fünff Pfund schwere Leber bekommen. Sonsten mästen auch die Juden ihre Gänse, wenn sie Lebern in der Grösse eines Tellers bekommen sollen, folgendergestalt: Erstlich nehmen sie eine grosse ausgewachsene, iedoch nicht zu alte Gans, und ziehen derselben die kleinen kurzen Federn um den Steiß herum und unter den Flügeln mit einem kleinen Zänglein aus, und stopffen sie das erstemahl mit untermengten lindenen Kohlen; das Geäse, als Hirsen, Haber und Gerste, soll man trocken durch einander mischen, und ihnen anfänglich schlecht, darnach immer besser, das ist, mehr Hirsen und Gerste, als Habern geben. Dieses Futter soll alles wohl gewaschen und gesäubert, auch wieder getrocknet, und die Gans damit im Anfang des Tages dreymahl geätzet und gestopffet, oder wie es die Juden nennen, getippelt werden, bis der Kropff und Hals voll ist; hierauf muß man ihnen ein wenig Fleisch-Wasser eingiessen, und ein wenig Brot in den Schlund stecken, daß sie das Geätze nicht wieder auswerffen, auch eine halbe Viertel-Stunde nach dem Tippeln ihnen Fleisch-Wasser oder Milch fürsetzen, aber über eine halbe Viertel-Stunde nicht vor ihnen stehen, sie auch sonst nie als nach dem dem Essen trincken lassen. Auf das Stoppen lässet man sie ein wenig herum gehen, so verdäuen sie desto eher; ehe man sie aber wieder in die Steige thut, soll man sie noch einmahl überstoppen, und den Hals gar anfüllen. Sobald abgedäuet, muß man sie wieder stoppen, so dauen sie auf die letzte des Tages nicht mehr dreymahl und endlich nicht wohl zweymahl mehr ab, also daß sie ohngefehr in drey Wochen gut werden, so daher abzunehmen, wenn sie aufhören, des Tages zweymahl abzudauen. Wenn man sie abthut, muß man ihnen, damit sie verbluten, die Gurgel ab- und den Leib an der Seiten so weit aufschneiden, daß man die Leber gantz und unzerstümmelt herausbringe, welche man alsobald in kaltes Wasser, oder zu Winters-Zeit in Schnee legen soll, so wird sie schön weiß, und kan alsdenn gebacken, oder mit Citronen, Sardellen, Muscheln, oder auch mit Austern in einer Pastete zubereitet werden. Ausser diesen pflegen auch einige, wenn sie eine Gans abschlachten wollen, dieselben bey den Füssen eine Weile aufzuhängen, damit das Blut sich durch den Hals in Kopff ziehen möge. Denn an diesen ist oben eine Tiefe, darein wird gemeiniglich, nachdem die kurtzen Federn daselbst ausgerauffet worden, ein kurtzer Schnitt gethan oder gestochen, und das Geblüt dadurch abgezapffet; solches fasset man in einem Topff, darein vorhero ein wenig Saltz und Eßig gethan worden, und rühret solches beständig wohl untereinander, bis es erkaltet. Wenn die Gans nun auf die eine oder die andere Art geschlachtet worden, bestehet die Vorbereitung zu dem ferners Küchen-Gebrauch in folgenden. Es wird nemlich dieselbe gerupffet, gesänget, mit heissem Wasser gebrühet, mit ein wenig Kleyen bestreuet, und vermittelst eines gemachten Strohwisches ordentlich abgescheuert, auch endlich am Bauche aufgeschnitten und ausgenommen, alsdenn so findet man nebst dem Gänse-Rumpff noch unterschiedene Theile, so in der Küche mit gutem Nutzen sich brauchen lassen. Dergleichen ist das **Gänse-Kleine** oder **Gekröse**, das Fett, welches von der Blume, und von dem Gedärme, wo sich dieses angeleget, gesammlet, und nach diesen kleingeschnitten in einer Pfanne gleich dem Schwein-Fett ausgelassen wird, so sich, ein wenig gesalzen, in einem glasirten Geschirr eine geraume Zeit aufbehalten, und zu allerley Speisen stat der Butter wohl gebrauchen lässet, und denn endlich, wenn die Gans besonders gemästet worden, die Leber. Diese Leber, wenn sie reine ausgewaschen, leget man in warme Milch, und streuet etwas weissen klar gestossenen Pfeffer darüber, lässet sie also ein bis zwey Tage stehen, giesset aber unter währender Zeit immer aller zwey Stunden frische Milch darauf, so laufft sie auf und wird noch einmahl so groß, als sie sonst geblieben wäre. Soll sie nun zugerichtet werden, wäschet man sie reine aus, und trocknet sie mit einer Serviette recht ab, inzwischen aber legt man in einen tieffen Tiegel oder Casserol, ein Stück wohl ausgewaschene Butter, thut eine gantze Zwiebel mit Nelcken besteckt, nebst Muscaten-Blüten und Citronen-Schalen hinzu, legt die Leber oben darauf, welches man zusammen gantz gemählich dämpfen lässet, so wird alsdenn sehr viel Brühe daran werden. In solche Brühe streuet man noch entweder eine geriebene Semmel allein, oder geriebene Semmel mit einigen gewässerten und von den Gräten geschabten und klein geschnittenen Sardellen, oder an deren Stelle sauber geputzte Muscheln, giesset noch ein wenig Wein oder gute Brühe darzu, und lässets noch etwas aber ja nicht zu lange dämpfen, denn die Leber wird hart, und so man Muscheln daran gethan, diese zu weich und verlieren

lieren Geschmack und Ansehen; bey dem Anrichten wird über dieses Essen Citronen-Safft gedrucket, und gerissene Citronen darzu geleget; Oder man seiget die erste dünne Brühe davon, formiret eine Pastete aus einem mürben Teig, legt unten auf den Boden Butter, Citronen-Scheler, ein Stück Speck, eine gantze Zwiebel, und so man will, frische Austern, giesset etwas Wein zu, leget die Leber auch darauf, streuet Muscaten-Blüten darüber, machet die Pastete zierlich zu, und lässet sie in einem Ofen backen; inzwischen quirlt man noch an die vorhero abgeseigte und nun wieder zum Feuer gesetzte Brühe ein paar Eyer-Dottern, doch daß sie nicht zusammen lauffen, und macht, wenn die Pastete gar gebacken, ein Loch in dieselbe, gießt die Klare durch einen Trichter hinein, rüttelts fein durch einander, und giebt es also zugemacht auf die Tafel, denn wenn die Pastete eher aufgeschnitten wird, und daß der Dampff davon gehet, werden die Lebern hernach so hart: Oder es lassen sich die Lebern auch backen, und da schneidet man sie Scheibenweis, saltzet sie ein wenig ein, bestreuet sie mit etwas Jngber und Pfeffer, und lässet sie also eine weile liegen. Hierauf muß eine Pfanne Schmaltz heiß gemachet werden, endlich wird die Leber entweder mit Mehl bestreuet, oder in einer dünne zubereiteten Klare aus Milch, Mehl und ein paar Eyern umgewendet, und aus dem Schmaltz fein Gold-gelb, wie etwa die Aepfel gebacken. Die Gans selbst oder vielmehr derselben Rumpff wird entweder sogleich frisch gebraten, da sie nach der Vorbereitung in- und auswendig gesaltzen, vermittelst des Gänse-Holtzes am Spieß befestiget, inwendig mit Beyfuß, Aepfel- oder Birnen, Castanien und dergleichen gefüllet, und fein safftig abgebraten wird; so man will, kan man geriebenen Meerrettig mit einem Nösel Rahm zum Feuer setzen, eine Hand voll abgezogene und klar geriebene Mandeln darunter rühren, ein Stücke Zucker darein legen, und dieses zusammen ein wenig aufkochen lassen, alsdenn den Meerrettig in eine Schüssel anrichten und mit darzu geben; auch kan sie wie ein Türckischer Hahn à la daube zugerichtet, oder in eine Pastete geschlagen und folgender Gestalt zubereitet werden. Man schlägt nemlich einer geputzten Gans oben das Brustbein, imgleichen die beyden Flügel und Beine also entwey, daß dennoch die Haut gantz bleibe, saltzet sie ein wenig und lässet solche auf dem Rost über einem Kohl-Feuer ein wenig anlauffen, hierauf legt man die Gans in ein irden oder höltzern Gefäß, giesset Eßig darauf, und lässet solche einige Tage darinnen liegen, doch kan sie auch ehe wieder aus dem Eßig genommen und eingeschlagen werden, schneidet Speck eines kleinen Fingers dick und lang, bestreuet solchen mit Jngber, Pfeffer und Nelcken, und spicket damit die Gans. Endlich wenn der Teig zur Pastete, und der gemachte Teig-Rost, wie bereits bey dem Auerhahn beschrieben worden, zubereitet, Jngber, Pfeffer, Nelcken und dergleichen, wie auch Rosmarien darzu geschüttet, und vermittelst der Pasteten-Bänder, die Gans in den den Pasteten-Teig aufs förmlichste eingeschlagen, und mit dem gehörigen Deckel versehen, schiebet man diese in einen Backofen, und wenn sie darinnen eine Viertel-Stunde gestanden, wird oben in die Pastete ein Loch gestochen, daß die Luft heraus gehen könne. Jnzwischen bräunet man ein wenig Mehl in Butter, giesset Brühe, Wein und Eßig darein, so viel als man vonnöthen, und wenn dieses zugerichtet, lässet man diese Brühe durch das obere Lufft-Loch in die Pastete lauffen, und bäckt diese vollends gar; oder wenn die Gänse oben gedachter Massen reine gemachet, so räuchert man sie folgender Gestalt: Es wird ihnen nemlich zuförderst der Rücken aufgeschnitten, unter eine Kanne Saltz ein Loth Salpeter gemischet, diese damit wohl eingerieben, in ein Geschirr geleget und darinnen mit etwas beschweret, die Brühe aber muß alle Tage unten abgezapffet, und oben wieder darüber gefüllet werden. Wenn sie nun einige, ja zum wenigsten drey Tage also gelegen, bindet man sie an Spiesse, hänget sie auf, daß sie erst ein wenig ausseihen, und damit sie im Räuchern nicht zusammen gehen, stemmet man in den inwendigen hohlen Leib Höltzergen, hänget sie nach diesen in eine Rauch-Kammer oder Feuer-mauer, doch daß keine zu starcke Hitze dazu komme, so bald diese nun ein wenig angelauffen, verbindet man sie über und über mit Papier, und lässet sie also vollend gar rauchen; man pflegt auch bisweilen nur die Brüste von Gänsen also zu räuchern, wie auch die wilden und zahmen Enten. Wenn sie nun also geräuchert, bestehet ihre Vorbereitung darinnen, daß man ein Wischgen von Grummet oder Stroh machet, und scheuret damit solche in recht heissem Wasser, aus diesem werden selbige eine Nacht über in das kalte Wasser geleget, daß sie ein wenig auflaufen, alsdenn schneidet man sie in Stücken, setzet sie mit Wasser, iedoch ohngesaltzen, zum Feuer, und lässet sie also gar kochen, und so man Braunkohl alleln, oder zugleich mit Castanien, ingleichen braune Rüben, die nemlich also in Butter gebräunet, darüber anzurichten verlanget, werden diese Stücke gehörig abgekocht und zubereitet, und denn beydes zusammen noch ein wenig gedämpfet, ehe man wircklich anrichtet. Die wilden Gänse kommen denen zahmen an Gestalt fast allerdings gleich, ausser daß sie schmächtiger sind und einen schärffern Schnabel haben; ihrer Farbe nach sind sie entweder grau, deren man die meisten siehet, oder gantz weiß, ausgenommen die vier oder fünff äussersten Schwing-Federn, so kohlschwartz sind; diese werden Hagel- oder Schnee-Gänse genennet, und sind zwar etwas kleiner, können aber weit stärcker und höher fliegen, als die grauen. Die wilden Gänse legen im Frühling neun bis zehen oder zwölff Eyer, und bringen nach vier wöchentlicher Brut-Zeit ihre Junge in morastigen Orten auf Grüschen und Hügeln aus. Sie sind sehr scheu, und setzen sich nicht leicht, wo sie nicht vorhero etliche mahl zur Sicherheit herum geflogen sind, und sich der Gelegenheit erkundiget haben, sie halten sich auf grossen Brüchen auf, fliegen des Nachts auf die Saat-Fel-

der nach dem Getraide, und ziehen in ihrem Flug, wie ein Triangel, wobey sie nicht selten ein starckes Geschrey von sich hören lassen. Einige meinen sie schreyen darum, daß, wenn bey Nacht oder dickem Nebel einige zurück geblieben, dieselben sich nicht verirren, sondern durch solch Zeichen ihrem Marsch richtig nachfolgen können. Sie sollen lange leben, und zu einem hohen Alter gelangen. Man pflegt sie wie die wilden Enten entweder mit dem Schieß-Pferd oder mit der Karn-Büchse zu beschleichen und zu schiessen, oder durch zahm-gemachte wilde Gänse mit Netzen und Garn einzufangen. Ihre Vorbereitung sowohl, als ihre Zurichtung in der Küche kommet in allen mit dem überein, was bey den wilden Enten in Acht zu nehmen.

Gantz machen, ist eine Weydmännische Redens-Art, und heisset das Treibe-Volck bey einem Jagen, in der Reihe und Ordnung stellen.

Gar, siehe Gahr.

Gar machen, wird von allerhand Leder und Fellen gesagt, wenn sie, nach ihrer Art gehörig bereitet und zugerichtet werden. Die Gärber, die davon ihren Nahmen haben, wie auch andere Leder- und Fell-Bereiter und Arbeiter als Sattler, Kürschner haben ihre verschiedene Gare. Sonderlich ist sie entweder Loh- oder Weiß-Gare. Mit der ersten haben es die Rothgärber, mit der andern die Weißgärber zu thun. Von beyden siehe das Natur- u. Kunst-Lexic. unter diesen Artickeln.

Garbe, ist ein aus etlichen Handvollen, Gleeden oder Schwaden, geschnittenen oder gehauenen Getraides bestehendes Gebünde, welches nach einer ieden Landes-Art, bald groß, bald klein gemachet wird. Wo Herrschafften, Priester, Schul-Bedienten ꝛc. einen ordentlichen Zehenden haben, daß sie nemlich die zehende Garbe von allen Aeckern ihres Districtes oder Kirchspiels nehmen dürffen, da gilt es gleich viel: Ob die Garben groß oder klein gebunden seyn, wenn nur auf einem Acker auch einerley Gebünde ist; Wo aber wie an manchen Orten gewöhnlich, denen Predigern und Schul-Bedienten, sowohl, als den Hirten oder Hutmännern, eine gewisse Anzahl an Schocken, Mandeln und Garben, stat eines Zehenden ausgemacht ist, da hat es die heutige quasi-haushältische Welt, oder der leidige Geitz und verdammte Eigen-Nutz mancher Orten dahin gebracht, daß man mit allem Fleiß von denen Schnittern und Fröhnern ungleiche Gebünde machen läßt, damit sowohl die Seelen-Wächter als Vieh-Hirten nur fein karg und sparsam abgespeiset werden mögen; Ja man scheuet sich nicht, wo es frey stehet, und diese Personen nicht selbst abzehenden, ihnen noch darzu das allerliederlichste und mehr aus Vogel-Wicken, Raden und Trespen, als guten Körnern bestehende Getraide zu reichen. Doch davon kan man das Wort: Zehend nachsehen, denn nach diesem Recht ist die Sache zu beurtheilen. Die Roggen-Garben werden gemeiniglich mit Bändern, welche sogleich aus dem geschnittenen Korn auf dem Felde gemacht werden, oder welches auch nützlicher, wie das andere Getraide in die absonderlich dazu verfertigte Stroh-Seile, an einigen Orten aber, wo grosse Garben sind, auch in Wieden gebunden, und in Mandeln, wie auch an einigen Orten in Stiegen gesetzt, welche erste bekannter massen aus funffzehen Garben, die letzten aber aus zwantzig Garben, ein Schock hingegen aus vier Mandeln oder drey Stiegen, das ist aus sechzig Garben, bestehet.

Garbe, ein Kraut, siehe Schaf-Garben.

Garben-Krähe, suche Mandel-Krähe.

Gardinen, heissen die Vorhänge für denen Fenstern, Betten und Thüren, so zur Zierde und Bequemlichkeit, wegen der Sonnen, der Kälte ꝛc. dafür gemacht werden.

Gardseer-Oel, siehe Baum-Oel.

Garenne, ist ein Frantzösisches Wort, und hat zweyerley Bedeutung. 1) Heisset es ein Stücke Garten, Heide, oder Busch-Holtz, welches zur Zucht und Hegung der Caninichen mit Fleiß angeleget ist. Siehe Caninichen-Gehäge. 2) Heisset es auch ein in Fließ- oder stehenden Wassern, auf eine besondere Art zugerichteter Ort, dahin sich die Fische häufig retiriren, und nachgehends in grosser Anzahl heraus gefangen werden können. Suche Fisch-Weide.

Gar-Küche, hat seinen Nahmen von dem Worte: Gar oder Gahr, d. i. fertig zum Nutzen und Gebrauch gemacht, weil darinne alle Zeit etwas fertig gemachte Speise von denen eben davon genannten Gahr-Köchen, anzutreffen und zu verkauffen ist. Es ist dieses eine Anstalt in denen Städten, wo allerhand fremde und sonderlich Land-Volck zusammen kommen, und also allezeit etwas zur Speise zubereitetes finden können. An vielen Orten ist diese Gerechtigkeit denen Rathhäuslichen Einkünfften, oder denen Gemeinden, ingleichen auch denen Herrschafftlichen Gütern zugeschlagen, da denn das Recht eine Gahr-Küche zu halten, gegen Pacht oder beständigen Zins, denen Fleischern, oder auch der Fleischer-Innung, ingleichen besondern Köchen, oder aber auch Gast-Wirten übergelassen ist, und auch wohl besondere Häuser und Gebäude dazu erbauet sind. Ja es ist so gar an einigen Orten das Recht zu tractiren, zu speisen oder Speise über die Gasse zu senden, dergestalt damit verbunden, daß auch der Gastwirt seine Reisenden so wenig als der Schenck-Wirt seine Gäste anders als aus der Gahr-Küche speisen darf. Wie nun dieses eine Hinderniß eines wohl eingerichteten Gast-Wirtschafft-Wesens ist, davon die Leipziger Samlungen im VIII und IX Stück nachzusehen, also ist sonst im übrigen eine Gahr-Küche nicht nur eine gute Policey-Anstalt, sondern auch eine feine Revenue der Raths-Häuser, der Communen, und bisweilen der Herrschafftlichen Land-Güter und Aemter.

Garn, heisset man die, ihrem unterschiedenen Gebrauch nach, von starcken oder dünnen Bind-Faden gestrickte Netze, so man zur Jagd, Fisch- und Vogelfang gebraucht. Von denen bey Fischereyen nöthigen Garnen, ist bereits an

gehörigem Orte Erwehnung geschehen. Bey der Jagd des hohen Wildes, bedienet man sich der Garne, um sowohl das Wild darinnen zu fangen, als auch absonderlich der Tücher zu schonen. Dergleichen sind die Hirsch-Garn, Schweins-Netze, Prell und Spiegel-Garn. Davon man die Hirsch- Schweins- und Spiegel-Garn auch zum Abhalten der Hirsche und Schweine gebraucht, und dahero solche inwendig, wo des Wildes Gang und Lauff ist, vor die Tücher auf die Forckeln richtet, damit bey dem Anfallen der Hirsche u. wilden Säue die Tücher nicht mögen durchbrochen oder zerrissen werden. Wenn aber das Wild nur ohne Tücher, und ohne sonderbare Præparatoria soll gejagt werden, welches die Jäger ein Streiff-Jagen heissen, so müssen diese Garne ihre beste Dienste im Niederfallen und Bedecken des Wildes erweisen; Denn bey dieser Manier werden sie gerade aufgerichtet, doch dergestalt, daß, wenn ein Hirsch oder Schwein einlauft, sie alsbalden niederfallen, und das Wild also verstricken. Ferner hat man zum kleinern Wildpret die Reh-Garn, Luchs- oder Lücken-Netze, Wolffs-Netze, Flach- oder Steck-Garn zu denen Hasen- und Caninichen, zu welchen auch die so genannten Inn-Garn gebrauchet werden. Zum Feder-Wild hat man allerley Flach- und Steck-Garn zu denen Wasser-Hünern, Schnepffen, Wachteln; *Tiraſſe* zu Reb-Hünern und Wachteln; Hoch-Netze zu Reb-Hünern und Schnepffen; *Pentieren* oder Häng- und Zieh-Garne; Schnee-Garn; Nacht-Garn oder Nacht-Netze, ingleichen die Klebe-Garn oder Klebe-Netze, zu denen Lerchen; Spinnen-Gewebe, zu denen Raub-Vögeln, dergleichen man auch, wiewohl auf andere Art, zu dem Amsel-Fang hat. Rebhüner-Beern oder Treibe-Zeug und allerhand Schlag-Wände zum kleinen Vogel-Fang. Alle diese oberzehlte Garne, davon unter ihren Special-Benennungen ein mehrers nachgesehen werden kan, müssen durchgehends viele Busen und Höhlen haben, darein sich das Wild und Gevögel verwickeln und fangen könne; damit sich aber die Garne oder Netze weder weiter ausdehnen, noch sich enger einziehen mögen, als die nöthige Breite und Länge erfordert, soll der Weydemann die Garne nach der Breite, die sie haben sollen, nehmen, öffters auf einen grossen Platz dieselben ausbreiten, und denn mit Loh-Wasser besprengen, iedoch aber wohl wieder abtrocknen lassen, da sich denn das Geflechte an denen Maschen so fest in einander schlinget, und zusammen hält, daß es grosse Mühe brauchet, wenn ein Garn sich über die juste Länge und Breite ausdehnen soll. Die Garne zum Feder-Wild werden entweder grün, braun oder gelb gefärbet, denn wenn sie weiß blieben, würde das Feder-Wild erschrecket, und dadurch fortgetrieben werden. Die grüne Farbe, welche die Vögel, so sich immerzu im grünen aufhalten, nicht sobald gewahr werden, oder einen Scheu darüber haben, wird aus grünen Korn bereitet, so man zu einem Safft stösset, und damit das Garn über und über bestreichet, welches man hierauf samt dem Safft in einen Zuber oder höltzerne Wanne thut, und es Tag und Nacht darinnen liegen lässet. Die braune Farbe, welche die Garne am längsten erhält, macht man aus Gärber-Lohe; Wenn aber solche nicht zu überkommen, so nimmt man von denen ausgegrabenen Wurzeln eines Nußbaums die Rinden, zerhacket dieselben gröblich, und lässet sie eine Stunde lang im Wasser sieden; hernach leat man das Garn oder Netz unten auf des Kessels Boden, schüttet die Rinden mit dem Wasser darüber her, und lässet sie Tag und Nacht darinnen weichen. Nach diesem thut man das Garn heraus, und lässet es wohl auswinden und trocknen, so bekommt es eine schöne hellbraune Farbe, welche sehr wohl dauren, und das Garn lange Zeit gut erhalten wird. Die gelbe Farbe macht man aus Schöll-Kraut; Von diesem nimmt man gantze Hände voll, und reibet das Garn durchgehends damit, als wie mit Seiffen, lässet es darauf wohl austrocknen, und zum Gebrauch aufheben. Wenn man die Garne lange Zeit gut erhalten will, so lasse man sie niemahls Sommers-Zeit, sonderlich bey grosser Hitze, über eine Nacht im Wasser liegen, indem sie gleich morsch und dünne werden; hingegen kan man sie im Winter, wenn es nicht so sehr gefrieret, und sonst in denen kühlen Zeiten, zwey Nächte und einen Tag darinnen liegen lassen, nach welcher Zeit sie sodenn abgetrocknet werden müssen. Hiernächst muß man auch die Garne an solchen Oertern aufbehalten, wo es kein Ungeziefee von Ratten oder Mäusen giebt, auch dieselben an keine Wand, sondern in die Mitten an Stricke oder Stangen aufhängen. Wäre ohngefehr an einem Garn eine Schmase oder Masche aufgegangen, muß solche ohnverzüglich wieder gefasset, und zusammen gezogen werden, denn wo dieses nicht geschiehet, so gehen die übrigen nach und nach von sich selber auf, und machen also das gantze Garn unbrauchbar; da im Gegentheil, wo man iztbesagte Stücke wohl in Acht nimmt, die Garne noch eins so lange, als sonsten halten werden.

Garn, wird der aus Flachs, Werck, Hanff, Wolle oder Baum-Wolle ꝛc. gesponnene und zusammen gedrehete Faden genennet, welchen man, nach solchen Materien, Flächsen- oder Leinen-Garn, Hänffen-Garn, Wollen- oder Baumwöllen-Garn zu nennen pfleget. Das Hänffene Garn wird theils von den Seilern zu allerley starcken Faden, Leinigen und Stricken gesponnen, theils auch von den Schustern zu ihrem Schuh-Drat zugerichtet, und vielfältig verbrauchet. Das Flächsene und Werckne hergegen anlangend, davon in den folgenden allein gehandelt wird, indem von dem wollenen ein mehrers unter dem Wort Wolle nachzuschlagen, so wird, wenn der Flachs oder das Werck von dem Spinn-Rocken ab- und auf die Spule mit dem Spinn-Rädlein, oder aber, welches besser, aus freyer Hand auf die Spille oder Spindel gesponnen worden, alsdenn das Garn von der Spule oder Spindel wieder ab- und auf die

Weiffe (Haspel) gewunden. Wenn diese zwantzigmahl umgedrehet worden, also daß zwantzig Fäden auf der Weiffe, so wird einmahl untergebunden, und ferner mit Weiffen und Unterbinden so lange fortgefahren, bis viertzig solcher zwantzigfädnigter Gebinde oder sogenannter Fitzen auf der Weiffe sind, welche zusammen einen Strehnen ausmachen, der sodenn von der Weiffe abgenommen, und bis man eine Quantität Strehnen zu äschern beysammen hat, an einem trockenen Orte aufgehänget wird. Im groben Garn, welches ungeschickte und ungangbare Strehnen machen würde, sind die Zaspeln gebräuchlich, welches halbe Strehnen sind, und aus zehen viertzigfädnigten oder zwantzig zwantzigfädnigten Gebinde oder Fitzen bestehen. Wenn man dieses Garnes von einer und der andern Art einen Theil beysammen hat, so muß selbiges, ehe es gewircket oder zu Zwirn gemachet werden kan, von dem ihm noch anhangenden Unrath gereiniget, und die noch grobe eingesponnene Theile wohl ausgekochet und ausgelauget werden, so man äschern nennet. Dieses

Garn-Aeschern geschiehet folgendergestalt: Man muß in einem Kessel Wasser sieden lassen, und indessen das Garn mit sauber gesiebter Asche in einen Zuber thun, sodenn das siedende Wasser darauf schütten und umrühren, und so lange stehen lassen, bis man die Hand darinnen erleiden kan; darnach muß man ein wenig Roggen-Stroh (wiewohl Gersten-Stroh von vielen Haus-Müttern vor besser gehalten wird) in den Kessel einlegen, damit sich das Garn nicht anlege, auf das Stroh aber eine Strehne nach der andern hinein schlichten, und darzwischen immer ein wenig Aschen einstreuen, bis der Kessel mit Garn so weit voll wird, daß es räumlich sieden kan; sodenn soll man das im Zuber gebliebene Laugen-Wasser, welches das heraus genommene Garn nicht in sich gezogen, über dasselbe in den Kessel schütten, und also bey drey Stunden sieden lassen; nach diesem muß man es in kaltem Wasser auf das sauberste auswaschen, und über Nacht in laulichtes Wasser in einen Zuber legen, damit sich die Röthe völlig heraus ziehe. Endlich läßt man es auf Stangen hängen, und (weil diese Arbeit gemeiniglich und am füglichsten im Februario, da das meiste Garn den Winter durch gesponnen seyn muß, zu geschehen pfleget) dasselbe wohl ausgefrieren, denn ie mehr selbiges gefrieret, ie besser taugt es auch nachgehends zum Wircken, und desto geschwinder läßt es sich auch bleichen; wenn es aber an der Sonnen getrocknet wird, muß man es offtmahls schwingen, so bald es recht trocken, wieder abnehmen, zusamen legen, und denn Strehnen-weis auf einen Stock mit Kolben und Schlegeln schlagen und bläuen, darnach wieder aufreissen, die Agen ausschwingen, und also, bis man es dem Leinweber oder Bleicher übergiebt, zum Wircken oder Zwirnspinnen bereit halten. Aus diesen allen nun, entstehet der austrägliche und an einigen Orten, sehr wichtige

Garn-Handel, und das Garn-Spinnen, welcher sonderlich in Schlesien, Nieder- und Ober-Lausitz und andern Orten mehr, aus dem Flachs-, Hanff- und Wollenbau entstehet und viel bedeutet, noch mehr aber ausmachet, wenn das Garn im Lande zu allerhand Manufacturen verarbeitet, nicht aber von denen Aufkäufern oder denen Landwirten selbst roh ausgeführet und verkauft wird. Wegen dieses Garn-Handels sind diejenigen Dienste und Frohnen bey denen Land-Gütern gar nützlich, da die Unterthanen gehalten sind, eine gewisse Anzahl Garn umsonst oder vor ein geringes in gewisser Maasse zu spinnen, sonderlich wenn dergleichen Güter einen guten Flachsbau haben, oder gute und viel Wolle dabey fällt. Zu denen Leinen- und Schaf-wollenen Manufacturen ist auch schlechterdings nöthig, daß sich der Landmann, sonderlich aber das weibliche Geschlecht aufs Garnspinnen, iedoch unter einer gewissen und Manufacturmäßigen Aufsicht lege. Andere aber die müßig gehen, oder sitzen, oder doch so was thun, welches nicht immer fort währet, z. E. die Obst- und andere Höken, oder Weiber, ebenfalls dazu angehalten werden. Siehe **Marpergers Manufactur-Haus.** Man sehe auch nach: **Spinnen.**

Garnelen, siehe **Krabben**.

Garn- und Feder-Gericht, wird denen Haasen gestellet.

Garniture, nennet man nicht nur den Ausputz und die wohl zusammen gesuchte Ausstaffirung an Kleidern und andern Schmuck; sondern man verstehet auch darunter die besondern Auszierungen der Speisen auf den Schüssel-Rändern durch allerley Gebackenes, Blumenwerck, mit grünen Blättern oder dergleichen, wie solches bey einer ieden Speise angemercket worden.

Garn-Sack, ist ein zum Fischfang gehöriges, und in Gestalt eines langen Sackes gestricktes Netze, welches beym Eingang weit, und mit zweyen Wänden versehen ist, nach und nach aber immer enger wird, also, daß es auf die letzte gantz spitzig zuläufft; damit aber dieser Sack in seiner Rundung ausgespannt bleibe, werden nach der Weite des Sacks einige Reiffen in gewisser Distantz von einander inwendig angemacht, auch gleichsam ein gestrickter Trichter mit eingebracht, der enge zusammen gehet, und nur einen kleinen Durchgang hat, wodurch der Fisch wohl hinein, aber nicht wieder zurücke heraus kan. Sie werden neben einander in die Flüsse und Ströme geleget, und sowohl die Wände als der Zipffel vom Sacke an Pfähle befestiget. Ein **Fall-Sack** ist ein grosser mit langen Wänden versehener Garn-Sack, mit welchem man alleine einen grossen Bach oder mäßigen Fluß überstellen kan.

Garten, ist ein mit Mauren, Plancken oder Zäunen umgebenes und wohl verwahrtes Stücke Landes, welches entweder mit Obst-Bäumen, oder mit allerhand in die Haushaltung dienenden Kräutern, Wurtzeln und Früchten, oder mit Spatzier-Gängen, Hecken, Parterren, Blumen, und andern mehr zur Lust, als zum Nutzen versehenen Dingen; oder mit allerley zur Medicin dienlichen in- und ausländischen Gewächsen besetzt und bepflantzet ist, und dannenhero gar füglich in folgende vier Arten insgemein

gemein abgetheilet werden kan, so, daß er entweder ein Lust- oder Küchen- oder Obst- oder Medicinischer Garten zu nennen; wiewohl er nachhero auch seine Benennung bekommt, theils nach dem Unterscheid der Gewächse an Kräutern, Blumen ꝛc. und ist: Ein Gras- Kräuter- Küchen- oder Krätze- Würtz- Artzney- Blumen- und Baum-Garten; theils erhält er auch seinen Zunahmen von den gewissen Arten der Bäume, Stauden und dergleichen, und daher giebt es Obst- Hopffen- Wein- Oel- Nuß- Rosen- Garten u. s. f. theils aber nach seiner besondern Abtheilung oder Anlage, und heisset ein Lust- Irr- Thier- Garten, ingleichen ein Frantzösischer, Italiänischer, Englischer, Teutscher. Wie nun eine iede Art von diesen allen seine besondere Eigenschafft heget, also wird auch in Erwehlung des Platzes hiezu vornemlich gesehen auf seine Lage, ob er hoch oder tieff, naß oder trocken, ingleichen hat man zu ieder Art eine Zubereitung der Erde vonnöthen, nemlich nach dem Temperament dessen, so darinnen wachsen soll. Zu diesen allen aber, wie nicht weniger zu der Abtheilung und Erhaltung des Gartens, nebst denen darinnen vielfältigen vorkommenden Geschäfften, welches auch von einigen der Garten-Bau genennet wird, gehöret ein geschickter und wohl erfahrner Gärtner und beqveme Garten-Instrumente, von welchen allen unter eines ieden Special-Benennung mehrere Nachricht zu finden. Heut zu Tage werden gemeiniglich bey Land-Gütern der Lust- Baum- und Küchen-Garten auf eine beqveme und angenehme Art in einen gebracht, und meistentheils gleich hinter dem Wohnhause angeleget, damit man sowohl den Nutzen und Ergötzlichkeit davon in der Nähe, als auch auf alles und iedes gute Aufsicht haben könne. Siehe Gärtner und Gartenbau.

Garten-Acker, siehe Garten-Feld.

Garten-Angelica, siehe Angelica.

Garten-Arbeiten, darunter wird das Düngen, Graben, Reolen, Säen, Pflantzen, Versetzen, Begiessen, Pfropffen, Ablactiren, Einsenken, Lüfften, Oculiren, Schräpffen, Beschneiden, Jäten, Rauzen, Früchte und Saamen abnehmen, und in Summa alle diejenigen Arbeiten verstanden, die von denen Gärtnern in denen Baum- Lust- und Küchen-Gärten, zu ihren gewissen Zeiten vorgenommen werden müssen. Wie solche das gantze Jahr über, durch alle Monate, ordentlich anzustellen und zu verrichten, davon ist in dem zu Ende dieses Lexici befindlichen Land- und Haus-Wirtschaffts-Calender mehrere Nachricht zu finden.

Garten-Baldrian, siehe Baldrian.

Garten-Bau, wird entweder vor die Wissenschafft, wie ein Baum- Lust- und Küchen-Garten geschickt, beqvem und nützlich anzulegen, und pfleglich zu warten und zu verbessern; oder auch vor alle diejenige Arbeit und Wartung, so man an denen verschiedenen Arten von Gärten thun muß, genommen. Dieses letzte ist ein Landwirtschafftliches Nahrungs-Geschäffte des Erden-Baues über der Erde, dadurch man auf künstliche Weise darzu geschickte, theils zum Behuf der Wirtschafft und zur Speise überhaupt, theils zur Artzney verschiedene Gärten, sonderlich aber 1) Lust- und Blumen-, 2) Kräuter- und Küchen-, 3) Medicinische-, 4) Obst- und Baum-, 5) Wein- und endlich 6) Hopfen-Gärten, vermittelst derselben Verwahrung, Zubereitung und Bestellung mit inn- und ausländischen Blumen, Kräutern, Gewächsen, Bäumen, Weinstöcken, und Hopfen-Pflantzen, ordentlich und annehmlich anbauet, damit man Gärten, dadurch aber nebst verschiedener Ergötzung der Sinnen, allerhand Garten-Früchte erlangen, erhalten und zur Nothdurfft und Beqvemlichkeit, wie auch zum Reichthum anwenden, nützen und gebrauchen könne. Die Lust- und Blumen-Gärten sind bey denen Land-Gütern, wenn sie nicht nahe an grossen Städten und Hofhaltungen liegen, oder selbst zugleich Wohnungen grosser und vornehmer oder reicher Leute abgeben, am allerwenigsten nützlich, um besonders anzulegen, zumahl man dasjenige, was zur Lust dienet, heut zu Tage mit denen eigentlichen nutzbaren Kräuter- Küchen- und Baum-Gärten gar füglich verbinden kan. Die Medicinischen Gärten sind auch nicht an allen Orten ein eigentlicher Gegenstand der Landwirtschafft, sondern können nur bey grossen Städten, sonderlich aber hohen Schulen genutzet werden. Daher bleiben vor die Landwirtschafft insgemein vornemlich 1) die Küchen- Kräuter- Gärten, womit Blumen und Kräuter vor die Artzney gar wohl verbunden werden können, 2) die Baum-Gärten, und zwar sonderlich diejenigen, welche mit inländischen oder doch Europäischen Bäumen und Gewächsen besetzet sind. Denn die Ost- und West-Indianischen Gewächse bringen dem Land-Wirt auch nicht viel ein. 3) Die Wein-Gärten, und endlich 4) die Hopfen-Gärten. Von allen diesen Arten ist an seinem Orte nicht nur insbesondere gehandelt, sondern auch von denen in ieden gehörigen und vorkommenden Pflantzen und Früchten. Wie denn auch eben deswegen die meisten Artzney-Kräuter und Blumen in diesem Lexico beschrieben sind, so viel man in der Wirtschafft davon wissen muß. Ja bey eben dieser Gelegenheit sind die daraus zu nehmenden Haus-Artzney-Mittel vor Menschen und Vieh immer mit genommen. Bey denen Haupt-Garten-Pflantzen aber findet man nicht nur die Beschaffenheit derer Gärten, und die Zubereitung des Landes, sondern auch, was ein Land-Wirt von ihrer Pflantz- und Wartung zu wissen nöthig hat. Wo nun zum Gartenbau gute Gegenden sind, da ist es sehr nützlich, daß man einige Arten mit einander verbindet. Denn dadurch erlangt dieses Geschäffte seinen eigenen Vorzug vor dem freyen Feld- und Acker-Bau, welcher darinne bestehet, daß, wenn auch in einem oder dem andern ein Mis-Jahr einfällt, man dennoch aus dem andern Nutzen ziehen kan, weil der Garten-Pflantzen und Früchte eine viel grössere Mannigfaltigkeit als derer Feld-Früchte. Wo aber keine sonderliche Gegend und Gelegenheit zum Gartenbau

ist, da erfordert auch die wirtschafftliche Klugheit, darauf nicht viel Zeit, Arbeit und Kosten zu wenden, sondern nur etwas vors Haus davon anzulegen, als worinne alsdenn sonderlich bey der Küche der wenige Nutzen nur bestehet. Denn Gartenwerck ist Wartewerck, erfodert viel Zeit, Gedult, Kunst, Arbeit, Warten und auch zum Theil sehr grosse Kosten in der Anlage und Unterhaltung. Die allerausträglichsten Gärten sind die Baum- Wein- und Hopfen-Gärten. Man höret endlich auch noch von Grase-Gärten. Allein diese sind entweder mit denen Baum-Gärten verknüpfet, oder nichts als verwahrte Wiesen- und Weyde-Plätze, worauf sich der hier vorgestellete Begriff von Garten nicht schicket. Denn man muß wissen, daß die Alten überhaupt einen Platz, der entweder durch die Gesetze oder durch allerhand Mittel, als Mauern, Graben ꝛc. vor der Trifft und anderm Gebrauch und Eingang der Menschen und der Thiere verwahret und zu einem besondern und beständigen Gebrauch in dem Erdenbau abgesondert oder verwahret wurde, einen Garten nenneten. Deñ eben von dem Worte, Gewahret, contr. Gewart, ist das Wort Garten, it. das Frantz. Wort: Guarde, Bewahrung, Wache u. s. w. entstanden. Und solcher gestalt nennt man also einen verwahrten grossen Fleck, auch einen Grase-Garten. Ja aus eben dieser Ursache hat man auch Acker oder Feld, welches vor der Trifft des Viehes durch die Gesetze verwahret ist, und daher immer alle Jahr gebauet werden kan, Garten-Acker oder Garten-Feld genennet.

Garten-Beete, sind lange und schmale, auch offt nach gewissen Zügen abgetheilte und eingefaste Stücklein Landes, in welche erstere absonderlich ein Küchen- oder Krätze-Garten abgetheilet, und worauf alles dasjenige, was man an allerhand Kräutern, Salaten, Wurtzeln und andern Pflantzen vor eine Haushaltung nöthig hat, mit einer geschickten Ordnung gesäet und gepflantzet wird. Es müssen aber dergleichen Beete insgemein drey bis vier Schuh breit, und mit nöthigem Zwischen-Raum gemachet werden: Denn so man selbige breiter machen wolte, so könte man sie weder mit den Armen überreichen, noch mit den Füssen überschreiten, so wären auch über dieses solche breite Beete übel zu besäen, und würde sowohl der Saamen, als das Aufgegangene zertreten und verderbet. Wo nasser Grund ist, müssen die Beete etwas höher angeschüttet, und hingegen, wo es trocken, desto tieffer seyn, auch daneben, ehe man solche besäet, gehörig umgegraben werden, damit nemlich die Erde dadurch recht mürbe, und von allem Unkraute gesäubert, auch, sowohl des Regens als der Sonnen Einfluß desto besser einzulassen tauglich gemacht werde, worzu man den Herbst und den Frühling vor die bequemsten Zeiten hält. Das Wetter hierzu muß weder allzudürr noch allzu naß seyn, weil in jenem Fall die Lufft und der Sonnenschein nach Eröffnung der Erde durch das Umgraben desto tieffer in dieselbe hineindringet, und solchergestalt dem Boden alle Krafft und Safft entziehet, in diesem Fall aber die Erde, sonderlich bey leimichten und starcken Grund dermassen hart wird, daß ein Gärtner hernach Mühe haben muß, wenn er die Schollen wieder zerschlagen will. Die Arten des Umgrabens betreffend, muß die Erde zu denen Gewächsen, welche unter der Erden ihre Frucht geben, als Peterßilien, Pastinac, Sellery, Meerrettig, Rettig, Erd-Aepffel und dergleichen, tieffer; zu den übrigen aber nur seichte umgegraben, auch das allenfals vorhandene Unkraut nicht unvorsichtig, daß der grösseste Theil noch bleibet, abgerissen, sondern von Grund aus vertilget werden. Von denen in Lust- und Blumen-Gärten gewöhnlichen Beeten aber ist unter dem Worte **Blumen-Beete** bereits Erwehnung geschehen.

Garten-Buch, ist eine Sammlung vieler bey dem Lust-Küchen- Obst- und Medicinischen Garten-Bau in der Natur gegründeten, und durch die Erfahrung gefundenen und fest gesetzten Regeln, betreffende die Zeit und die Mittel, die bey Erzeugung und Fortpflantzung eines ieden Stückes in Acht zu nehmen: Die Zubereitung der Erde nach dem Temperament ieglichen Gewächses; die Eigenschafften und Temperamenten selbst eines ieden Gewächses nach seiner Art u. s. f. In Summa es weiset dasselbe einem Gärtner seine beständige Handthierung an, wie er sich sowohl der Zeit, und dem Ort, als auch der Sachen und Gelegenheit nach darbey verständig zu verhalten hat. Wie nun die Sache selbst in obgedachte vier Classen getheilet wird, und sowohl der Lust- als Küchen- Baum- und Medicinische Garten ein ieder vor sich seine gründliche Erkänntniß und Erfahrung erfordert; also findet man auch öffters nur eines insbesondere beschrieben, und können die von dieser Materie handelnde Autores in Rohrs Bibliotheca Oeconomica gesuchet werden. An diesem Orte ist man ebenfalls bemühet gewesen, bey Beschreibung eines ieden darzu gehörigen Stückes seine wahre Eigenschafft zu erklären, die daraus folgende nöthige Wartung beyzufügen, und die Regeln mit anzuschliessen, welche durch die gründliche Erkinntniß und tägliche Erfahrung bestätiget werden, so daß gegenwärtiges Lexicon einem Gärtner in vielen Fällen eine gar nützliche Nachricht wird geben können.

Garten-Düngung, siehe Düngung.

Garten-Eppich, suche Peterßilie.

Garten-Erbsen, siehe Erbsen.

Garten-Feld oder Garten-Acker, ist oben unter Garten-Bau erkläret worden, wird auch Jahr-Feld genennet und dem Art-Felde entgegen gesetzet, weil es Garten-Recht hat. Siehe Acker, Ackerbau, Feld.

Garten-Früchte, darunter werden eigentlich alle in denen Gärten erzielte Früchte verstanden, welche auf Bäumen, Sträuchen oder Stauden gewachsen; dahingegen unter dem Wort

Garten-Gewächse, alle zur Speise oder Artzney dienende, und in denen Gärten erzeugte Kräuter, Wurtzeln und Früchte begriffen werden. Unter den Kräutern werden begriffen

alle die Garten-Gewächse, deren Blätter man allein oder doch mehr brauchet, als die Wurzeln, es seye gleich rohe oder gekocht, nemlich: Lattich oder Lactucke, Kresse, Endivi, Spinat, Häuptlein-Salat, Feld-Lattich oder Acker-Salat, Capus- oder Cappes-Kraut, allerley Arten von Kohl, Spargel, Mangolt, Burtzel-Kraut, Borretsch oder Borragen, Körbel-Kraut u. dergleichen. Unter den Wurtzeln werden nur diejenigen verstanden, so man in der Küche zubereitet und zur Speise gebrauchet, als: Rüben, rothe und weisse, Möhren, Rettiche, Radiese, Meerrettich, Pastinack, Zucker-Wurtzel, Seleri, Scorzonera, Erd-Aepfel, Erd-Birn, Tartuffeln, Zwiebeln, Knoblauch und dergleichen. Unter den Früchten werden alle diejenigen begriffen, welche vom Kraut oder Stengel herfür wachsen, und auf der Erde bleiben, oder sich von dem Kraut um etwas erheben; zu dieser Art werden gezehlet die Kürbse, Melonen, Cucumern oder Gurcken, Artischocken, Erbsen, Bohnen und dergleichen. Einige theilen die Garten-Gewächse allein in Unterirdische, die mit ihren Knollen und Wurtzeln Nahrung geben, und in Oberirdische, die mit dem, was über der Erden stehet, dem Menschen zur Speise dienen. Endlich sind auch die Garten-Gewächse in Ansehung des Grundes, darinnen sie gedeyen oder verderben, unterschieden: Denn etliche verlangen ein gutes fettes und schwarzes Erdreich; als Salat, Spinat, rothe Rüben, Portulac oder Burtzel-Kraut, Kohl- und Kraut-Pflantzen, Spargel, Melonen, Gurcken, Roßmarin, Majoran, Endivi, Körbel-Kraut, Artischocken, Seleri und so fort: Andere wollen nur einen mittelmäßigen Grund haben, als Schnittlauch, (Schnittling) Rüben-Körbel oder Peperl-Salat und dergleichen; Andere dagegen sind endlich mit einem geringen und trockenen Erdreich zu frieden, als Rettich, Zwiebel, Knoblauch, Petersilien ꝛc. Im Schatten stehen gerne Roßmarin, Majoran ꝛc. in freyer Sonnen wachsen besser Melonen, Safran, Kürbisse und dergleichen. Feuchte Plätze lieben der Meerrettich, Sauerampffer, Löffel- und Pfeffer-Kraut; und endlich wächset gerne in steinigten Grund Fenchel, Bibinelle oder Pimpinelle ꝛc.

Garten-Hun, Kraut-Hahn, wird ein mit geriebener Semmel, Eyern, Muscaten-Blüten, Pfeffer und klein gehackter Petersilie gefülltes, und mit Fleisch- oder einer andern guten Brühe abgekochtes Kraut-Häupt genennet. Dergleichen Garten-Hüner oder gefülltes Kraut zu machen: Nehmet feine derbe und dichte Kraut-Häupte, putzet selbige rein ab, schneidet von unten her bey dem Kraut-Strunck durch das gantze Kraut-Häupt einen Deckel heraus, hölert das gantze Häupt mit einem Messer sauber und gemach aus, hacket das ausgehölerte Kraut vollends gantz klein, und etliche Zwiebeln drunter, thut es in eine Casserole mit Fett, und lasset es über dem Feuer weich braten; giesset indessen in einen Topff Milch oder Rahm, schlaget Eyer darein, so viel ihr deren nöthig zu seyn erachtet, werffet auch zugleich geriebene Semmel, Muscaten-Blüten, Pfeffer und klein gehackte Petersilie hinein, und quirlt es alles wohl und klar durch- und unter einander; schüttet es nunmehr in die Casserole über das gebratene Kraut her, rühret es wohl unter einander, und füllet darauf die ausgehölerten Kraut-Häupter damit, leget den ausgeschnittenen Deckel von dem Kraut wieder oben drauf, beleget es mit etlichen Kraut-Blättern, damit die Fülle nicht heraus kochen kan, umwindet ein iedes gefülltes Kraut-Häupt feste mit einem Faden. Wenn dieses geschehen, so leget sie fein behutsam in einen Topff, giesset gute Rindfleisch- oder andere Brühe daran, und lasset selbige so lange darinnen kochen, bis sie weich sind; bey dem Anrichten nehmet etwas von der Fülle, von welcher allezeit, bey Ausfüllung der Kraut-Häupter etwas zurücke muß gesetzet werden, vermischet solches mit guter Rindfleisch-Brühe, giesset es auf die in die Schüssel gelegten Kraut-Häupte, bestreuet sie mit ein wenig Pfeffer und Muscaten-Blüten, so sind die Garten-Hüner fertig.

Garten-Instrumente, sind Werckzeuge der Gärtner zu Anlegung, Pflegung und Reinehaltung der Gärten, wovon die fürnehmsten und nöthigsten Stücke folgende sind: Eine Baum-Scheere, womit man das unsaubere Holtz von den Bäumen räumet, sie wird mit einem Stricklein oder Schnure gezogen, und springet, vermittelst einer stählernen Feder wieder auf, wodurch sie sich von der Heck-Scheere, welche etwas besser unten folgen wird, unterscheidet. Ein Raup-Eisen, damit man nicht nur die Raupen-Nester von den Bäumen abschneiden, sondern auch Aepffel und Birn abbrechen und abnehmen kan. Ein Pfropff-Messer mit einem dicken und starcken Rücken, die Spalten, worein die Pfropff-Reiser kommen sollen, desto besser mit aufthun zu können. Ein eiserner und ein höltzerner Harcken oder Rechen von funffzehen und mehr, kaum einen Daumen breit von einander stehenden Zincken, die Erd-Klöser damit zu brechen, und die umgegrabene Beete mit eben zu machen; mit dem Balcken oder Rücken, worinnen die eiserne oder höltzerne Zincken stecken, und welcher ohngefehr zween Zoll starck seyn soll, kan man auch die Erd-Klöser zerschlagen, und den Rand der Beete gehöriger massen erhöhen. Ein Schrot-Eisen mit einem langen höltzernen Stiel, die verdorrten Zweige damit abzustossen, oder mit einem hölzernen Hammer oder Schlägel von unten daran zu schlagen, und also die Bäume zu säubern. Eine Reut-Spate, damit man das Unkraut ausreutet. Ist fast ein dergleichen Instrument, wie die Mäurer und Steinmetzen gebrauchen den Kalch und Mörtel damit zuzurichten. Allerhand kleine und grosse zum Beschneiden, Absetzen und Pfropffen der Bäume, und andern dergleichen Arbeiten dienliche Meissel und Messer. Eine schmale Pfropff-Säge, zwischen denen Zweigen damit sägen zu können. Sie muß gar dünn und scharff, die Zähne aber nicht gar zu lang seyn, auf daß man die Aeste der Bäume zu pfropfen fein behende damit absägen möge. Ein Hack-Messer, allerley Bäume und Aeste damit zu behauen. Eine ziem-

Digitized by Google

lich lange und starcke Heck-Scheere, die Stauden, Hecken und Buchs-Bäume damit zu beschneiden und zu stutzen. Ein höltzerner Hammer oder Schlägel, mit welchem man Pfähle in die Erde treiben, und solchen noch zu andern Sachen gebrauchen kan. Eine Grabe-Kelle oder Kelle, wie die Mäurer zu gebrauchen pflegen, in kleinen Beeten etwas behende damit umzustechen, allerhand kleine Pflantzen und Zwiebeln auszugraben, ingleichen die Blumen-Töpfe oder Würtz-Scherben mit umzurühren. Ein kleines schmales Hand-Spätlein, womit man gleichfalls Blumen, Wurtzeln und Zwiebeln ausheben, auch das Unkraut ausstechen kan. Unterschiedliche grosse und kleine Leitern, insonderheit aber eine lange einfache Leiter, worauf man die hohen Bäume beschneiden, auch das Obst bequem abbrechen und abnehmen kan. Eine doppelte Garten-Leiter, welche man dahin setzet, wo man sonst keinen Gegenhalt findet. Grosse Spaten, Grab-Eisen oder Grabscheite, die Erde damit umzubrechen und umzuwerffen, Baum-Löcher aufzugraben, und zu andern dergleichen Gebrauch. Eine flach ausgehölte eiserne Grab-Schauffel oder Schüppe, womit die Steige und Gänge gleich gemachet, und von dem Unkraut gesäubert, das Jäte-Gras zusammen geworffen, der Dünger ausgetheilet, die Setz-Löcher ausgegraben, und andere Arbeiten mehr verrichtet werden können. Eine kleine Garten-Haue, zu Aufhebung des Rasens, das Erdreich aufzuluckern, die Bäume umzugraben, und dem um dieselbigen her umstehenden Unkraut zu wehren. Eine starcke Stock-Haue, abgestandene oder verdorrte Bäume, auch Stöcke und Steine auszugraben. Eine höltzerne Krücke zur Einebnung in den Buchs-Gängen und Feldern, auch die Steige damit gleich und rein zu machen. Ein Blumen-Häcklein, mit einem höltzernen Stiel, welches auf der einen Seite als ein Jät- oder Krauthäcklein, an der andern aber stat eines Zweyzahns oder Karsts kan gebraucht werden, und sowohl zu Auflockerung des Erdreichs, als Ausgrabung derer Kräuter und Wurtzeln dienet. Ein Pflantzer, Pflantz- oder Setz-Holtz von hartem Holtz, unten entweder bloß zugespitzt, oder mit einer eisernen Spitze beschlagen, damit werden zu Versetzung junger Gewächse, und kleiner Stäudlein, als: Lavendel, Roßmarin, Salbey und dergleichen, die Löcher darzu gemachet. Man hat auch zuweilen einen mit vielen gleichweit von einander stehenden Zähnen versehenen Pflantzer, (oder Pflantz-Holtz) welchen man in das Erdreich drücket, und denn in die Löcher Erbsen, Bohnen, Faselen und andern dergleichen groben Saamen leget. Schub-karren und Radebergen, die Steine und Unkraut wegzukarren, desgleichen auch den zusammen gezogenen Mist wieder aus dem Garten zu führen, oder gute Erde und Düngung damit von einem Orte zum andern zu bringen. Eine dreyzanckigte Mist-Gabel, mit welcher der Mist zur Düngung unter gegraben, oder auch der Dünger aufgeladen, und wieder ausgeladen oder gebreitet wird, sonderlich aber dienet solche die Beeten unter den Bäumen umzuwerffen, daß die Wurtzeln derselben nicht beschädiget werden, wie durch die Spaten und Grab-Schauffeln sonst leichtlich geschehen kan. Grosse und kleine Pfahl-Eisen, Löcher damit zu denen Baum-Pfählen, Satz-Weiden und dergleichen in die Erden zu machen. Eine grosse scharffe Heppe, samt einem kleinen Blumen-Hepplein, deren man nach Gelegenheit, und dem unterschiedlichen Gebrauch derselben noch mehrere grosse und kleine nöthig hat. Ein Baum-Meissel, welcher zur rechten und linken Seiten scharffe Haacken hat, davon einer länger als der andere, beyde aber etwas umgekrümmet sind. Dieser Baum-Meissel ist an eine lange Stange fest angemachet, die Wasserschößlinge und unnütze Aeste auf allerley Art damit abzustossen, und den Schnitt wieder zu ebnen. Eine scharffe Hand-Säge zu den Bäumen und dürren Aesten, ingleichen zu den Portalen, Bindwerck, Garten-Geländern, Bogen-Gängen, Laub-Hütten, und andern mehr, so dienlich, als nöthig. Ein und andere groß und kleine Fretten, von Eisen und Holtz, das Unkraut auszujäten, zwischen den Gewächsen die Erde zu luckern, das Erdreich damit zu ebnen ꝛc. Ein guter Vorrath an eichenen oder fichtenen Pfählen, auch klein geschnitzten Stäblein oder Stecken, jene zu den Bäumen, diese in die Blumen-Töpffe, zu Rosen, Nelcken und andern hochsteigenden Blumen, desgleichen in die Blumen-Stücken, Rabatten und Garten-Beete zu mancherley in die Höhe wachsenden Pflantzen und Gewächsen zu stecken, solche daran anzuhefften, anzubinden, und vor dem Wind zu beschirmen. Ein scharffes Hand-Beil, und gutes Baum-Häcklein mit schweren Köpffen, damit man die Pfähle spitzen, auch sonsten ein und anders abhauen kan. Ein ziemlicher Vorrath von Bast, Binsen und Wieden oder Weiden-Bändern, samt lannen Strob, Strob-Seilen, oder Strob-Bändern, Stricken, Bindfaden und dergleichen zum Binden und Verbinden. Grosse und kleine Töpfe oder Scherben zu Blumen und allerley raren Schirm-Gewächsen. Etliche grosse und kleine Wasser-Krüge oder Spreng-Kannen zum Begiessen. Hierbey ist auch nöthig ein blecherner Spreng-Trichter mit kleinen durchgeschlagenen Löchern, aus welchem man das Wasser auf den neu-aufgehenden Saamen und auf die zarte Gewächse nach Belieben kan rinnen lassen: Denn wenn man den Daumen oben auf dem Loch hält, so lässet die äussere Lufft das verschlossene Wasser nicht rinnen; wo man ihm aber Lufft giebt, fället das Wasser gar zart und als ein dünner Regen herab. Unterschiedliche kleine und grosse von Bast, auch von Kupffer- oder Eisen-Drat gemachte Siebe, sowohl die Erden durchzureutern, als die Saamen von allem Zusatz reine zu machen. Eine Horde von starken eisernen Drat, die Erde und Sand durchzuwerffen und klar zu machen. Glas-Glocken, Strob-Glocken, Strob-Hüte und Strob-Decken, die zarten Gewächse mit zu bedecken und vor Frost zu bewahren; kleine und grosse Säcklein und Schachteln, allerley Gesäme darin-

darinnen zu verwahren und aufzuheben. Zu denen fremden und raren Saamen aber ist ein absonderlicher mit kleinen Fächern eingerichteter Saamen-Kasten nöthig, welcher mit klaren Gläsern oder Fläschlein versehen seyn muß, damit man bemeldte Saamen, als die mehrentheils in geringer Anzahl vorhanden, darein fassen, die Oeffnungen mit Papier verbinden, die Nahmen darauf zeichnen, und sie nach dem Alphabet in eine beqveme Ordnung stellen könne. Ein guter Peltz- oder Pfropff- und Oculir-Zeug; nemlich ein Peltz- oder Pfropf-Meissel oder Spalt-Keil von Eisen, Buchsbaum, Schlehendorn oder Elfenbein gemacht. Ein Hämmerlein samt einem Messer die Spaltung damit zu verrichten; auch ein grosses und ein kleines Pfropff-Messer; mit jenem machet man die Spalte, mit diesem aber schnitzet man die Pfropff-Reisser zu recht. Ein rundes Peltz- oder Pfropff-Beinlein von Helffenbein, Hirsch-Gehörn, Buchs-Baum- oder anderm harten Holtz, (ausgenommen Eichen-Holtz, welches zu dergleichen Verrichtung vor schädlich gehalten wird). Dieses Pfropff-Beinlein muß an einem Ende spitzig, an dem andern aber scharff in Gestalt eines Messerleins seyn, und wird zum Pfropffen zwischen die Rinde gebraucht; wenn solche Beinlein von eines Spieß-Hirschen Geweyh, so zwischen den beyden Frauen-Tagen, nemlich zwischen dem funffzehnten August und achten September gefället worden, gemacht sind, sollen die damit gepfropften Stämme hernachmahls für Wurm und Brand sicher seyn. Eine hölzerne Trage oder Tragbahre, die Blumen- und Gewächs-Scherben, Baum-Kübel und anders darauf hin- und wieder zu tragen. Allerley kleine und grosse Behner und andere Körbe. Ein Obst-Hamen oder sogenannter Apffel-Pflucker, dessen man sich zu Abnehmung des Obsts gar beqvem bedienen kan. Maaß-Stäbe und Meß-Schnüre, welche an beyden Enden einen zugespitzten Stock haben, so man im Abmessen in das Erdreich einstecket, eine gleiche lange Linie zu gerader Pflantzung der Kräuter und zierlicher Beschneidung des Strauchwercks, Buchsbaums ꝛc. oder gantze Felder und Qvartiere damit abzuschnüren und einzutheilen. Hierzu wäre auch noch zu rechnen eine Wasser- oder Setz-Waage zu Abwägung des Terrains im Garten nützlich zu gebrauchen. Ein guter Reiß-Zeug oder Circkel-Besteck, einen Garten-Riß oder allerley Modellen zu Blumen-Stücken aufzuzeichnen, und nach dem verjüngten Maaß-Staab auf das Papier zu tragen ꝛc. ꝛc. Alle ietzt erzehlte und andere Instrumente und Garten-Werckzeuge müssen in besondern hierzu gehörigen Kammern in guter Ordnung aufgestellet und verwahret, so offt man solche gebraucht, und an gehörigen Ort wieder aufheben will, vorhero fleißig gesäubert, das Eisenwerck aber vor dem Rost, so viel möglich, bewahret werden: Denn man pfleget gemeiniglich einen rechtschaffenen Meister nach seinem Werckzeuge zu judiciren.

Garten-Klee, ist nichts als verschiedener Klee, der in Gruse-Gärten wächst, siehe Klee.

Garten-Kresse, suche Kresse.

Garten-Messer, siehe Heppe und Garten-Instrument.

Garten-Saal, ist in einem wohlangelegten Lust-Garten ein geraumer, schöner gezierter Himmel-offener Platz, der mit grünen Wänden eingefasset, und dahin wenigstens acht Alleen als auf ihren Mittel-Punct zusammen laufen sollen. Nechst diesen aber sind sie also angeordnet, daß der Boden feste, sauber und gantz glat, nahe darbey aber müssen bedeckte Lauben sich befinden, die zu einer Retirade dienen. Man kan auf diesen Platz Tafel halten, tantzen und andere Lustbarkeiten anstellen, wie sich denn daselbst auch feine Illuminationes anbringen lassen. Man kan auch andere lebendige Baum-Gebäude anlegen, davon insonderheit des Herrn Past. Küfners Architectura Vivarborea, oder neuerfundene Bau-Kunst zu lebendigen Baum-Gebäuden, ed. 1716 nachzusehen.

Garten-Scharlach, siehe Scharlach-Kraut.

Garten-Schwamm, also werden die in den Gärten mit Fleiß erzielte *Champignons* genennet.

Garten-Theatrum, ist in denen ansehnlichsten Gärten ein grosser meist erhaben angelegter Raum, der abwechselnd mit Fontainen und Statuen recht überflüßig gezieret. Es dienet ein solches Theatrum, dem Garten ein angenehmes Ansehen zu machen, welches dadurch um ein grosses vermehret wird, wenn zu dem Ende oder im Prospect desselben ein Wasser-Fall angebracht werden kan.

Garten-Wermuth, siehe Wermuth.

Garve, suche Feldkümmel.

Garussen, siehe Karauschen.

Gasse, heisset nicht allein derjenige Raum, welchen zwey Reihen Häuser in der Länge lang in denen Städten, sondern auch in denen Dörfern machen, darinne man oben und unten hinaus kommen kan. Es sind entweder Haupt- oder Neben-Gassen, die ersten, wann sie wenigstens so breit sind wie die Heer-Strassen, heissen auch Strassen. Die Gassen in denen Dörfern sind, weil unsere meisten Dörfer aus den zerstreueten Häusern und Höfen der Alten entstanden, sehr ungleich in der Länge und Breite. Es ist aber ein Wohlstand und nachbarlicher Verbindung beqvemer, wenn sie ordentlich und fein gerade, die Haupt-Gassen aber fein breit und mit Bäumen besetzet, dabey aber mit Neben-Gassen, so die Communication unter denen Haupt-Gassen machen, versehen sind. Die Haupt-Gassen würden sonderlich sehr nützlich mit weissen Maulbeer-Bäumen an vie-

len Orten bepflantzet, dadurch aber der Grund zum Seiden-Bau besser geleget werden können.

Gassen-Koth, Gassen-Schlamm, Schurr-Erde oder Strassen-Koth, aus denen Fuhr-Wegen, sonderlich auf denen Land-Strassen, wo der Ochsen-Trieb, oder sonst gemeine Vieh-Trifften sind, da von dem Vieh-Mist der Koth fett wird, ist eine vortrefliche Garten-Düngung, und muß zu solchem Ende bey feuchtem Wetter zusammen geschauffelt, kurtzes Stroh eingestreuet, und hernach eine Zeitlang in ziemlichen Haufen liegend gelassen, auch ein und andermahl mit dem Spaten umgestochen und aufgeluckert werden, damit er zum Gebrauch recht dienlich werden möge.

Gaßt, Gascht, Gäscht, bedeutet der von faulenden oder aufbrausenden oder gährenden Materien obenaufschwimmende und aus Luft-Bläsgen, wie auch den leichtesten Theilgen entstehende Theil eines Cörpers; Helmont aber verstehet dadurch einen Dampf, der aus dem Gährenden heraus gehet. Indessen ist in der Wirtschafft der Gäscht von Bieren und andern Dingen bekannt.

Gast, heisset überhaupt diejenige Person, welche an einem Orte fremde, das ist, nicht daselbst ihren eigenen Herd und Feuer hat, sondern ein fremdes Dach und Fach auf eine Zeit geniesset. Hiervon bekommen nun viele Sachen ihre Benennung, welche nemlich zum Dienst einer fremden Person gewidmet und zubereitet sind, als Gast-Betten, welche theils gegen die Bezahlung vor fremde, theils vor bekannte, so da ohngefehr einsprechen, zu bedürffendem Dienst iedesmahl bereit gehalten werden: Gasterey, Gast-Gebot und Gastmal, wo man gute Freunde und Bekannte auf eine angestellte Mahlzeit zu sich bittet, und neben anderen anständigen Zeitvertreib mit allerley Essen und Trincken tractiret.

Gast-Hof und Gastung, ist eine dergestalt eingerichtete Haushaltung, darinnen ein ieder ankommender Fremde seine nur erwünschte Versorgung in allen Stücken sogleich findet; wie denn auch derjenige, welcher über dieses gute Aufsicht hat, und alles zur Bedienung eines Fremden gehörig und sorgfältig veranstaltet, ein Gastwirt genennet wird. Von policey-mäßiger Einrichtung der Gast-Höfe, siehe die Leipziger Sammlungen im VIII und IX Stück. Gast-Höfe sind auch ein feines Pertinentz-Stück bey denen Land-Gütern, welche verpachtet oder mit starcken Erben-Zins ausgethan, deshalb aber absonderlich in Anschlag gebracht werden. Die Gastwirtschaffts-Gerechtigkeit aber ist in denen Städten und auf dem Lande mit Häusern und Gütern verbunden, welche denn nach denen Umständen und mehr oder wenigern Ertrag bey dem Anschlag besonders zu würdern, und den Werth eines solchen Hauses erhöhet.

Gast-Wirtschafft ist ein auf dem Lande und in Städten gewöhnliches, sonst aber eigentlich, wenn man das Object und Geschäfte ansiehet, zum Stadt-Nahrungs-Geschäften, sonderlich zum Handels-Gewerben gehöriges Nahrungs-Geschäfte, dazu ein mit Zimmern und Kammern versehenes, sicheres und zum Beherbergen, zur Versorgung und Bedienung der Reisenden verschiedenes Standes eingerichtetes Gebäude, darunter sonderlich eine gute Küche, guter Keller und gute Stallungen zu rechnen, erfodert wird. Es müssen hiernächst diese Häuser die Gerechtigkeit zur Gasthaltung, allerhand dazu gehörige Meubles, sonderlich Betten, ferner einen ehrlichen, billigen, höflichen, freundlichen, dienstfertigen und wachsamen Wirt haben, welcher nach Gelegenheit geschicktes und gutes Gesinde zur Aufwartung und Bedienung, gutes Futter vor das Vieh, gutes Essen und Trincken vor die Menschen, gegen billigen Preis im Vorrath hat, und vermögend ist, die Gäste mit geringen und bessern Lagerstäten, Betten, warmen und andern Zimmern zu versehen, dafür er denn nicht nur wegen seines Aufwandes, sondern auch wegen seiner Mühe billigmäßig vergnüget wird, und also alle diese Versorgung und Bequemlichkeit denen Reisenden, wie ein Kaufmann verkaufet, folglich solches alles im Vorrath und Bereitschafft haben und anschaffen muß. In diesem Lexico sind die meisten Sachen, sonderlich aber auch die Zubereitung derer Speisen, vornemlich vor die Gastwirtschafft als eine Nahrung, die so wohl auf dem Lande als in der Stadt getrieben wird, beschrieben, deswegen der Leser zu diesen Artickeln hingewiesen wird.

Gatter, Gatterwerck, Gitter, heissen nicht nur diejenigen durchsichtigen Vorzüge von Latten, wodurch man einen offenen weitläuftigen Platz von einem anderen freyen Ort, z. E. einen Theil des Hofes von dem übrigen Raum abzusondern pfleget, sondern es werden auch darunter verstanden die starcken eisernen Stäbe, welche theils gerade neben einander aufgerichtet, theils nach unterschiedener Form gebogen und fest zusammen verbunden, auch wohl von Laubwerck mit Geäder versehen, theils aber auch nur Creutzweis durch einander gestecket, und vor die Fenster der an der Erden befindlichen Gemächer wider besorglichen Einbruch böser Leute Tab. III Fig. 2, nicht weniger auch zur Schönheit und Zierde vor die Thüren, wie etwa an den Flämischen Pforten Fig. 3, ingleichen zu den Geländern der Treppen Fig. 4, Altanen und Balcons Fig. 5, verfertiget und fest gemachet werden; oder man verstehet darunter die Creutz- und Rauten-weis über und in gewisser Weite von einander gelegten und in Rahmen gefasseten höltzernen Stäbe Fig. 6, oder auch den Eisen-Drat, wenn er nach Art der gestrickten Netze geflochten, und gleichfalls mit höltzernen oder auch dünnen eisernen Rahmen eingefaßt, welche letztern Fig. 7 man Drat-Gitter nennet, und so wohl als die höltzernen vor die Dach- und andere Fenster auf denen Korn- und Maltz-Böden, Scheunen,

äse- und Milch-Kammern, Rauch-Kammern und dergleichen Gemächern setzet, damit zwar die Luft durchhin streichen, aber keine Tauben, Sperlinge, Fledermäuse und andere schädliche Thiere durchkommen mögen.

Gatter-Thüren, welche nur von Lattenstücken, mit Leisten, Riegeln und Bändern gemachet werden, pfleget man vor die Stallthüren zu hängen, damit, wenn die rechten Thüren geöffnet, die Luft durchgehen, dem Vieh aber das unzeitige Einlaufen in diese Oerter und Ställe verwehret werden möge. Sonderlich geschiehet solches vor die Pferde- und Küh-Ställe, da sie denn oben mit leichten Gestellen, wodurch Stäbe gezogen, vollends zugemacht werden, damit die Hüner und Tauben nicht hinein fliegen, das Futter aber mit Federn oder sonst verderben oder wegfressen mögen.

Gatter-Zins, heist an einigen Orten eine gewisse Abgabe an Getraide, so die Bauren von ihren Gütern nicht ihrer eigenen Herrschafft, sondern einem auswärtigen Herrn jährlich abzutragen schuldig sind; doch muß dieser Zins von demjenigen, dem er entrichtet wird, selbst eingefordert werden, und selbiger gleichsam vor die Gatter-Thür am Hause kommen.

Gauch-Bart, siehe Bocks-Bart.

Gauch-Blume, Guckgucks-Blume, ist eine Mittel-Art zwischen den Näglein und Frauen-Röslein; die einfachen haben schmale spitzige Blätlein, wie die Mausöhrlein, und glatte runde Stengel, auf welchen schöne rothe dicke in einander gesetzte Blümlein wachsen. Die dicken sind wie ein Blumen-Busch, wegen ihrer häufigen Blumen anzusehen. Diese Blume wird von etlichen auch Margarita Veneta genennet. Sie erfordern einen mittelmäßigen Grund, und können im Frühling durch Zertheilung der Wurtzel fortgepflantzet werden. Sie blühen im Julio, bisweilen auch später, und wollen fleißig begossen seyn.

Gauche, siehe Mist-Gauche.

Gauchheil, ist ein wildes Heil-Kraut, wächset an schattigten Orten, dienet zur Stillung der Kopf-Schmertzen, und sonderlich höret das Nasen-Bluten davon auf, wenn man es in der Hand erwärmen läst.

Gauffe, suche Gespe.

Gaul, heist ein vollständiges Pferd.

Gaule, heist an vielen Orten die Spießruthe, die der Reuter in der Hand führet, wenn er auf dem Pferde sitzet, womit er solches strafet.

Gaum, ist der innere oberste Theil des Maules, welcher gleichsam gewölbet und aus einem sonderlichen Fleische bestehet, welches mit vielen Drüslein begabet ist, deren ausführende Gänglein das Häutgen, das den Gaumen samt dem gantzen innern Mund umgiebet, gleich als ein Sieb durchlochern. Unter denen andern, die man gewöhnlich zu verspeisen pfleget, werden die aus den Ochsen-Mäulern vor die besten gehalten; daher man sie auch in den Küchen als einen sonderlichen guten Bissen unter die übrigen Ingredientzen der Pasteten nimmt.

Gatze oder *Gage*, oder **Gasche**, ist ein von weissen zarten Nessel-Garn, oder auch Seide dünne und leicht zusammen geschlagenes Gewebe, das sehr starr gemacht. Es wird dergleichen auch von halb Seiden und halb Nessel-Garn zubereitet, so man Cantillje zu nennen pfleget; ingleichen heissen die Nähterinnen ebenfalls dasjenige weitlöcherichte und dünne flächsene Gewebe Gatze, dessen sie sich zur Stuhl- und Teppich-Naht bedienen.

Gazelle, sind Egyptische Ziegen, welche Haare und Schwäntze wie Camcele haben.

Geäfftere, siehe Affter-Klauen.

Geäß, wird die Nahrung des Roth-Wildprets, auch der Rehe und Hasen, nach weydmännischer Redens-Art genennet.

Gebacken Obst, wird zum Unterscheid des an der Sonne und Lufft abgetrockneten Obstes dasjenige genennet, so da in den Backofen, oder auf der Obst-Darre theils gantz und in Schalen, wie die Pflaumen, Holtz-Aepffel und Birnen, theils halb oder in Viertel geschnittene andere gute Obst nach und nach dürre gemacht, und zum fernern Gebrauch aufbehalten werden kan. Sonderlich hat ein Landwirt das wilde Feld- und Holtz-Obst zu dem Ende zu sammeln und zu einem guten Zugemüse vor das Gesinde oder auch zum Verkauf backen zulassen. Siehe Obst-Darre.

Gebackens, nennet man dasjenige zugerichtete Essen, so meist aus einem guten und mürben Teig bestehet, der hernach, wie es die Sache erfordert, gehörig gebacken wird. Und weil eben dieser Teig bald aus heisser Butter gebacken, bald aber nur mit häufigem Schmaltz, wie alles Kuchenwerck angemacht, bald aber aus Mehl, Eyern, Zucker, oder an dessen stat Honig- Mandeln und allerley guten Gewürtz zubereitet, und in dem Ofen abgebacken wird; also pfleget man auch dieses gemeiniglich in Butter- und Zucker-Gebackens einzutheilen, welche beyde Arten an gehörigen Orten unter eines ieglichen Benennung beschrieben worden. Es bestehet aber das Butter-Gebackens in folgenden: Aal oder Schlange, Blätter-Gebackens, Büchsen-Kuchen, Eisen-Kuchen, Englische Schnittgen, Holippen, Mandeln, Mehl-Strauben, Pasteten, Pfannen-Kuchen, Plintzen, Schnee-Ballen, Spritz-Kuchen, Torten, Waffeln, Wespen-Nester u. s. f. worzu annoch zu rechnen alles dasjenige, was man sonst in eine Klare zu tuncken oder mit Mehl-Grieß und dergleichen zu bestreuen, und nachdem aus heissem Schmaltz zu backen gewohnt ist, als Fleisch, Fische, in Scheiben geschnittene Aepffel, Hollunder-Blüthen, Kirschen, Salbey u. s. f. Zu den gemeinsten

und

und leichtesten Butter-Gebackens läst sich folgender Teig gar gut gebrauchen: Man schlägt in etwas gutes Mehl drey bis vier Eyer, thut ein Stückgen Schmaltz ohngefehr eines Hüner-Eyes groß daran, und wircket hernach den Teig zusammen. Sodenn treibet man solchen Teig glat aus, leget ihn doppelt zusammen und treibet ihn wieder so dünne als vorhero; aus diesem letzten kan man nun nach selbst eigenem Gefallen Figuren schneiden, oder Formen drücken, welche man nur verlanget, die endlich aus heissem Schmaltz sich fein gelb heraus backen lassen, und damit solche fein auflaufen, begiesset man sie währenden Backens vermittelst einer Kelle fleißig mit heissem Schmaltz. Das Zucker-Gebackens ist ebenfalls gar vieler und mancherley Art von Biscuit oder Zucker-Brot, Hertzen, Krafft- und Mandel-Torten, Mandel-Spänen, Zucker-Plätzgen, Straubeu u. s. f. dem noch beyzufügen die guten Arten von Pfeffer-Kuchen, dergleichen der Thornische und Nürnbergische, wie solches alles in der Alphabetischen Ordnung beschrieben zu finden.

Gebannter Hau oder **gebanntes Gehauig**, ist ein Stücke Wald, welches erst neulich abgeräumet oder abgeholtzet worden, und worinn man, bis er wieder erwachsen, ohne Schaden nicht grasen, noch das Vieh hüten lassen kan: Und wenn schon iemand den Weidgang und das Recht darinnen zu grasen hergebracht hätte, so darff er doch desselbigen sich nicht eher bedienen, bis der Wald wieder fähig oder wieder aufgethan worden. Siehe Fähriger Wald.

Gebäude, ist der Beschluß eines Raumes, dessen Abtheilung sich auf diejenige Beqvemlichkeit gründet, welche hauptsächlich zu dieser und jener Verrichtung, die darinnen vorgenommen werden soll, höchst nöthig ist. Und weil denn die Absicht dieses Buches dahin gehet, dasjenige zu erklären, was bey einer Haushaltung und Wirtschafft vorzukommen pfleget; als wollen wir auch nur kürtzlich diejenigen Gebäude zusammen anführen, welche zu einer vollständigen Meyerey oder Land-Wirtschafft hauptsächlich erfordert werden. Also gehöret nechst der Herrschafftlichen Wohnung, und zu deroselben Bedienung bedürffende Beqvemlichkeit an Ställen vor die Kutsch-Pferde, Schoppen vor die Kutschen, und was dem anhängig, auch ein Wohnhaus vor den Verwalter, Hofmeister oder Meyer, und das unter demselben stehende Hof-Gesinde, diesen folgen verschiedene Ställe vor Pferde, Rind-Schaaf- und Schwein-Vieh; ferner Beqvemlichkeit vor das Feder-Vieh, als Tauben, Hüner, Gänse u. s. f. Scheunen und Scheuern, Schoppen vor die Wagen, mancherley Böden zu den unterschiedenen Arten der Feld- und Garten-Früchte, Obst-Gewölbe und Darren, Keller, Rauch-Kammern, Backhaus, auch an manchen Orten, Brauhaus, Brantewein-Brennerey, Salpeter-Ziegel-Kalck-Hütten, Gerichtshaltereyen und Gefängnisse, ein guter Mist- und Vieh-Hof nebst einem reinlichen Hofe, so vor dem Herrn-Hause ist. Sie sollen übrigens eine solche Lage und Einrichtung haben, daß man aus der Wohnung die Einfahrt, die Ställe und Scheunen fein im Gesichte hat, darzu sich denn ein regulaires oder längliches Viereck oder ein halber Zirckel schicket. Mehr Kammern als Stuben müssen ordentlich in einer landwirtschafftlichen Wohnung seyn. Viele Thüren hinten hinaus sind sonderlich auch viele Diebeslöcher. Feuerfeste seyn, nicht zu hoch und nicht zu tief liegen, Ziegel-Dächer und dergleichen sind gute Eigenschafften dieser Gebäude. Doch iedes besonderes Stück derselben hat auch seine besondere beqveme Einrichtung zu denen Haupt-Geschäfften der Wirtschafft, dazu es vornemlich bestimmet ist. Wie nun von allen diesen insbesondere an seinem Orte Meldung geschehen, und dasjenige, was darbey wegen seiner Grösse, Abtheilung und Proportion in Acht zu nehmen, angeführet worden, also findet man dergleichen auch in Böcklers Haus- und Feld-Schule, bey dem Fürrenbach, Baron von Hochberg, Fischern und Florino zum theil beschrieben; insonderheit kan hiervon, wie nemlich ein iedes Gebäude seine behörige Lage bekommen, und sich eines gegen das andere verhalten müsse, Leonh. Christ. Sturms vollständige Anweisung von Land-Wohnung und Meyereyen nachgeschlagen werden. Siehe auch den Art. Bauen.

Gebauer, siehe Vogelbauer.

Gebett Bette, darunter werden alle diejenigen Küssen und Stücken verstanden, so zu einem vollkommenen Feder-Bette gehören, als da sind gemeiniglich 2 Indelte oder Unter-Betten, 2 Pfühle, 2 Haupt- oder Kopf-Küssen und das Deck-Bette.

Gebinde, wird bey dem Abweifen diejenige Anzahl Fäden genennet, welche um die Weife herum gezogen, und wenn derer z. E. bey dem Flächsen Garn 20 gezehlet, mit einem besondern Faden umschleiffet, und von den folgenden unterschieden werden müssen. Viertzig solcher Gebinde machen in Flächsen Garn einen Strehn aus, in den Werckenen aber, welches wegen seiner Stärcke so gar ungeschickt seyn würde, machet man nur halbe Strehnen, so auch Zaspeln heissen, diese bestehen sodenn entweder in 10 viertzig-fädnigten oder 20 zwantzig-fädnigten Gebinden.

Gebiß, wird entweder überhaupt das sämtliche zu einem Pferde-Zaum gehörige, und von dem Sporer verfertigte Eisenwerck, an Mundstück, Stangen und Kinnkette oder Kinnreif; oder insonderheit das starck verzinnte manchmahl auch an stat des Zinns mit Blei oder Silber überzogene, gantze oder gebrochene Stücke Eisen genennet, welches beym Aufzäumen dem Pferde in das Maul gegeben wird, solches damit zu bändigen; in diesem Verstand heist es auch das Mundstück, welches mit Fleiß nach des Pferdes Maul gerich-

ten

tet, und nicht zu dick oder zu dünn, nicht zu weit oder zu eng, nicht zu hoch oder zu scharf seyn soll, damit das Pferd weder auf den Laden oder auf der Zungen gerissen, noch im Maule damit irre gemachet werde. Die verschiedene Arten derselben suche unter dem Wort Mundstück.

Gebiß, wird nach der Jäger-Sprache, des Wolffes Maul, die Zähne oder Fänge genennet.

Gebläse, siehe Blasebalg.

Geblockt, siehe Blockt.

Gebrannter Teig, pfleget derjenige genennet zu werden, den man zu allerley grossen Pasteten gebrauchet, und folgender Gestalt zubereitet wird: Man nimmt darzu Mittel-Mehl, so viel man vermeint genug daran zu haben, schüttet dieses auf ein rein Bret oder Back-Tisch, breitet es aus einander, daß in der Mitte eine Grube werde, und salzet es gehörig. Hierauf giesset man siedend Wasser darein, machet damit den Teig also an, daß er nur nicht allzu weich werde, und arbeitet solchen fein glat ab, denn ie mehr er gearbeitet wird, ie zäher wird er, und lässet sich endlich nach Gefallen tractiren, und wohl gebrauchen, allerley darein zu schlagen.

Gebrannt Wasser, wird das von Kräutern und Blumen destillirte oder abgezogene Wasser genennet, davon etwas unter dem Wort Destilliren zu finden. Wie nun gemeiniglich alle feuchte, kältende Kräuter insgemein überflüßiges Phlegma an sich haben, oder sonst nach dem Brand schmeckend sind, zumahlen wenn sie im Keller einige Zeit gelegen, oder zu nasser Zeit gesammlet, oder damit sie frisch bleiben sollen, offt mit Wasser besprenget worden; also ist nöthig, daß sie nach dem Brand rectificiret werden, das folgender Gestalt geschiehet: Man füllet damit ein Glas etwa bis auf die Helfte voll, verstopffet und verbindet dieses so denn sehr wohl, setzet das Glas um den dritten Theil in einen Sand, und stellet es 40 und mehr Tage in die Sonne, nachdem seihet man es ab in ein ander reines Glas, da es denn dergestalt rectificiret, desto länger sich hält und gut bleibet. Es müssen aber alle gebrannte Wasser Winter und Sommer an einem temperirten Orte aufbehalten werden, der weder zu hitzig noch zu kalt oder feucht sey; doch lassen sie sich nicht viele Jahre halten, welches durch ihren Geruch abzunehmen, daher wenn sie nicht mehr kräfftig, mögen sie von neuen auf ihr Kraut oder Blume gegossen und darüber abgezogen werden. Mit gebrannten und abgezogenen Wassern wird heut zu Tage viel Verkehr getrieben. Sonderlich haben uns die Frantzosen hierinne lange in die Schule geführet. Man hat eine unzehliche Menge von allerhand wohlschmeckenden gebrannten Wassern so wohl erfunden, als auch mit neuem Nahmen beleget, und daraus entstehet in denen Städten sonderlich ein grosses Gewerbe. Die gantze Sache kommt darauf an, daß ein Hauswirt einigen Grund in der Destillir-Kunst habe, und von lebhaffter Erfindung sey, allerhand Veränderungen an Farben, Geschmack, Krafft und Geruch durch mancherley Zusammensetzungen zu machen, hernach aber einen Frantzösischen oder Italiänischen Nahmen zu erfinden, oder es Englisch, Italiänisch oder sonst zu nennen. Den Grund dieses gantzen Geschäffts hat der Herr Licent. Hofmann im 11 Buch seiner Klugheit haus zu halten Cap. 11 der 2 Abhandlung kurtz und deutlich vor einen Hauswirt gezeiget. Nur wäre zu wünschen, daß der sonst gute Gebrauch und Genuß dieser gebrannten Wasser bey uns Deutschen nicht in so grossen Misbrauch verfallen möchte, als wodurch die Gesundheit der Menschen gar ungemein geschwächet wird. Daher dieses Geschäffte freylich von Seiten der Policey eine gewisse Aufsicht und Ordnung erfordert, wo man nicht mit der Zeit wünschen soll, daß diese Getränckе nie bey uns bekannt worden wären.

Gebräude Bier, ist eine gewisse Anzahl an Fassen, Vierteln oder Eimern, so viel nemlich auf einmahl gebrauet werden. Die Gebräude sind nicht aller Orten gleich, sondern sehr unterschieden, also daß fast eine iegliche Stadt, oder eine iede Dorff-Brausтäte ihren besondern Schutt und Guß hat. Hier zu Leipzig hält ein gantzes Gebräude sechzehen Faß oder zwey und dreyßig Viertel, und ein halbes Gebräude acht Faß oder sechzehen Viertel Bier. Wo die Tranck-Steuer und Accise eingeführet ist, da wird zur Verhütung der Unterschleife und zur Erleichterung der Bestimmung der Abgaben erfordert, daß ein gleiches Maaß im Lande vorgeschrieben, und die Gebräude nach solchen egal bestimmet werden. Das ist eine besondere Kammer-Maxime.

Gebrochenes Dach, siehe Dach.

Gebütte, suche Bündel.

Gedämpfftes Essen, werden alle diejenigen Speisen genennet, welche man nicht nach der gewöhnlichen Art in offen stehenden Töpffen und mit vieler daran gegossenen Brühe abkocht, sondern die man in wohl zugedeckten Casserolen oder Tiegeln mit sehr weniger Brühe, und in ihrer eigenen ausschwitzenden Krafft, die nach der gewöhnlichen Art meist mit dem Dampff fortgehet, in sich selbst langsam durchkochen lässet, wie bey einem und dem andern gehörigen Orts angewiesen worden. Dergleichen Zurichtung wird von einigen auch Gestovt genennet.

Gedärme, sind die in den Leibern derer Thiere hin und wieder gekrümmete häutige Röhren, so von dem Netz und andern Theilen in ihrem gehörigen Lager gehalten werden, und dienen, daß sie den Nahrungs-Safft aus dem Magen aufnehmen, und weiter befördern, wie auch dasjenige, was hierzu untauglich ist, zum Leibe hinaus führen. Es

sind deren sonderlich zweyerley, nemlich dünne und dicke, und haben ihre Blut- Puls- Spann- und Milch-Adern, siehe Natur-Lexicon. Von manchen Vieh werden diese, so gleich, wenn es geschlachtet, auf das reineste ausgeputzet, und im siedenden Wasser verwället, auch unter der Benennung Kaldaunen insgemein verspeiset; oder man gebraucht, wie diejenigen von Schweinen überhaupt, also auch einige von den Schöpsen und Rindern, und sonderlich die dünnen zu denen so verschiedenen Arten der Würste, daß man die zubereitete Fülle dahinein stosse, welches geschiehet entweder, so bald sie reine abgeputzet und noch frisch, oder da sie in Saltz eingeleget, wie die von Schöpsen, oder auch aufgeblasen und abgetrocknet, worzu die Rinder-Gedärme dienen, einige Zeit zu dergleichen Gebrauch aufbehalten werden können. Die dünnen Schaaf- und Schöps-Därme werden gemeiniglich zu den Saiten auf die Instrumente gebraucht, wiewohl sie auch zuweilen zu den kleinen Citronen-Würstgen und andern dergleichen dienen können.

Gedinge, wird eine gemessene Arbeit genennet, so man Handwercks-Leuten oder andern Arbeitern gegen ein gewisses Lohn, welches das Geding-Geld heisset, zu verdingen pfleget. Also macht man bey Land-Gütern wegen des Hufschlags der Pferde und Pflug-Beschlägs mit dem Schmidt ein gewisses Gedinge ꝛc.

Gedruckt oder geschwellt wird ein Pferd, von einem ungeschickten Sattel oder Kummet, welches nicht aller Orten gleich aufliget, und an einem Ort zu weit, an dem andern aber zu eng ist; es geschiehet solches gar leichtlich denen Pferden, welche gerne schwitzen, oder eine zarte Haut haben, oder auch, wenn die Bäuste an denen Sätteln zu hart, und das Kummet zu weit genommen, oder sonst ungleich ausgestopffet worden. Dieser Zufall kan durch ein wohlpassendes Kummet, oder durch einen wohlgebauten Sattel und sanffte Bauste oder unterlegte wollene Decken verhütet werden. Siehe Kummet und Sattel. Ist aber ohne diese Vorsorge, ein Pferd geschwellt oder gedrucket worden, soll man, so bald der Sattel oder das Kummet herab, den Ort mit starckem Brantewein wohl waschen, und mit Venedischer Seife starck reiben, daß es gäsche, so wird sich die Geschwulst bald legen: Oder nimm frischen Leimen, bähe ihn ab mit Wein-Eßig, Brantewein oder Urin, und lege ihn über die Geschwulst: Oder lege von einem frischen Rasen das inwendige auf den Schaden, ein paar Tage und zwar iedesmahls einen frischen, wasche hernach die Geschwulst mit frischem Wasser, oder kaltgegossener Laugen. Oder koche Schell-Kraut in Eßig, und lege es zwey- oder drey mahl auf die Geschwulst. Oder rühre Küh-Koth, Saltz und Eßig durch einander, und schlage es über. Wenn ein Pferd auf der Reise gedruckt wird, da man es nicht abwarten kan, sondern seinen Weg fortsetzen muß, falls es im Sommer ist, so dörre und pulverisire man grosse Kletten-Blätter, streue das Pulver in den Schaden, und lege auch ein solches grünes Kletten-Blat oben darauf, so wird es nicht ärger, sondern ziehet die Hitze aus und heilet unter dem Sattel: Oder man nehme ein Stück von einem nur erst frisch abgezogenen Lamm-Fell und lege es unter den Sattel, doch daß das innere Theil auf den Schaden komme, so kan man reiten, wohin man will. Oder, man darff auch nur Lein-Oel und Eyer-Weiß durch einander treiben, Hänffenes Werck darinnen netzen, und solches auf den Schaden legen, zugleich aber auch eine Kammer in den Sattel machen, daß er nicht aufliege, und also ohne Bedencken fortreiten: Damit aber auch Haut und Haar bald wieder, wie zuvor wachsen, so nehme man vier Loth Lein-Oel, einen Schuß Pürsch-Pulver, und vor drey Pfennige Baum-Oel, mache ein Sälblein daraus, und schmiere es auf den Schaden. Würde aber die Geschwulst aus Uibersehen Materie machen, so nimm Honig und Staub-Mehl, mache es zu einem Teig, und streich es dick darauf; Oder nimm altes Schmeer und Unschlitt, iedes ein halb Pfund, ein Loth Lein-Oel, und vier Loth weisse Lilien-Wurtzeln, siede und stosse alles wohl unter einander, und mache eine Salbe daraus, bescheere das Pferd um zwey Finger breiter als die Geschwulst ist, und schmiere es mit dieser Salbe täglich zwey mahl recht warm, so wird die Geschwulst davon gezeitiget, oder sie ziehet sich aus und verschwindet. Wird sie weich, und will sich nicht öffnen, so schlag mit einer Flieten darein, und schlitze die schadhaffte Stelle etwas länglicht an einem Ort, wo die Materie leicht ausrinnen kan, mache einen Meissel oder Wiecke von Hänffenem Werck, so groß als das Loch ist, und stoß dergleichen alle Tage zwey mahl darein, schmiere aber auch iedesmahl die Geschwulst mit obbemeldter Salben, und reinige die Wunde zugleich mit Wasser, darinnen Odermennige oder Erlen-Linden gesotten, oder in welchem weisser Wenrauch zergangen sey; gieb auch endlich dem Pferde inzwischen alltäglich einmahl Wasser zu trincken, darinnen Sanickel oder Sinau gesotten sey. Wenn ein Pferd gedruckt ist, und man solches doch nicht gerne schneiden lassen will, soll man sechs Loth Baum-Oel und zwey Loth Grünspan in einem neuen Tiegel über dem Feuer zusammen aufsieden lassen, bis es Blasen bekommet, hernach zwey Loth Queckſilber, und zwey Loth Vitriol hinein thun, und alles mit einer höltzernen Kelle wohl durch einander rühren, alsdenn aber, so warm als es vom Feuer genommen wird, den Schaden damit schmieren. Das Pferd darff sich in vier und zwantzig Stunden nicht niederlegen noch lecken, als welches durch fleißige Vorsorge verhütet werden muß.

Gefährte, siehe Fährte.

Gefälle des Wassers, ist die Weite, um wieviel die obere Fläche eines flieſſenden Wassers

an einem Ort von dem Wasser-Paß oder der Wage-rechten Linie abweichet. Je mehr ein Fluß oder Bach Risch hat, das ist, ie geschwinder er läufft, ie mehr hat er auch Gefälle, dahingegen bey langsam fliessenden Wassern, auch wenig Gefälle ist, wiewohl der Risch in einem Flusse sehr ungleich und unveränderlich, und bald starck bald schwach zu seyn pfleget: Insgemein wird zu Ableitung eines Wassers, auf eine Distantz von hundert Ellen, ein Zoll Gefälls gerechnet. Siehe Fall.

Gefälle bey Mühlen, heist die Höhe des Wasser-Falles vor dem Mahl-Gerinne. Je stärcker das Gefälle bey einer Mühle ist, deste mehrere Gänge kan man auch anlegen. Hohe Gefälle, dergleichen man in bergigten Gegenden hat, erfordern oberschlächtige Mühlen, dahingegen auf dem platten Lande die unterschlächtige Mühlen bekannter sind, da das Gefälle gering ist, und das Wasser nur von unten an die Mühl-Räder schlagen muß.

Gefallen Wildpret, wird bey der Jägerey alles dasjenige Wild genennet, welches man auf einem Revier todt findet, es mag nun dasselbe von Hunden, Wölfen, Luchsen, wilden Katzen und andern Raub-Thieren geworfen und gewürget, oder, ohne zu wissen von wem, erschossen, erstochen oder erschlagen, oder sonsten an einem Zufall gestorben seyn, oder auch den Hals gestürtzet, oder sich selbst gespiesset haben. Dergleichen gefallenes Wildpret wird gemeiniglich dem Commandanten bey der Jägerey, als Jägermeistern, Forstmeistern ꝛc. als ein Accidens gelassen: wiewohl das angeschossene Wild, wenn es noch zu verspeisen dienlich, oder die Haut gut ist, an denen mehresten Orten hiervon ausgenommen ist, und in die herrschafftliche Küche geliefert werden muß.

Gefege, heisset bey der Jägerey die rauhe Haut an dem neu aufgesetzten Gehörne oder Geweyh eines Hirschen, welche derselbe, wenn er gedachtes sein Gehörne wiederum vollkommen verecket, ohngefehr um Mariä Heimsuchung wieder abzuschlagen anfänget; worbey dieses merckwürdig, daß er das Gefege, so viel er dessen beym Schlagen oder Fegen finden kan, wiederum geniesset und verschlinget. Siehe Fegen.

Geflügel, ist der General- oder allgemeine Nahme aller Vögel. Uiberhaupt wird es unterschieden in zahmes oder heimisches und in wildes. Das zahme oder heimische Geflügel, betrifft alle das Feder-Vieh, so in und um die Häuser gehalten und aufgezogen wird, als Pfauen, Truthüner, gemeine Hüner von allerley Arten, Gänse, Enten und Tauben. Das wilde Geflügel aber wird wieder abgetheilet, in 1) Wald-Geflügel. Darunter gehören die Auer-Hahnen, Birck-Hüner, Hasel-Hüner, Wald-Schnepfen, alle Arten von wilden Tauben, Mistler oder Schnerren, Ziemer oder Krammets-Vögel, Zipp- und Wein-Drosseln, Amseln, Kirsch-Vögel oder Pyrolt, Häher, Krummschnabel oder Grünitz ꝛc. 2) Feld-Geflügel, als Trappen, Fasanen, Reb-Hüner, Wachteln, Brach-Vögel, Stahren, Lerchen, Nachtigallen. 3) Wasser-Geflügel, darunter gehören die Schwanen, Reiger, Rohr-Dommeln, wilde Gänse, Enten, Bläßgen oder Horbeln, Taucher oder Wasser-Hüner, allerley Arten Wasser-Schnepffen, Kibitze, See-Schwalben, Eis-Vögel, Wasser-Amseln ꝛc. Und 4) in Raub-Geflügel, als Adler, Schuhu, Habichte, Sperber, Baum-Falcken, Eulen, Kautze, Geyer, Raben, Krähen, Elstern, Rücken, Dohlen ꝛc. und dergleichen. Davon ein iedes unter seiner Benennung beschrieben zu finden.

Gefräß, wird die Nahrung des Schwartz-Wildprets genennet.

Gefülltes, nennen die Köche dasjenige, was sie zu denen Kälber-Brüsten, zu einigen Geflügel und dergleichen Speisen, von Mehl, Eyern, geriebener Semmel, allerley Küchen-Kräutern, Gewürtze und Zucker, als eine Massam unter einander zu mengen, und erwehnte Essen damit zu füllen gewohnt sind; wie solches an seinem Orte beschrieben worden.

Gefüllt Kraut, siehe Garten-Kun.

Gefüsse, nennen die Falckenierer die langen Riemen, woran die Falcken von ihnen gehalten werden.

Gegen-Geländer, siehe Spalier.

Gegler, Gögler, suche Buch-Fincke.

Gehäck, siehe *Farce* und Hachis.

Gehäge, ist ein Forst-Terminus, und heisset eine Gegend, wo man das Wildpret schonet und häget, dasselbe nicht jaget oder schiesset, noch ihme sonsten Leid zufügen lässet, damit es sich geruhig vermehren möge. Zu desto mehrer Verwahrung solches Gehäges, werden um dasselbe Häge-Säulen gesetzt, und ein Häge-Reiter verordnet, welcher nebst Vertilgung der Raub-Thiere und Raub-Vögel vornemlich dahin bedacht seyn muß, daß des Wildes Behältnisse, Lager und Stände in Wäldern geruhig gelassen, dasselbe währender Satz-Zeit nicht gestöret, ihm zum benöthigten Unterhalt und Nahrung das wilde Obst, Eicheln und Buch-Mast vergönnet, die Wild-Aecker wohl bestellet, die Saltz-Lecken im Frühjahr und Herbst zugerichtet, und das Wild zur Winters-Zeit in denen Heu-Scheunen oder andern bequemen Orten behörig gefüttert werde. Ein mehrers siehe unter dem Worte Häge-Reiter.

Gehäge, bey der Fischerey, siehe Häge-Wasser.

Gehänge, heissen nach Weydmännischer Redens-Art die Ohren der Jagd-Hunde.

Gehalt oder Gelaß, pfleget man die Bequemlichkeit eines Ortes zu nennen, so man insgemein bey einer Haushaltung und zu Einrichtung dieser und jener Geschäffte vonnöthen hat. Es wird also dieser, theils der der Grösse der Haushaltung, theils nach Handthierung und dem Gewerbe, so darinnen

innen vorgenommen werden soll, eingerichtet, und ist eines der vornehmsten Stücke eines Bau-verständigen, daß er darinnen seine Geschicklichkeit erweise, daß in einerley Orte dennoch der Gelaß vor vielerley Professionen und Haushaltungen geschickt und brauchbar sey. Bisweilen heist auch die Besoldung so.

Gehau, Gehauig, Hau, Mais, wird ein Stücke Wald genennet, da das Holtz vor kurtzer Zeit weggehauen worden, und wieder junges Holtz aufwachsen will. Ein Haus-Vater, der Laub-Holtz bey seinem Gute hat, pfleget solches in ordentliche Gehaue einzutheilen, damit er alle Jahr etwas zu holtzen habe, dergestalt, daß er in neun, zehen, zwölff, oder mehr Jahren, nachdeme nemlich das Unter-Holtz gewüchsig, einmahl herum kommen, und inzwischen das junge Holtz Zeit zum Wiederwachs haben möge. Ist dergleichen Schlag-Holtz auch mit Ober-Holtze versehen, so pflegt man bey einem iedeu Gehaue, eine gewisse Anzahl Laaß-Reisser stehen zu lassen, und dagegen von denen Haupt-Bäumen einige nieder zu schlagen, deren Stellen wieder von den anachenden Bäumen, gleich wie diese von den Vorständern, die Vorständer aber von denen Laaß-Reissern ersetzet werden. In dergleichen Gehauen hat man nöthig, ehe etwas zum Kohlen-Brennen, oder zum Feuer-Holtz angewiesen wird, daß man dasjenige Holtz, so zu Hopffen-Stangen, Reiffen, Latten ꝛc. zu gebrauchen, zuvor aushauen lasse, denn solches theurer und nützlicher an den Mann zu bringen, als das Brenn-Holtz. So muß auch ein solches Gehau, so bald es möglich aufgeräumet werden, auf daß an den jungen Sommer-Latten, welche alsofort im Frühling heraus sprossen, kein Schade geschehe, und solche abgetreten, abgestossen oder abgebrochen werden. Die Gehaue oder Schläge im Tangel-Holtze, werden gantz und gar abgetrieben, und keine Laaß-Reisser, wie in dem Laub-Holtze stehen gelassen, weilen der Saame, so den Schlag oder das Gehau wiederum anfliegend machen soll, allbereit in der Erde seyn muß, und das schwartze Holtz nicht wieder vom Stocke ausschläget, zudeme auch der Wind diese Laaß-Bäume, welche mit ihren Wurtzeln gantz flach auf der Erden weg lauffen, weil selbige vormahls in der Gedult mit einander in die Höhe erwachsen, und einer den andern vor dem Winde erhalten, nun also einzeln nicht würde stehen lassen. So bald ein Gehau oder Schlag, es sey im Laub- oder Tangel-Holtze, geräumet, und das Holtz abgeführet worden ist, so muß er billig gleich das erste Jahr mit Häge-Wischen bestecket, und weder mit dem Vieh betrieben, noch begraset werden, so lange bis der Augenschein giebt, daß es ohne Schaden des Wieder-Wuchses geschehen kan.

Gehenckelt Geld, sind gewisse Gold- oder Silberne Müntz-Sorten, welche mit einem [illegible] Ringen proportionirlichen Rinck am Rande [illegible] Müntz[illegible], dadurch hernach ein Band oder Schnur gestecket, und dieses denen Kindern am Hals angehencket werden kan.

Gehirn, ist dasjenige feuchte, schleimige und daher weiche Wesen, so in seine Häutgen eingeschlossen, die Hirn-Schaale auszufüllen pfleget. Das von den Vögeln wird vor etwas trockener und zärter gehalten, als das von den vierfüßigen Thieren, daher soll das erste auch gesünder seyn: Das aus der Kalbs- und Lammes-Köpffen, wird am meisten verspeiset, auch wegen seines eckeln Geschmacks gut mit Gewürtz zugerichtet, und auf die in Butter geröstete Semmel-Schnitgen aufgestrichen: Das von Ochsen, Schafen, Schweinen, braucht man wenig, das von Hasen und Caninichen aber gar nicht, weil dieses dem Gedächtniß höchst undienlich seyn soll.

Gehörn oder Geweyh, nennet man nach der Jäger-Sprache, die Hörner des Hirschen, so demselben so wohl zur Zierde, als Gegen-Wehr dienen. Es bestehet aber das Gehörn aus zweyen Stangen, deren iede mit etlichen an der Seite heraus gewachsenen Enden oder Sprossen versehen ist. Im andern Jahr wächset dem Hirschen das erste Gehörn, welches derselbe nachmahls alle Jahre, und zwar ein Jagdbarer Hirsch im Martio, ein geringerer Hirsch aber und zumahlen ein Spiesser, bisweilen erst im May abwirfft, auch bis in das siebende Jahr beym Aufsetzen desselben iedesmahl an der Zahl der Enden vermehret, dergestalt, daß er im sechsten Jahr schon vierzehen oder sechzehen Enden hat, im siebenden aber bereits alle die Enden bekömmt, die er sein Leb-Tage bekommen soll, und mehret sich sodenn sein Gehörne nicht weiter, als in die Dicke. Merckwürdig ist, daß ein Hirsch, wenn er in der Kalbe-Zeit an seinem kurtzen Wildprete oder Testiculis verletzet oder gar verschnitten wird, gar kein Gehörne bekommt, sondern gleich einem Thiere kolbigt bleibet, aber desto stärcker am Leibe wird. Hat er aber schon ein Gehörne getragen und abgeworffen, und leidet in der Kalben-Zeit an diesem Orte Schaden, so wächset ihm zwar das Gehörne, doch aber allezeit schwürig, und wird niemahls reiff; Hat er hingegen sein reiffes Gehörne auf dem Kopff, und wird an gemeldtem Orte beschädiget, so bleibet ihme das Gehörne beständig auf dem Kopffe, und wirfft es niemahls ab; wird er aber durch einen Schuß daselbst verletzet, so wird er gantz ausser der Zeit werffen, verecken und schlagen, nachdem die Zeit ist, bis die Wunde wieder heil wird, und diese nennet man Kümmerer. Uibrigens giebt es unterschiedene Gehörne, welche nach ihrer äusserlichen Gestalt Cron-Gehörn, Flache Hand, Gabel-Gehörn, Kluppicht-Gehörn, und Widersinns-Gehörn genennet werden, und unter ihren Anfangs-Buchstaben, erkläret zu finden sind. Von diesen Gehörnen allein ist das Dam-Hirsch-Gehörne unterschieden, welches keine runde Stangen, sondern breit und platte Schauffeln und Enden hat. Da

Hörner eines Reh-Bocks werden allein Gehörne, nicht aber Geweyh genennet. Was im übrigen das Hirsch-Horn in der Medizin vor sonderbaren Nutzen schafft, ist unter dem Wort Hirsch beschrieben worden. Das abgeworfene Gehörne und diese Stangen, ist eine Jagd-Nutzung, daher selbiges gesucht und in denen Jagd-Ordnungen befohlen wird, wenn es der Unterthan findet, solches einzuliefern. Siehe Strissers Historie von dem Deutschen Jagd- und Forst-Wesen. Sonst ist noch zu mercken, daß das geraspelte Hirsch-Gehörne, wenn man in eine Kanne Caffee ein Caffee-Löffelchen voll zu dem Caffee thut, und solches mit aufwallen lässet, desselben scharfe und narcotische Theile, wodurch er denen Nerven schadet, und sonderlich die Schweiß-Löcher zusammen ziehet, mithin die unempfindliche und dem Menschen so nöthige, mäßige Ausdünstung verhindert, fange, niederschlage, und den Caffee helle und unschädlich mache.

Gehrig oder **Gehrung**, heisset eigentlich bey denen Tischern, wenn selbige zwey auf gleiche Art ausgezogene Leisten, dergestalt in einen Winckel zusammen stossen, daß die Glieder, daraus die Leisten bestehen, just auf in ander in dem Winckel, ob er auch noch so schieff wäre, zutreffen, und in eins fortgehen. Daher mag man auch wohl Anlaß genommen haben, eine gewisse Art Frauenzimmer-Hemden ebenfalls Gehrig zu benennen, als woran das Vorder- und Hinter-Theil unten die rechte Breite der Leinwand behalten, von da aber zu beyden Seiten, bis oben an den Hals, ein schiefer Streiffen die Länge heran davon geschnitten wird, dergestalt, daß oben nur so viel Breite an der Leinwand übrig bleibet, als von einem Arm-Loch bis zum andern gerechnet, nöthig ist; von diesen vier Gehrig oder schieff abgeschnittenen Stücken, werden hernach die ebenfalls Gehrig geschnittene Arm-Zwickel so wohl, als auch die, so an den Seiten herunter gehen, genommen, zwey und zwey zusammen genehet, und denn gehörig eingesetzet.

Geier, siehe Geyer.

Geierlein, suche Zucker-Wurtzel.

Geile, heisset man diejenige Güte eines gebaueten Erdreichs, vermittelst dessen dasselbe fruchtbar gemachet wird, daß es schöne und vollkommene Früchte bringe. Dieses wird nun erhalten durch gehörige Düngung und andere nöthige Bearbeitung des Erdbodens. Wie denn augenscheinlich wahrzunehmen, daß in dem Acker, auf denjenigen Flecken, wo über Winters ein Mist-Hauffe gelegen, die Saat allzeit fetter und dicker stehet, als an andern Orten, wo nicht so überflüssige Geilung hingekommen, daher solche Flecke in dem Acker auch **Geil-Horste** genennet werden.

Geilen, heissen die Jäger die Hoden des Hirsches.

Geiß, siehe Ziege.

Geiß-Bart, **Johannis-Wedel**, ist ein wildes Heil-Kraut, welches auf Wiesen an feuchten und schattichten Orten wächset. Hat eine dicke auswendig schwartze, inwendig aber rothe mit vielen Zasern behängte, nicht übel riechende Wurtzel, aus welcher ein eckigter hohler röthlichter Stengel aufsteiget. Seine oben grüne, unten aber weisse und rauhe Blätter, sind gleich wie an der Odermennige gar tief zertheilet, mit kleinen Neben-Blätlein, an braunen Rippen Glied-lang von einander gesetzet, und rings herum zerkerbet. Auf dem Gipffel des Stengels erscheinen kleine, weisse, fünffblätterige, lieblich riechende Blümlein, zusammen geschlungen, und fast wie eine Traube anzusehen, welche kleine und krumme Saamen-Körnlein, ein jedes mit dreyen Zäpflein hinterlassen. Die Wurtzel und Blätter stillen allerhand Bauch-Flüsse, treiben den Schweiß, widerstehen dem Gifft, und geben ein treffliches Wund-Pflaster.

Geiß-Blat, siehe Speck-Lilie.

Geiß-Bock, ist ein Ziegen-Bock, daher suche Bock.

Geiß-Klee, ist eine Art von Klee, hat holtzigte Aestlein etwan 3 Spannen hoch, und Blätter wie Klee, die da kühlen, verzehren und zertheilen.

Geiß-Kraut, wächst an nassen Orten, es treibt den Schweiß, dienet wider die Pest, Masern und Pocken. Man hat Wasser, Conserven, Syrup und Safft davon, welchen man denen Kindern wider die Würmer 1 bis 2 Löffel voll eingiebt. Damit kommt überein

Geiß-Raute, **Pestilentz-Kraut**, **Ziegen-Kraut**, ist ein Kraut, welches in Spanien und Italien wild wächset, bey uns aber in Gärten gezogen wird; hat eine weisse Fingers dicke zaserichte Wurtzel, die drey Jahre unverdorben in der Erde bleibet, und jährlich frische, offt anderthalb bis zwey Ellen hohe Stengel treibt; die Blätter, deren neun oder zehen, mehr und weniger, an einem Stiel stehen, sehen den Blättern der Vogel-Wicken ähnlich, die Blumen sind Purpurblau, woraus lange Schötlein mit dem Saamen kommen, welcher dem Fœno Græco ähnlich ist. Es giebt noch eine Art mit weissen, und eine mit Aschenfarbnen Blumen. Sie wollen insgesammt eine sandichte Erde, und einen Schatten-reichen Platz haben, kommen anfangs vom Saamen, und verderben im vierten Jahr, da sie denn von neuem gesäet werden müssen; inzwischen aber schneidet man sie iedesmahls im Herbst bis auf den Boden ab, so treiben sie im Frühling aufs neue. Dieses Kraut denen Hünern untergestreuet, macht, daß sie viel Eyer legen. Ist ausserdem ein fürtreffliches Præservativ und Mittel wider die Pest, in Salat und andern Speisen gebraucht, oder eine Latwerge davon bereitet, oder auch ein Wasser daraus gebrennet; treibet den Gifft und Schweiß, und ist auch in den Fleck-Fiebern nützlich zu gebrauchen.

Geitz, werden die an denen Tabacks-Stengeln, nach dem erstenmahl Blaten, hin und wieder neu-hervor schiessende kleine Blätlein genennet:

Geitz, ist eine Wurtzel alles Uibels, auch in der Wirtschafft, und nichts anders als eine unmäßige Begierde, nur Geld und Gut, es mag geschehen wie es will, zu erlangen, und bloß, ohne es zu einem Mittel seiner zeitlichen Glückseligkeit zu machen, solches zu haben, an dem blossen haben aber seine unvernünftige Lust zu genüssen. Daher solche Leute theils in der Erlangung derselben Lust ihr Gewissen, ja die Liebe gegen sich selbst und dem Nächsten aufopfern, theils in der Ausgabe auch die nothwendigen Ausgaben unterlassen, und sich öfters in der Erlangung des Gutes selbst blinder Weise so wohl als in andern nöthigen Gütern des Lebens Schaden thun. Das schlimmste ist, daß er sich meistentheils der Larve der schönen wirtschafftlichen Tugend der Sparsamkeit und Hauswirtlichkeit bedienet, um sich zu verstellen, dadurch aber die gröste Härte, Ungerechtigkeit und Undanckbarkeit ausübet.

Gekrätz, heisset in Gold- und Silber-Arbeit, dasjenige, was in Bearbeitung solcher Sachen, hin und wieder abgehet, welches wohl zu rathe gehalten, und demjenigen, dem die Sache gehöret, nachgehends gewogen zurück gegeben werden muß. Siehe Abgang.

Gekröpftes Mund-Stück, siehe Mund-Stück.

Gekröse, ist dasjenige häutige und ein wenig fleischiges Wesen, welches an unterschiedenen Orten in dem Bauche, sonderlich eines Kalbes angeheftet ist, und durch seine Falten, alle Gedärme in ihrem Platze befestiget hält. In den Küchen ist man gewohnt, das einzige Gekröse von den Kälbern, welches auch ein Instert genennet wird, wohl zuzubereiten. Denn wenn dieses von den Fleischern gerissen, und reinlich abgeputzet, so wird es nochmahlen wohl ausgewaschen, ein wenig gesaltzen, mit Wasser zum Feuer gesetzet, aber so man es fricaßiren will, nicht gar zu weich gekocht. Hierauf thut man solches heraus in kaltes Wasser, nimmt alle Drüsen heraus, schneidet solches alsdenn Stückweise, thut es in ein Casserol, leat ein Stück Butter daran, würtzet es mit Muscaten, Jngber und Citronen-Schalen, wirft eine gantze Zwiebel mit ein paar Lorbeer-Blättern daran, giesset ein paar Löffel voll Wein, ein wenig Eßig und Brühe darein, und lässet dieses alles zusammen kochen. Endlich schläget man vier bis fünff Eyer-Dottern auf, rühret einen Löffel voll Wein-Eßig daran, und so man anrichten will, ziehet man die Brühe am Kalbs-Gekröse damit ab, treibt es wohl durch einander, richtet solche über das Essen an, und sprenget zerlassene Butter darüber; oder man kochets, wie es schon beschrieben, würtzet es mit Saffran, Muscaten-Blüthen und Jngber, leget ein Stück Butter daran, brennet ein wenig doch nicht gar zu braun gewordenes Mehl hinzu, rühret es untereinander, und richtet solches an. Will man es mit Majoran zurichten, wird dieses, wie Eingangs beschrieben, gekocht, geschnitten, in in ein Casserol mit Fleisch-Brühe zugesetzet, geriebene Semmel, Jngber, Pfeffer, Majoran und Saltz hinzu gethan, nebst einem Stück Butter, und lässet es so lange kochen, bis die Brühe ein wenig dicke wird. Oder mit einer Rahm-Sosse, da richtet man dieses Gekröse gehörig zu, schneidet solches Stückweise, setzet in einem Casserol ein halb Nössel Rahm an das Feuer, lässet solchen kochen, und thut sodenn das Kalbs-Gekröse hinein, würtzet es mit Muscaten, schlägt drey bis vier Eyer-Dottern in ein Töpflein, qvirlt selbige, und giesset den Rahm von dem Gekröse an die Dottern, sie müssen aber gerühret werden, daß sie nicht so zusammen laufen, ferner legt man ein Stück Butter dazu, rüttelt es fein unter einander, und sprenget, wenn es angerichtet, zerlassene Butter darüber. Will man es farciret zurichten, wird es geputzet, gekocht und geschnitten, wie schon gedacht, sodenn paßiret man sie mit Muscaten gewürtzet in Butter, nimmt die Helffte davon heraus, hacket sie klein, vermischet sie mit viel geriebener Semmel, ein halb Nössel guten Rahm, gehackter Petersilie, acht Eyern, davon die Helffte ausser die Dottern, ein halb Pfund gehackten Nieren-Stollen, Muscaten-Blüthen, Jngber und Saltz, und rühret es alles wohl durch einander. Hierauf wird ein Krantz um eine Schüssel gemacht, dieser mit Butter bestrichen, die Helffte von dem abgerührten hinein gegossen, das übrige paßirte Gekröse in die Mitte geleget, die übrige Helffte des abgerührten oben darüber geschüttet, ein wenig Butter darauf gethan, Semmel darüber gestreuet, und in einem Ofen fein schöne lichtbraun abgebacken, so daß man, wenn es aufgetragen wird, nur noch etwas Zucker darüber streuen darff. Oder wenn man will, kan man sich hierzu einer Papier-Pastete bedienen, davon das Wort Pastete nachzuschlagen, in den übrigen allen aber, wie nur anitzo erwehnet, ordentlich verfahren.

Geländer, siehe Spalier.

Gelaß, siehe Gehalt.

Gelaus, heist in der Jäger-Sprache das Bellen der Hunde.

Gelbe Erde, ist ein weißgelber Thon, welcher so lange gebrannt wird, bis er recht gelb wird, da ihn denn die Mahler brauchen. Es giebt auch eine natürlich gewachsene und gegrabene gelbe Erde. Der Landes-Herr eignet sich solche Adern meistentheils zu. An einem gewissen Ort wurden solche Adern entdecket, darauf wurde denen Städten anbefohlen, alle ihre Häuser gelb anstreichen zu lassen, damit man diese Erde mit Nutzen consumirte.

Gelbe Lilien, siehe Lilien.

Gelbe Rüben, siehe Möhren.

Gelber Veiel, suche Leucoje.

Gelbsucht, ist eine Kranckheit an den Pferden, diese erkennet man, wenn einem Pferde die Glieder matt sind, das Weisse in den Augen gelbe wird, und das Roß keine Lust zum Fressen hat. Ist die rechte Galle dessen Ursache, so ist das gewisseste Zeichen, wenn der Harn und Mist sehr gelb aussiehet; wenn sie aber von der schwartzen Galle oder vom Geblüte herkommt, so ist der Pferch, wie auch der Harn etwas grün und schwärtzlich, udeme wird auch dem Pferde der Athem kurtz und schwerlich zu holen. Einem damit behafteten Gaul ist eine grosse Hülfe, wenn man ihn im Reiten ziemlich übet, damit es schwitzend werde; ingleichen wenn man einen reinen Ziegel-Stein im Feuer glüend werden lässet, und solchen vor die Krippen legt, hierauf das Pferd mit dem Kopff nieder bindet, und also bald die heissen Steine mit Oel und Rosmarien-Wasser begiesset, damit das Maul, Nasen und Augen beräuchert werden; hiernechst reibt man ihm den Leib und die Schenkel wohl, damit der Leib erwärmen, und die Unreinigkeit und verderbte Feuchtigkeit heraus schwitzen möge. Man giesset auch das Weisse von zwantzig Eyern, Wegerich und Bauchheil, eines so viel als des andern, Hunds-Koth und Senff klein gestossen, dem Pferde in den Hals; oder giebt ihm Bohnen ins Futter, und träncket's von dem Nessel-Kraut. Oder man nimmt ein Loth Saffran, vor zwey Groschen Rhebarbara, vor einen Groschen Enzian und Cardobenedicten, auch vor sechs Pfennige Angelica, stösset diese Stücke alle zu Pulver, wirfft sie in eine Kanne Wein-Eßig, und giebt dem Pferd vier Morgen nach einander alle mahl nüchtern einen vierten Theil gewärmet ein, und lässet es zwey Stunden darauf stehen und fasten, nach gebrauchter Cur aber demselben die Lungen-Ader schlagen, und den dritten Kern stechen.

Gelbsucht, ist auch eine Baum-Kranckheit, und bestehet darinn, daß ein Baum, der weder den Krebs, Brand, Fäule, Wurm, Moos noch Grind oder Aussatz hat, vor der Zeit gelbe Blätter bekommt, und von obenherein verwelcket. Sie entspringet gemeiniglich aus der Wurtzel, wenn solche entweder zu feucht, oder in einem allzu dürren Grunde stehet, oder wenn aus Mangel des Regens, das Erdreich um die Wurtzel zu trocken, oder dieselbe durch den Spaten verletzet, oder auch von denen Mäusen und Maulwürffen beschädiget worden. In dem ersten Fall, muß das Erdreich gebessert, und bey einfallender Dürre um die Wurtzeln fleißig begossen; im letztern Fall aber, alles, was der Wurtzel schädlich, weggeräumet, das bereits verletzte abgeschnitten, und Ruß, mit Kalck und Asche vermenget, darbey gestreuet werden.

Gelbe Sucht-Wurtzel, ist nichts als die Curcumey, davon dieser Artickel nachzusehen. Weil sie aber wider die gelbe Sucht helfen soll, bekommt sie auch diesen Nahmen.

Geld, ist diejenige Sache überhaupt, unter denen zeitlichen Gütern, welche entweder durch allgemeine Einwilligung der Menschen, oder durch gesetzliche Verordnung gegen alle andere Güter nach verschiedener Zahl und Grösse gilt und verwechselt, folglich alles dagegen eingetauschet werden kan, und womit man also den Werth aller Dinge eigentlich verbindet, oder die denselben durch menschliche Veranstaltung in sich hat. Man siehet leicht, daß die Erfindung dieser Sache darum dem göttlichen Willen gemäß ist, weil die Menschen sonst nach ihrer Vermehr- und Ausbreitung einander die gesellige Hülfe mit ihren Gütern nicht füglich leisten könten. Dazu aber sind wir von Gott verbunden, folglich auch zu denen Mitteln dieses Zwecks befugt. Es sind also Thoren, und die nicht wissen, was Geld eigentlich sey, welche solches aus der Welt verbannet wissen wollen. Es kan solches nun eine iede Materie zwar seyn; daher man Leder, Papyier, Zinn, Eisen, Steine, Wurtzeln ꝛc. dazu gebrauchet hat, und auch noch im Fall der Noth brauchet. Denn es kommt alles auf die Anstalt der Menschen an. Ja eben davon hänget ab die verschiedene Form, Figur, und mancherley Zeichen, damit man die Sache kenne, und ihr verschiedenes Maaß des Werthes der Dinge gleich wisse, die da gewidmet ist, gegen alle alles zu gelten, oder dieses pretium eminens zu haben. Man kan also hieraus überhaupt erkennen, warum Geld so hoch geachtet wird, und warum solches auch für gegenwärtige und zukünftige Nothdurfft, (wiewohl hier der Unglaube, die Faulheit und dergleichen viele Ausschweifung machen) nach denen Regeln der Wirtschafft gesparet werden muß. Denn es ist ein Mittel, alles andere, oder doch das meiste von denen Mitteln des zeitlichen Lebens ordentlicher Weise dagegen zu erhalten. Allein man kan auch die Thorheit des Geldgeitzes erkennen, welcher diese Sache nicht als ein Mittel hat und brauchet, und also ohne dieses in der That daran nichts oder was unnützes hat. Jedoch die bequeme Einrichtung dieser Sache zur geselligen Hülfe und zum Verkehr der Dinge hat endlich eine solche Sache, daß sie Geld seyn solte, erfordert, und die Menschen zu erwehlen bewogen, welche mit besondern Eigenschafften zu dieser Bequemlichkeit versehen ist. Nemlich es solte diese Materie 1) allen angenehm, 2) leicht von einem Ort ohne grossen Schaden oder Verderbniß zu bringen seyn. Das erste erforderte, daß sie rar und sonst zwar nützlich, doch aber nicht zu so viel andern unentbehrlichen Dingen nützlich und daß sie endlich mit einer gewissen Festigkeit versehen wäre. Das andere aber erforderte, daß sie theilbar, und zwar ohne Abgang, auch ein gewisses Maaß und Gewicht habe, und verschiedentlich haben könne, damit man das Maaß des verschiedenen Werthes anderer Güter damit angeben könte. Ja sie muste endlich auch leicht verwahret werden können. Alle diese Eigenschafften fand man nun in kei-

ner Materie als in denen Metallen, sonderlich aber im Golde, Silber, und endlich im Kupffer, noch mehr aber wenn man die beyden ersten mit dem letzten versetzte oder vermischte. Diese Materie ist also fast von Anfang der Vermehrung und Ausbreitung der Menschen durch eine bey nahe allgemeine Uibereinstimmung derselben erwehlet, und anfänglich rein, bald aber vermischt, nur in Stücken nach gewissen Gewicht, endlich mit darauf gemachten Zeichen als Geld gebrauchet worden, bis man nach und nach, um die Sache noch bequemer einzurichten, gewisse Platten in verschiedener Dicke, Grösse und Gestalt daraus gemachet, und solche mit verschiedenen Zeichen und Gepräge versehen hat. Und eben dieses ist nun dasjenige, was wir Müntze, und heut zu Tage in eigentlichem Verstande Geld nennen, wornach wir alles Vermögen eines Menschen an andern Gütern schätzen. Das ist das in der Wirtschafft so beliebte nützliche und nöthige Mittel unserer Nothdurfft, Bequemlichkeit und des Reichthums, nicht zwar an sich, denn davon kan man nicht leben, essen, trincken und sich kleiden, sondern weil es Geld ist, d. i. weil man dadurch alle andere Arten von Mitteln unserer Erhaltung erlangen kan. Weil aber Gold und Silber nicht nur mehr oder weniger mit Kupffer und Zusatz vermischet seyn kan, daß auch die Müntze gilt, und was oder wo sie gilt, auf die Verordnung der hohen Obrigkeit ankommt, die vermöge ihrer höchsten Gewalt eine so betrachtungswürdige Anstalt zur Lebens-Erhaltung ihrer Unterthanen recht einzurichten befugt, verbunden und allein vermögend ist; so entstehen daraus verschiedene Müntz-Sorten, welche gegen einander auch nebst ihrem pretio eminenti ein pretium vulgare, ja auch offt affectionis haben, oder hier und da gar nichts gelten. Und eben daher wird die Müntze oder das Geld auch ausserdem, daß es das allgemeine Verkehrungs-Mittel ist, im Wechsel gegen Geld eine Waare, die man kaufft. Dieses ist also derjenige Begriff, den man bey allen Geld-Geschäfften in der Wirtschafft zum Grunde zu setzen hat, und woraus alles fliesset, was man von Geld, Müntze, Müntz-Sorten, derselben Gültigkeit und Ungültigkeit, derselben grössern und geringern Werth so sie hat, theils als Geld, theils als Waare sagen kan. Mehr gehört hieher nicht. Sondern da insonderheit und am nächsten die Stadt-Geschäffte, sonderlich aber die Commercien auf Geld-Gewinne und Verkehr gehen, so kan man davon eine weitläuftige Nachricht im allgemeinen Kaufmanns-Lexico finden. In der Wirtschafft überhaupt muß man Geld und Geldes werth haben, wenn man Credit und Dienste erlangen will. Auf diese vier Arten der Güter gehen alle Wirtschaffts-Geschäffte. Der natürlichste Anfang eines Menschen unter diesen allen, ist das Vermögen zu dienen oder zu arbeiten. Je mehr daher einer natürliches oder durch Unterricht und Fleiß erlangtes Vermögen und Geschicklichkeit hat, seine Kräffte des Leibes und der Seelen zum Dienst anderer anzuwenden, ie mehr hat er zum Anfang ein Gut, d. i. ein Mittel, Credit, Geld und Geldeswerth zu erlangen. Ja wer diesen Anfang hat, der ist hernach im Stande, von dem andern immer eins durch das andere zu erlangen, und den Vorrath dieser viererley Güter zu vermehren und zu multipliciren, folglich immer vermögender, und endlich reich an Mitteln zu werden, dadurch er sein und anderer Menschen Nothdurfft und Bequemlichkeit erlangen und befördern, folglich dem göttlichen Gesetz gemäß in Ansehung des zeitlichen Vermögens leben kan, wenn er dabey die wirtschafftliche Klugheit beobachtet, und sich in einer solchen Verhältniß mit Gott befindet, daß desselben leiblicher Segen über ihn walten kan. Denn daraus entstehet hernach das besondere Nahrungs-Glück und Unglück eines Menschen, welches bey der Beobachtung der ersten Grund-Haupt-Wirtschaffts-Regel, so, trachte am ersten nach dem Reiche Gottes ꝛc. und bete und arbeite heisset, den Ausschlag giebt. Wer also wirtschafften und Geld zu seiner wahren Glückseligkeit, oder ohne Schaden derselben erwerben will, der muß vor allen Dingen das Reich Gottes haben, und daher recht beten und arbeiten oder dienen können. Und wenn einem Menschen von denen, die ihn erziehen, zu diesem Vermögen geholfen wird, so hat er die Mittel zur Versorgung, so viel an ihm lieget. Denn daß er hernach durch Geld und Geldeswerth wieder Geld und Geldeswerth erlange, ist erst eine Folge von diesen, kan ohne dieses auch nicht geschehen und bestehen. Es ist auch übrigens, ohne daß Arbeit und Gebet dazu komt, eine schlechte Wirtschafft, die zwar weniger Mühe hat, gleichwohl aber auch so sehr wider des Menschen Natur und Gottes Willen streitet, als unbeständig, ja nichts weniger als ein Mittel zu des Menschen wahrem Wohlstand ist. Es folget auch hieraus: wenn derjenige, welcher beten und arbeiten kan, Geld und Geldes werth gewinnen kan, so ist ein solcher eigentlich nicht arm, obwohl dürfftig, wenn er eben noch nicht genug hat, oder nicht viel hat, es sey denn aus Muthwillen. Aus diesen wenigen Grund-Sätzen bestehet die gantze Kunst, Geld zu erlangen, darüber zwar rohe und eitle Geister vielleicht spotten, gleichwohl aber erfahren werden, daß es eine unstreitige Wahrheit sey. Je mehr Geld nun ein Mensch in solcher Verfassung erlanget, ie mehr kan er Geldeswerth dadurch, durch Geldeswerth aber wieder Geld und Dienste, folglich ein bequemes Leben erlangen, und andern machen. Man siehet auch daraus, wie sehr die Menschen irren, welche glauben, wenn sie nur Geld hätten, so hätten sie alles. Denn eben diese irrige Meinung ist der Grund der Abgötterey, welche die Menschen mit dem Gelde begehen. Und wir sehen alle Tage, daß Leute, die durchs Glück viel Geld bekommen

men, nicht aber beten und arbeiten, oder aber dasselbe nicht klug und gerecht brauchen können und wollen, von diesem ihrem Götzen schändlich betrogen, öffters bald verlassen und hinter das Licht geführet worden, ja nichts weniger als ein glückliches Leben erlangen. Fällt man nun in solcher Unordnung vollends darauf, nur Geld und Geldeswerth im Uiberfluß, nemlich mehr als man gegenwärtig zur Nothdurfft und Bequemlichkeit vor sich in Bereitschafft zu haben brauchet, das ist, nur Reichthum zu haben; so ist dieses eben die sündliche Begierde reich zu werden, welche die Schrifft verdammet. Da hingegen ist es an sich nicht unrecht, sich nach Reichthum oder Uiberfluß an Geld und Geldeswerth in rechter Ordnung durch ietztgedachte Mittel und mit Beystimmung des göttlichen Segens, der die übrigen Umstände darzu einrichtet, ohne ängstliche Sorge, (nicht aber mit blinder Begierde, und ängstlicher Sorge) darum zu bemühen, damit man theils vor sich die ordentlichen Mittel in zukünftigen ausserordentlichen Fällen unserer veränderlichen Umstände, theils vor andere, um ihren Zustand vollkommener zu machen, nach Erforderung seines Standes in Bereitschafft haben und erhalten möge. (Man mercke aber allhier auf diese Bestimmung des Geschäffts, um reich zu werden sehr genau, damit man uns keinen Widerspruch gegen den Ausspruch Jesu aufbürde.) Denn in solchem Betracht ist der Reichthum ein Mittel, eines theils die uns anbefohlene allgemeine und besondere Liebe, dazu uns besondere Ursachen gegen gewisse Menschen vor andern determiniren, auszuüben, folglich etwas gutes, theils aber hüten wir uns solchergestalt Gott zu versuchen, oder gegen seinen Willen von ihm zu verlangen, daß er uns, da wir die angewiesenen ordentlichen Mittel unsers zeitlichen Wohlstandes unter dem Vorwand einer übertriebenen Heiligkeit verachten, durch ausserordentliche Mittel oder Wunder dazu verhelfen solle, dazu wir doch niemahls eine Verheissung oder einen zureichenden Grund bey der gantzen Einrichtung der Geschöpfe haben, ausser wenn Gott einen Menschen zu einem Amte und Stande besonders bestimmet hätte, darinne ihm die ordentlichen Mittel entzogen, oder um deshalb er sich nicht darum bemühen kan. Denn wer in einem solchen Stande und Berufe nach göttlichem Willen ist, der würde abermahl gegen Gottes Willen und seinen besondern Beruf handeln, wenn er nach ordentlichen Mitteln trachten, und also reich werden wolte. Allein das Ausserordentliche gewiß zu erkennen, dazu gehöret viel. Ein Hauswirt aber ist, als ein solcher, in den Stand ordentlicher Mittel gesetzet. Daher darf er von dessen Regeln und Gesetzen nicht eher abweichen, als bis ihn Gott ohne sein Zuthun in einen andern und solchen Stand setzet, den wir ietzo beschrieben haben, folglich ist er befugt, nach Gottes Willen, und so, wie erst gedacht, sich auch um Uiberfluß an Gelde, dadurch aber auch in andern zeitlichen Gütern, das ist um Reichthum nach Gelegenheit seines Standes und seiner Umstände in einer gewissen Maasse zu bemühen. Doch dieses proportionirliche Maaß des Reichthums lässet sich ungemein schwer insbesondere bestimmen, und gewisse Maaß-Regeln geben, wie viel dieser und jener Wirt Reichthum zu erlangen suchen, und was er sich vor Grentzen setzen solle. Denn nicht alles, was man hat, und nicht gleich zur Nothdurfft und Bequemlichkeit brauchet, ist Reichthum. Es sind Leute, bey denen ist schon ein kleiner Uiberfluß nach ihrem Stande, Reichthum, und sie sind reich, da doch bey einem andern eben so viel nach seinem Stande nichts weniger als Reichthum ist. Bey einigen kan man fast gar keine Bestimmung machen, z. E. ein grosser Herr, ein König, wenn hat derselbe bey denen so grossen und zukünfftigen Veränderungen seines Staates eine genugsame Grösse des Uiberflusses an Gelde, und Geldeswerth? Was kan man ihm anders vor Grentzen setzen, als diejenigen, die ihm die Sache selbst, und zwar von selbst setzet? Und so lange es also die Sache leidet, so lange kan er einen Uiberfluß an Gelde, entweder in Bereitschafft und in Händen, oder doch in seinem Staat zu haben, durch gute Cammer- und Finantz-Wirtschafft suchen. Doch läst sich die Menge des Geldes in seinen Cassen und Schatz noch eher bestimmen: denn diese muß ein Maaß um so viel mehr haben, ie mehr sonst dadurch endlich das meiste von dem grossen Haupt-Mittel des Verkehrs, nemlich des Geldes, denen Händen der Unterthanen entrissen werden, und daselbst eine lange Zeit zum Schaden seines Staats, worinne er doch vielmehr Geld in Bereitschafft zu haben suchen soll, müßig und ohne Gebrauch liegen würde. Bey vielen Wirten ist auch der Uiberfluß am Gelde und Geldeswerth, den sie haben, darum kein Reichthum, weil sie es nur in Bereitschafft und Vorrath vor andere haben. Daher ist nicht alles, was ein Kaufmann im Uiberfluß hat, Reichthum. Geld ist bey ihm eine Waare oder ein besonderes Mittel viel, ja einen sehr grossen Uiberfluß an Waare zu haben. Das wenigste ist an einer Handlung von vielen Tonnen Goldes das Eigenthum eines Kaufmanns. Daher läst sich auch hier schwerlich die Grösse des Reichthums an Gelde bestimmen, wornach ein Handelsmann trachten kan. Uibrigens sind noch folgende allgemeine Wirtschaffts-Regeln bey dem Gelde zu mercken. Ein Wirt muß das in seinem Verkehr gültige Geld kennen, mit unbekanntem Gelde sich nicht vermengen, den Werth der verschiedenen Müntze im Verkehr so wohl gegen Geldeswerth als gegen ander Geld verstehen, und sonderlich wissen, wie hoch er Zinsen vor Geld nehmen und erlangen könne. Man siehet also leicht, daß ein Wirt einige Wissenschafft in diesen allen haben, und sonderlich die Geld-

Rechen-Kunst verstehen, oder doch einige Bücher haben müsse, die ihm darinne Anleitung geben; dazu einfältige Wirte den bey Geßnern zu Leipzig gedruckten allezeit fertigen Rechenmeister, weil es ein kleines und leichtes Büchlein ist, brauchen können. Dasjenige Geld, so er sparen will, muß nicht solches Geld seyn, so nur in täglichem Verkehr gehet, und leicht fallen kan, dergleichen die Scheide-Müntze ist, sondern solche, wobey er wahrscheinlich versichert seyn könne, daß es nicht leicht in dem Lande, wo er lebet, seinen Werth, darinne er es angenommen, verlieren werde. Diese Wahrscheinlichkeit gründet sich auf die Reinigkeit des Goldes oder des Silbers bey Gold- und Silber-Müntze, daß es unverfälschte Gold- oder Silber-Müntze, und solche das rechte Maaß und Gewicht habe, daß es gantze und nicht Scheide-Müntze, ja sonderlich wenn es seyn kan, durch die höchste Gewalt selbst im Lande ausgemüntzte Müntze sey. Man muß das Geld, so man einnimmt, fein sortiren, verschiedene Cassen davon machen, Rechnung darüber halten, damit man allezeit wisse, wie unser Vermögen an Geld, und zwar in der täglichen Ausgabe-Casse, so wohl als der Spaar-Casse stehe. Ein Wirt muß nicht in die Casse greifen, und eine wichtige Geld-Post ausgeben oder einnehmen, daß er nicht auch zugleich die Feder zum Einschreiben zur Hand nehme. Man muß ordentliche und gewisse Einrichtung der Geld-Ausgabe nach der Proportion der Geld-Einnahme machen und halten. Man muß wohl auf die Gelegenheit acht haben, Geld mit Geld, oder einen beständigern und wichtigern Fond, Geld zu erlangen, dadurch zu erhalten. Es ist nicht rathsam viel Geld müßig in Casse zu haben. Ja es ist nicht nur nicht rathsam, sondern auch nicht recht. Denn Geld muß roulliren. Jeder muß dazu das Seinige beytragen. Es ist ein Mittel des Verkehrs und der Nahrung. Man muß daher Geld sicher ausleihnen. Die Mittel der Sicherheit sind vielerley, sie kommen auf die Regeln entweder des gemeinen oder Kaufmanns-Credits an, wovon schon gehandelt, u. s. f. Siehe auch den Art. Ausgabe, Credit ꝛc.

Gelée, ist ein gestandener Safft, der aus Fleisch, Elffen-Bein, Hirsch-Horn, Haussen-Blättern, Kälber-Hechse oder Hesse, Kälber- oder Schöps-Füssen, Hüner- oder Trut-Hüner-Beinen und andern knorpelichten Theilen der Thiere, ja von Hünern und Capaunen selbst gekochet wird, und darinnen von einer Gallerte unterschieden ist, daß die Gelée, als der pure Safft auf vielerley Art und Weise gefärbet, und bey andern Essen mit aufgetragen wird, die Gallerte aber nicht nur aus der gestandenen Brühe oder Safft allein, sondern auch aus dem Fleisch, Füssen, Ohren, Karpffen, oder woraus sie sonst gekocht worden, bestehet, und nach Gefallen, mit abgezogenen und geschnittenen Mandeln und Rosinen bestreuet wird, mithin also vor sich selbst ein Essen ausmachet, da die Gelée nothwendig bey andern Speisen dienen muß. Ein Exempel, wie nemlich solche zuzubereiten, soll uns die Gelée von Hirsch-Horn geben, welche folgender Gestalt verfertiget wird: Man nimmt drey Viertel-Pfund klein geraspel'es Hirsch-Horn, thut es in einen neuen Topff, giesset helles Brunnen-Wasser darauf, und lässet es eine halbe Stunde stehen. Hernach seihet man das Wasser davon ab, giesset anders darauf, setzet solches in einen Topff von zweyen Kannen zum Feuer, davon aber über ein Nosel einkochen muß; unter währender Zeit wirfft man ein halb Loth geschnittene Haussen-Blätter oder Haussen-Blasen darzu, und lässet selbige auch eine halbe Stunde mit kochen; hierauf nimmt man mit einem Eß-Löffel ein wenig heraus, thuts auf einen zinnernen Teller, setzet es an einen kühlen Ort, daß solches erstarre, hebet den Topff mit dem Hirsch-Horn vom Feuer, und lässet es ein wenig fallen, daß das Trübe unten kommt. Nach diesem seihet man solches wieder in einen andern neuen Topff, thut es bey Seite, welches, wenn es eine Weile gestanden, trübes oder fettes oben zeigen wird; alsdenn decket man so lange Losch-Papier darüber, bis das fette und trübe alles herunter ist. Ist nun das auf dem Teller zur Probe hingesetzte sehr hart worden, oder ist es, wie gebräuchlich, geblieben, so muß man den Zusatz darnach einrichten. Hierauf thut man den Stand aus dem Topff in eine gute verzinnte Casserole oder einen Tiegel, nimmt von sechs Citronen den Saft, und giesset solchen nebst drey viertel Nösel Wein auch daran, bindet ingleichen in ein sauber Tüchlein allerhand gantze Würtze (nur keinen Saffran) und leget solches nebst einem halben Pfund Canarien-Zucker gleichfalls darzu, welches zusammen auf einem Kohl-Feuer eine halbe Stunde einen guten Sud thun muß. Ferner wäschet man sechs Eyer schön ab, schlaget solche auf, thut das Weisse in eine irdene Schüssel, und setzet das gelbe sonst wohin, zerdrücket die Schalen, und leget sie zum Eyweiß. Nach diesem wird eine von Birken-Reißig gemachte weiß abgeschabte und wie eine Ruthe zusammengebundene, also genannte Schnee-Peitsche genommen, und mit solcher die Eyer nebst den Schalen zu einem Schnee geschlagen. Wenn nun die Gelée in völligem Kochen ist, alsdenn schüttet man den geschlagenen Eyer-Schnee hinein, rühret solchen im Tiegel oder Casserole wohl um, und lässet die Gelée noch einen Sud thun, so wird sich alle Unreinigkeit in den Schnee und an die Schalen legen; setzet es hernach vom Feuer; lässet solches eine Weile stehen, so wird sie sich läutern. Inzwischen nimmt man einen *Gelée*-Sack, der ist von weissem dicken Tuch gemachet, oben in der Rundung eine Elle weit, und unten aus gantz spitzig, er muß aber sehr feste genehet, und die Nath mit weissem Zwirn-Band besetzet seyn; so sind auch an diesem Sack oben kleine Bänder angenehet: Damit man denselben an seinen eisernen Reifen binden kan; dieser eiserne

Reif ist also beschaffen: Er hat eine Schraube einer qveren Hand lang, und wird an einen Ort geschraubet, wo es am bequemsten die Gelée zu giessen; und an diesen Reiffen wird nun der Sack gebunden. Ehe man aber giesset, so leget man unten in die Spitze des Sacks ein wenig reine Baumwollen, und breitet oben über den Sack eine Serviette, giesset alsdenn etwas von der Gelée darauf, und lässet es laufen; unter dem Sack aber muß ein reines Geschirr stehen, welches, damit kein Staub darein fliegen kan, mit Papier gedeckt seyn soll; mitten im Papier muß ein Loch seyn, über welchem die Spitze des Sacks just hängen, und die Gelée nach und nach durchlaufen muß. Ist solches geschehen und wird doch zum erstenmahl die Gelée nicht klar genug, so lässet man sie öffters durchlaufen. Im Winter aber muß man mit dergleichen Arbeit in einer Stube seyn, oder zwey bis drey Kohl-Feuer um den Sack herum stehen haben: Denn wenn die Gelée zu kalt wird, läuft solche nicht, wie es seyn soll. Und auf solche Art verfähret man ebenfalls mit denen Cartilaginösen Theilen der Thiere, nur daß diese in siedendem Wasser vorhero blanchiret werden müssen, daß das rothe davon sich heraus ziehe, und diese schöne weiß werden. Diese Gelées werden roth mit Tourne-sol, Bezette oder rother Rüben Brühe, blau mit Korn-Blumen, gelb mit Saffran, und grün mit grünem Korn, Petersilien, Spinat, Löffel-Kraut und andern grünen Kräutern gefärbet, wobey zu beobachten, daß man die Gelée nicht zu warm mache, und also zu heiß färbe, weil sonst die Kräuter ihre Farbe verlieren und gar bleich werden. Die also gefärbten Gelées werden bisweilen zur Zierath auf einander gegossen, welches, man mag sie nun in Porcellan-Gefässe, oder in Gläser bringen wollen, auf folgende Art geschehen muß: Lasset eine Farbe, welche ihr wollet, über einem Kohl-Feuer nur zergehen, nicht aber heiß werden, und giesset solche etwa zwey qver Messer-Rücken hoch, und lasset solche wieder gestehen, darzu ihr im Sommer Eis haben müsset. Ist es nun gestanden, so giesset wieder eine andere Farbe darauf, und treibet solches so lange als es euch beliebet. In breite Porcellanene Gefässe kan man allerhand Figuren giessen, welches also angehet: Erstlich muß man von einer Art Gelée das gantze Gefäß, es sey Schüssel oder Teller, übergiessen und also gestehen lassen; hernach kan man mit einem Messer dieselbe nach Belieben ausschneiden, was man will, und andere Farben hinein giessen. Diese Gelée muß aber zu solchen Dingen härter, als die vorige abgemacht werden. Wenn man eine Gelée aus dem Glase oder der Porcellanenen Schale, darein sie gegossen worden, gerne gantz heraus haben will, welches man Stürtzen heisset, so nimmt man ein Tuch, tauchet selbiges in heißsiedend Wasser, oder macht es beym Feuer recht warm, und legt es um die Gläser oder Schälgen, decket sie mit einem Holtz oder Bret zu, und stürtzet solche alsdenn, so wird die Gelée gantz heraus fallen.

Geleitet, wird nach der Jäger-Sprache vom Habicht gesagt, wenn er ein Rebhun wegführet.

Geleit-Strein, ist eine Art der Mahl-Steine, davon unter diesem Wort erwehnet worden.

Gelencke, werden an den Korn- und Rohr-Halmen, die Knoten oder Absätze genennet.

Gelock, Gesang, Ruf, heisset bey den Vogel-Stellern ein lebendiger Vogel, welcher in einem Gebauer oder Vogel-Häuslein eingesperret, die vorbeyfliegende Vögel mit seinem Singen oder Rufen herbey locket; suche Lock-Vogel.

Geloos, siehe Lösung.

Gelte, ist ein meistentheils höltzernes von länglicht und schmalen Tauben mit Reiffen zusammen getriebenes Gefässe, welches mit einem oder zweyen oben heraus ragenden Henkeln oder Hand-Griffen versehen ist, und zum Fleischwaschen, Melcken, Wasserschöpfen und andern kan gebrauchet werden, auch dahero eine Fleisch-Gelte, Melck-Gelte, Schöpff-Gelte ꝛc. genennet wird.

Gelte-Vieh, siehe Gälte-Vieh.

Geludert, wird von einigem Wild gesaget, wenn es durch ein Aas gelocket und geätzet wird. Daher heist es auf gut Weydmännisch, man locket den Falcken aufs Luder, wenn der Falckenier mit Schwingung des Luders, oder in Ermanglung dessen, eines Handschuhs, denselben wieder zu sich locket.

Gemang-Korn, Mang-Korn, Misch-Getraid, nennet man, wenn entweder halb Winter-Weitzen, und halb Winter-Korn unter einander gemenget, oder zwey Drittheil Korn unter ein Drittheil Weitzen vermischet, und also gesäet werden. Heist auch Halb-Traid.

Gemässe, siehe Maaß.

Gemein-Anger, suche Anger.

Gemeine Breter, siehe Breter.

Gemein-Esvan, suche Anger.

Gemein-Güter, Allmanden, Allmand-Güter, Allmeinden, sind Güter, welche einer Stadt oder Dorff insgemein zugehoren, und insgemein genutzet werden, es sind Gebäude, Vieh-Weiden, Felder, Wiesen, Holzungen, Wasser und dergleichen. Solche sollen von Rechtswegen nicht veräussert, mögen auch von niemand besonders zu eigen gemachet werden.

Gemein-Jagd, siehe Kuppel-Jagd.

Gemein-Ochse, oder Gemein-Rind, wird der Stier, Brummer oder Heerd-Ochse genennet, welchen eine gantze Gemeine vor ihre Kühe hält; An denen meisten Orten ist der Gebrauch, daß das Gemein-Rind oder

Ochse nach der Reihe, und zwar von jedem Bauren ein Jahr lang gehalten wird: Oder es miethet die Gemeinde dergleichen, und zahlet davor jährlich etwas gewisses; im Futter aber wird er doch der Reihe nach gehalten.

Gemenge, (aufs Gemenge Düngen) heißt, wenn ein Dienst-Schäfer eine gewisse Anzahl eigener Schaafe unter seiner Herrschafft Heerde schlägt, und dagegen stat des Lohns das fünffte oder sechste Schaaf bey der Heerde (nachdem nemlich solche groß ist) für sein eigen zu gebrauchen, und solchemnach auch den fünfften oder sechsten Theil von dem aus der verkaufften Wolle, Mertz-Vieh und Fellen erloseten Gelde zu geniessen hat: hingegen aber auch pro rata seinen Antheil an denen Unkosten, so auf die Woll-Schure, und den Verkauff der Wolle gehen, ingleichen zu den Schaaf-Horden, und der Extra-Fütterung, was nemlich über das Deputat-Futter ꝛc. angeschaffet wird, beytragen, auch, wenn eine Seuche und Sterben unter die Schaafe kommt, gleichfalls den fünfften oder sechsten Theil einbüssen muß.

Gemerck geben, ist eine Weydmännische Redens-Art, welche so viel heisset, als schweissen. Der Hirsch giebt Gemerck, das ist, der Hirsch schweisset.

Gems, Gemse, ist eine Art von einer wilden Ziege, welche meistens in denen Schweizerischen Alpen- und hohen Tyroler-Gebirgen anzutreffen, und vom Leibe etwas kleiner und niedriger als ein Rehe ist. Die Farbe siehet zwar ordentlicher Weise braunroth, wird aber im Sommer lichter und im Winter dunckler, die Augen sind sehr hell, röthlicht und scharfsehend; hat starcke Spannen-lange, oben wie Haken rückwarts gebogene, und von vielen knotigten Circkeln oder Riegeln gantz rauhe schwartze Hörner, und sehr schnelle Füsse, mit welchen sie gewaltig springen können, und wenn sie auf denen höchsten Klippen sich befinden, und von denen Jägern verfolget werden, sollen sie sich, um der Gefahr zu entgehen, mit ihren krummen Hornern an die Stein-Felsen hängen. Von diesen Gehörnigen gehet am Kopff zu beyden Seiten neben denen Augen auf das Maul hinab ein schwarzer Strich; auf der Stirne aber befindet sich eine Blässe oder Sternlein. Bald nach Jacobi begeben sich die Gemsen in die Höhe, der Winters-Kälte bey Zeiten zu gewohnen; Gegen den Frühling aber, da sie von Natur die Aenderung des Wetters vermercken, kommen sie wieder herab auf die niederen Gebirge, wegen der zeitigen Kräuter, sonderlich wo sie Sand finden, welchen sie so gerne, als die Ziegen das Saltz lecken, und damit nicht nur den Schleim von der Zungen abschaben, sondern auch besser Lust zum Fressen kriegen; Daselbst, oder wo man sonst gemeiniglich ihren Wechsel gemerket, wird ihnen von Schützen aufgepasset, und sie also geschossen. Wenn sie von denen Gemsen-Steigern getrieben werden, begeben sie sich je länger je höher, und springen von einer Felsen-Klippe auf die andere, bis sie nimmer weichen können; Ein solches gejagtes Thier schreyet nicht, sondern wispelt gleichsam nur und giebt einen Druck durch die Nase: Wenn nun der Gemsen-Steiger nachklettert, auch ihme so nahe kommt, daß ers erreichen kan, folglich das Thill-Messer (wie sie es nennen) aufschifftet, und ihme solches an den Leib setzet, so reibet es sich selbsten darein, als ob es sich daran stemmen oder steuren wolte, und fället sodenn hoch vom Felsen herab; Dem ohngeachtet bleibet doch das Häutlein gemeiniglich gantz und unversehret. Der Schweiß aus der Wunde eines frischgefällten Thieres sogleich gesauget, wird von dem Jäger als ein kräfftiges Mittel wider den Schwindel gebraucht, weil er sonst auf denen hohen und steilen Gebirgen schlimm zu rechte kommen würde; so muß er auch über dieses scharffe Fuß-Eisen anhaben, damit er auf denen jähen schlipfferigen Felsen nicht gleiten, und herab fallen möge. Das Gemsen-Wildpret wird, als was sonderliches und gesundes, gerühmet, und an denen Orten, wo sie zu haben, nur auf vornehmen Tafeln aufgesetzet, dessen Zubereitung alsdenn mit dem Reh-Wildpret gantz überein kommet. Die Gemsen-Gall soll ein treffliches Mittel wider dunckle und blöde Augen; das Unschlitt aber in Milch zerlassen und warm getruncken, wider die Lungen- und Schwindsucht gut seyn. In dem Gemsen-Magen (wiewohl nicht bey allen, sondern nur bey denen Gemsen, die sich über Winter in denen wildesten Oertern, wo ohne Zweifel die gesundesten Kräuter und Wurzeln anzutreffen, aufhalten) wird die sogenannte

Gemsen-Kugel gefunden, welche, weil sie inwendig voller unzehlbar vieler zusammen gebackener Fäserlein ist, von denen genossenen Wurtzeln und Kräutern gewachsen zu seyn, geglaubet wird. Ihre Grösse ist, wie ein Tauben-Ey oder Welsche Nuß, länglicht, auch manchmahl rund, dunckel-röthlichter, oder Wachsgelber Farbe, auch wohl schwärtzlicht oder Aschfarb; etliche sind mit vielen Tüpflein übersäet; etliche haben Schalen, als ob sie von Holtz, und andere, als ob sie von Leder wären. Manche sind weich und leichte, dagegen andere härter und schwerer, und, nachdem sie ihre Nahrung gehabt, eines lieblichen Geruchs und Gewürtz-ähnlichen Geschmacks, dergleichen aber in denen gar harten höltzernen Fasern nicht zu finden, dahero man dieselben von denen übrigen Theilen, wenn sie behöriger massen zu Pulver gemacht worden, absondern muß, als welches gar leichtlich angehet. Man schreibt dieser Kugel, welche zwischen dem 15den August und 8ten September in ihrer besten Krafft seyn soll, gantz ungemeine Wirckungen zu, und soll sie wider die Pest, allerhand Fieber, Ungarische Kranckheit, Schwindel, Kopffwehe, schwere Noth, Schlag-Flüsse, Melancholie, in Augen- und Ohren-Zufällen, und allen andern Zuständen, die von der Kälte

des

es Hirns ihren Ursprung haben, wider das gefährliche Seitenstechen, Hertz-Klopffen, Husten, Verstopffung der Nieren und Leber, schwartze Galle, schwere Gebuhrt, Mutter-Beschwerung und andere weibliche Kranckheiten, ja gar wider Bezauberungen dienen. Sie treibet den Schweiß und widerstehet dem Gifft, dahero sie von vielen der Teutsche Bezoar genennet wird. Anderer Tugenden, so dieser Kugel von abergläubischen Leuten zugeschrieben werden, allhier zu geschweigen.

Gemsen-Wurtz, Schwindel-Kraut oder Schwindel-Wurtz, ist ein Gewächse, welches mehrentheils nur an denen Orten, wo sich die Gemsen aufhalten, gefunden wird. Die Wurtzel ist bleich-grün, fast eines kleinen Fingers dick, etwas schuppicht und mit Gelencken unterschieden, woraus lange und weisse Zäserlein hervor wachsen; ihr Geschmack vergleicht sich mit dem ausgepreßten Süßholtz-Safft. Der Stengel ist rund, grün, hohl, rauch und zuweilen Ellen hoch, auf dessen Gipffel ein Knöpflein sitzet, daraus ein gestirntes Gold-gelbes Blümlein wird. Wenn diese vorbey, so flieget der darauf folgende schwärtzlichte Saamen mit seiner weissen Wolle davon; die Blätter sind länglicht-rund, haarig und gekerbt, und hängen an langen Stielen. Dieses Gewächse soll seinen Nahmen daher haben, weil es ein sonderbares Mittel wider den Schwindel, und die in denen hohen Gebirgen und Stein-Klippen wohnende Gemsen, ohne Zweifel sich davor zu präserviren, die Wurtzeln desselben gerne essen; um welcher Ursache willen es auch von denen Gemsen-Jägern und Wild-Schützen, die nach denen Gemsen auf den hohen Felsen herum klettern, sehr gesucht wird, welche doch auch beynebens viel Aberglauben damit treiben. Sie eröffnet, ausser dem, die verstopfften Gedärme, treibet den Urin, stärcket das Hertz, und widerstehet dem Gifft, in den Apothecken aber werden allerley Syrupen, Conserven und Latwergen daraus zubereitet, und mit Nutzen gebrauchet.

Gemüse, heissen eigentlich alle diejenigen Speisen, die so weich und schlierig als ein Brey oder Mus angerichtet und auf den Tisch getragen werden, als Milch- und Wasser-Mus, gerührte Eyer, durchgeriebene Erbsen, Kürbis-Mus u. s. f. Siehe Zugemüs.

Geneste, siehe Ginst.

Genet, ist eine Art eben nicht grosser, doch wohlgewachsener Spanischer Pferde.

Genette oder *mords à la Turque*, heißt ein Türckisches Pferde-Gebiß, dessen Kinn-Kette von einem Stücke, und als ein grosser Ring gemachet ist; wenn man ein Pferd zäumet, stecket man ihm das Kinn durch diesen Ring.

Genick fangen, heißt bey der Jägerey einem Stücke Wild mit einem Messer oder spitzigen Stahl einen Stich ins Genicke geben. Beym Abjagen soll ein ieder Weydmann billig beobachten, daß er keinen jagdbaren Hirsch mit dem Messer Genick fange, sondern mit dem Hirschfänger demselben einen Fang gebe, und zwar so soll der Fang nicht nach dem Gescheide zu, sondern gegen die Hertz-Kammer geschehen; das Wildpret und Rehe hingegen sollen nur mit dem Messer Genick fangen werden, als welches zur Ordnung und Zierlichkeit eines Lauf-Jagens vornemlich mit gehöret. Bey dem Schwartz-Wildpret aber würde es sich mit dem Genick fangen nicht wohl schicken, denn ie stärcker die Sau wäre, ie gefährlicher würde es mit dem Weydemann halten, dahero das Schwartz-Wildpret alles mit dem Hirschfänger billig gefangen und erleget werden muß.

Geniessen, siehe Genüß.

Genister, Genster, suche Ginst.

Gentiana, siehe Entzian.

Gentil, wird ein Falcke genannt, welchen man in denen Sommer-Monaten, Junio, Julio und Augusto fängt, da er schon begierig und hurtig worden. Siehe Falck.

Genüß, Gepfneisch, wenn man bey einem Jagen das erst gefällte Wildpret, weil es noch warm ist, aufbricht, das Eingeweide zerhacket, und samt dem mit dem Schweiß vermischten Brote denen Jagd-Hunden zu fressen giebet, solches heisset Genüß geben oder Pfneitschen, das Fressen selbst aber Genüß oder Gepfneisch. Mit dem Geniessen oder Genüß geben eines Leithundes muß ein Jäger sehr behutsam gehen, und vor allen seinen Leit-Hund judiciren, ob er emsig und hitzig oder faul und kaltsinnig suchet, welchen beyden Mängeln er mit Verstand abzuhelffen wissen muß: Denn dem hitzig- und begierig-suchenden muß er vom Genüß bey Leibe nichts geben, denn sonst würde er übel ärger, und ihn damit noch hitziger machen; die beste Hülfe aber bestehet darinnen, daß er denselben kurtz führet, und das Hänge-Seil nicht zu lange schiessen lässet, demselben nicht mit starcker Stimme, noch zu offt zuspricht, auch ihn auf keine frische Fährte bringet, oder ihn was lebendiges sehen lässet, und dergleichen. Einem kaltsinnigen, verdrossenen und faulen Hunde aber kan mit dem Genüß, zumahl wenn er solchen liebet und gerne annimmet, mercklich geholffen werden. Man muß ihm aber den Genüß gantz warm mit frischem Schweiß geben, denn dadurch wird ihm ein Muth gemachet, die Hirsch-Fährte desto besser und williger zu suchen. Solte er es das erste mahl nicht annehmen wollen, muß man ihm durch die Hunger-Cur den Appetit erwecken. Man verfähret aber mit dem Genüß geben folgender Gestalt: Als erstlich wird ein Hirsch oder Thier, welches man hat, aufgebrochen, und auf die Seite, etwan in ein Gesträuch, vornemlich aber ausser dem Winde gelegt, hernach dessen kurtz Wildpret gespaltet, oder etwas länglichtes Wildpret von dem Halse ausgeschnitten, mit Schweisse bestrichen und zwischen die Vorder-Schale des Hirsches oder Thieres dergestalt eingezwenget, daß es nicht gleich heraus genommen werden kan; Denn macht man mit

einer in Schweiß eingetunckten Klauen auf hundert Schritt gewöhnlicher massen eine Spur bis zum Thier, nimmt den Leit-Hund, führet ihn ausser dem Wind mit dem Zuspruch, Rechtgeben, und Ablieben, bis zu diesem Bissen, und lässet ihm solchen, doch daß er sich darnach bemühen muß, heraus aus der Schale geniessen, liebet ihn hierauf mit guten Worten, und dem eichenen Bruche wohl ab, und trägt alsdenn, wenn er zween oder drey Bissen genossen, denselben wiederum von dem Thiere ab und hinweg, bis er solches nicht mehr sehen, und also nicht wiederum nach demselben riechen kan, da man ihn denn aufs neue suchen und geniessen lässet: Denn wenn der Hund etliche mahl nach dem Genüß also ausser dem Winde gebracht wird, daß er nicht weiß, wo dasselbe gelegen, so greifft er gleich wiederum zur Erde solches zu suchen, und wird also zum Suchen desto besser aufgemuntert.

Genüß-Jagen, ist das erste Jagen im Jahre, zur Hirsch-Feiste oder Schwein-Hatz-Zeit, da denen Jagd-Hunden mit besondern Ceremonien der Genüß gegeben, und dabey mit den Hörnern geblasen wird.

Gepfneisch, siehe Genüß.

Gerade, wird nach denen Sächsischen Rechten alle dasjenige Haus und Kasten-Geräthe genennet, welches einer Frauen, nach ihres Mannes Tode in der Erbtheilung zu voraus gesetzet wird, oder nach dem Todes-Fall des Weibes denen Töchtern, oder wo diese nicht vorhanden, denen Freunden weiblichen Geschlechts von der Mutter her erblich zufället. Sie ist entweder die volle oder Nifftel-Gerade u. s. w. Denn an sich gehöret dieses nicht hieher, sondern in die Rechtsgelehrsamkeit. Und ein Wirt muß bey besondern Fällen, wenn er die Rechte nicht verstehet, sich Raths erholen. Siehe Herrn D. Heyms Lexic. Jurid. und Digesta juris Saxon. it. den grossen Deutschen Struv, Lünigs Corpus Juris Saxon. und andere deutsche Rechts-Bücher.

Geräthe, wird von den Weibspersonen die sämtliche Wäsche, und sonderlich das Leinen-Zeug genennet, welches sie vorräthig halten, und in der Haushaltung zu dieser und jener Zeit von nöthen haben. Dasjenige Behältniß aber, worinnen sie dergleichen zu verwahren pflegen, wird ein Geräthe-Kasten oder Geräthe- und Wäsch-Röthe genennet.

Geräuchert Fleisch, wird das frisch in die Feuer-Mäuer oder Rauch-Kammer aufgehangene und von dem Rauch durchzogene Fleisch genennet; auf welche Art auch Gänse, Fische, Würste und andere Sachen können zubereitet werden. Siehe Räuchern.

Geräusche, wird mit einem Worte das Hertz, die Lunge und Leber von wilden Thieren genennet.

Gerben, siehe Hesen.

Gerber-Baum, Sumach, Schmack, ist ein mittelmäßiger Baum, welcher in Italien, Franckreich, Portugall und Spanien an felsichten Orten wild wächset, bey uns aber in vielen Gärten zur Zierde gepflantzet wird. Er wächset vier, fünff und mehr Ellen hoch, hat viele zarte Aeste, welche mit einer dunckel-braunen rauhen oder wolligten Rinde, sonderlich gegen die Spitzen zu bekleidet, und inwendig voller Marck sind. Weil auch diese rauhe Rinde dem Bast der neu aufgesetzten Hirschkolben gleich siehet, so nennen ihn einige Hirsch-Baum. Aus denen Aesten wachsen Rippen, daran ie vier oder fünff paar rauhe eingekerbte Blätter, den Ebereschen- oder Vogelbeer-Blättern gleich hängen. An den Gipffeln der Aeste zwischen den Blättern kommet im May eine röthliche krause Blüthe herfür, daraus wird nachgehends eine traubliche gerad aufstehende Frucht, welche aus vielen rothen Körnern bestehet, in denen ein glatter und platter Saame, wie eine Linse, verborgen liegt. Diese Frucht bleibet über Winters am Baume, die Blätter aber fallen ab. Die Wurtzeln laufen gantz flach in der Erden weg, und greifen nicht tief ein. Er kan die Winter-Kälte wohl vertragen, und darff deswegen, wenn er drey Jahr überstanden, weder eingebunden noch verwahret werden; so nimmt er auch so wohl mit schlechten steinigten, als gutem Grund vorlieb, wiewohl dieser seinen Wachsthum mercklich befördert. Er kan zwar aus seinem Saamen fortgebracht werden, aber viel schneller und gewisser durch die Brut, welche er um den Stamm herum auszustossen pflegt, welche man ihm von Zeit zu Zeit benehmen muß. Von denen Spaniern, welche gantze Aecker voll dieser Bäume, so gut als wir die Weinberge pflegen, werden die jährlichen Schoßlinge, so Ellen hoch gewachsen, abgehauen, getrocknet, gepülvert, und das Leder, sonderlich aber den Corduan, damit zuzubereiten, gebraucht; bey uns aber wird er nicht zum Nutzen, wie in Spanien, sondern, wie obgedacht, nur zur Zierde, in den Gärten gezogen. Der Saame dienet wider Bauchflüsse, Blutspeyen und Blutharnen, gestossen in einer Brühe eingenommen: äusserlich wider Entzündungen, böse Geschwüre, faules Fleisch und dergleichen. In Rosen- oder Wegerich-Wasser geweicht, und die Augen damit bestrichen, soll sie für den Blattern bewahren; die Blätter aber in Clystier gebraucht, die rothe Ruhr stillen.

Gerber-Lohe, siehe Lohe.

Gerecht, gehet ein Stamm oder Baum, den man zu Schindeln nutzen will, wenn er gerade in die Höhe gewachsen und gleich spaltig ist. Das Gegentheil siehe unter dem Wort Schnellgehend.

Gerecht, s. Forst-Gerecht, Jagd-Hirsch- und Holtz-Gerecht.

Gereichen, heiß, wenn der Weidmann den Habicht nachfliegen lässet.

Geren, ist ein zum Fischfang gehöriges Instrument. Siehe Aalgabel.

Gereut

Gereut-Lerche, ist ein kleiner Vogel, welcher zwar an der Farbe einer Lerche, an der Bewegung seines Schwantzes, und in andern Stücken aber einer Bachstelze sehr gleich kommt: Denn an der Brust ist er düpfflicht oder sprencklicht, wie eine Lerche, am Kopff und Rücken aber Aschenfarb, doch etwas mit grauen Federn vermischet, der Schwantz hingegen ist einfärbig, wie der Schwantz an denen Lerchen. Der Schnabel ist gäntzlich, wie ein Bachstelzen-Schnabel, doch nicht so schwartz, sondern an der Farbe, wie ein Lerchen-Schnabel. Die Leibes-Gestalt ist hochbeinigt, wie der andern Bachstelzen, also daß dieser Vogel, (welcher, wie vorgedacht, gleich einer Bachstelze, mit dem Schwantze zittert) mehr eine Gereut-Bachstelze, als Gereut-Lerche genennet werden kan. Den Vornahmen Gereut haben sie daher, weil sie zu der Zeit, da sie die Brut antreten, und den gantzen Sommer über an bergigten Gegenden, und meistens wo Holtz ausgereutet wird, sich aufzuhalten pflegen. Ihre Eyer legen sie an oder unter alte Stöcke und Baum-Wurtzeln, in Wachholder-Büschlein, oder auch nur ins blosse Gras, und brüten solche im Junio oder Julio aus, angesehen sie ihre Brut erst um Jacobi endigen. Wenn man währender solcher Zeit nahe zu ihrem Nest kommt, so verrathen sie sich selbst mit vielem Geschrey, dabey sie immerdar die Würme, so sie denen Jungen bringen wollen, im Schnabel behalten. Ihr Strich gehet gleich mit Jacobi an, und währet bis Bartholomäi, sie werden aber niemahls mit grossen Schaaren gesehen, sondern pflegen sich auch an denen Orten, wo sie in grosser Menge brüten, so stille davon zu machen, daß man nicht weiß, wo sie hingekommen. Der Widerstrich dieses Vogels ist im April, da man denn in der Mitten dieses Monats einen lustigen Fang mit ihnen anstellen kan: Denn es erwehlt dieser Vogel sich gewisse Bäume, auf welchen er seinen Gesang verrichtet, und von denen er im vollen Singen, nach Art der Lerchen, iedoch nicht in einem Kreis wie die andern Lerchen, sondern gerade in die Höhe steiget, und auf die Gipffel der Bäume sich wieder nieder lässet: Wenn man nun unter solchen Bäumen eine andere Gereut-Lerche, nemlich ein Männlein mit abgeschnittenen Flügel-Federn, deme, gleichwie bey dem Fincken gedacht, ein natürlich krumm gewachsenes, und an der Spitze mit ein wenig guten Vogel-Leim beschmiertes Spreißlein auf den Schwantz gebunden ist, lauffen lässet, wird diejenige, welche sich alldort ihren Stand erwehlet, gleich als blind im Zorn auf sie herunter fahren, und an dem aufgebundenen mit Vogel-Leim beschmierten Spreißlein sich eben auf diese Art fangen, wie die Fincken. Sie können auch zur Zeit des Strichs auf einem Herd gefangen werden, wenn man solches Fanges halben einige Gereut-Lerchen, die des Jahrs vorher gefangen worden, verhält, damit sie erst um solche Zeit, wie andere verhaltene Vögel, ihren Gesang verrichten. In ihrer Freyheit nähren sie sich mit allerley Gewürme, in ihrer Gefangenschafft aber wollen sie erstlich mit frischen Ameis-Eyern, oder mit Heuschrecken, denen die Füsse weggerissen worden, damit sie nicht forthüpffen oder wegkriechen können, oder aber in Ermangelung derselben mit frischen Regen-Würmern gefüttert seyn, bis man sie nach und nach mit untermengten süssen Quarck, auch klein gedruckten Hanff zu diesem letztern Futter, nemlich Hanff mit Semmel-Mehl vermischt, alleine angewöhnet. Dieser Vogel nimmt mit einem gantz kleinen Reficht vorlieb, und dauret sechs bis sieben Jahr, wenn er nur darbey reine gehalten, auch zu Zeiten heraus in eine Stube gelassen, und ihm Wasser zum Baden gegeben wird.

Ger-Falck, wird mit unter die edlen Falcken gezehlet, ist gröser denn der Habicht, und kleiner denn ein Adler, hat einen kleinen flachen Kopff, einen kurtzen und starcken Schnabel, weite Nasenlöcher, runde helle Augen, einen starken langen Hals, breite Brust und Rücken, grosse Flügel-Bogen, lange Schenckel, schwarze scharffe Krallen und einen langen Schwantz. Er ist nicht Menschen-scheu, also, daß er bald berichtet oder zahm gemacht werden kan, auch behertzt, so daß er nicht nur Kraniche, Schwanen, Reiger, wilde Gänse, und andere grosse Vögel, sondern auch Rehe und Hasen angreiffet.

Geridon, siehe *Gueridon*.

Gerinne, wird bey Mühlen der Raum genennet, durch welchen das über den Fachbaum fallende Wasser wegfliesset. Ein Mahl-Gerinne ist, worinnen die Mühl-Wasser-Räder hängen, und von dem Wasser umgetrieben werden; das wüste Gerinne ist der Raum ausserhalb des Mahlgerinnes, wodurch das überflüßige und zum Mahlen unnöthige Wasser weglauffen kan. Wenn aber die Mühle nicht Wasser genug hat, so wird das wüste Gerinne mit Schutz-Bretern versetzt, damit das Wasser alleine durch das Mahlgerinne gehen muß.

Geröhne, so nennen die Wintzer das unterste Wurtzelwerck des Weinstockes.

Geröhricht, oder das Rohr- und Schilff-Gewächse wird in Seen, Teichen oder Weyhern und andern stillstehenden Wassern gefunden: Denn nach offt einfallend- und lange anhaltendem Regen, und darauf folgenden schönen Wetter wächst es gar gerne, absonderlich in denjenigen Teichen, in welchen das Wasser nicht überflüßig anzutreffen ist. Wo dieses Unkraut einmahl Platz gefunden, da nimmt es auf das hurtigste überhand, so, daß in kurtzer Zeit der gröste Theil des Teiches mit Rohren, Schilff, Binsen, und dergleichen überwachsen ist. So leicht und geschwinde es nun in einen Teich kommt, so schwer und langsam lässet es sich wieder hinweg schaffen, und ausrotten: Denn es bleibet wahr, was der gelehrte Janus Dubravius, Bischoff zu Ollmütz, in seinem Tractat von Fischen und Fisch-Teichen l. 4 c. 5 hievon geschrieben: "Dieses Uibel, spricht er, ist, wo es einmahl überhand genommen, schwerlich auszurotten; denn schneidet man es mit einer Sichel oder Sense ab, so wächset es nur desto besser; wolte man es mit einer Fackel auszubrennen

„suchen, so würde es durch die Asche nur geiler „und fruchtbarer hervor kommen; mit den „blossen Händen liesse es sich wohl einiger mas„sen abbrechen, aber die tieff geschlagene Wur„zel nicht ausreissen. Auch der Pflug würde „ihm nicht leichte etwas angewinnen konnen, „weil seine hart in einander verwachsene und „verwickelte knollichte Wurtzeln viel zu tieff „stünden, als daß man solche aus dem Grunde „zu heben und zu reissen würde vermoglich „seyn.„ Folgendes Mittel wird als eines von denen besten und bewährtesten, so darwider gebraucht worden, gerühmet: Man fahre nemlich, wenn die Sonne im Krebs gehet, ehe sich die Hunds-Tage anfangen, und zwar in dem Neumonden, oder, so man es nicht also richten kan, nur von dem ersten Julio bis auf den zehenden desselben, item von dem ersten Tag des August-Monats gleichfalls bis auf den zehenden, mit einem kleinen Kahn auf dem Teich herum, und haue mit einer scharffen Sense das Rohr und Schilff unter dem Wasser nach einander ab; wenn nun das Wasser abnimmt, und das abgehauene Geröhricht von der Sonnen erhitzet ist, so wird durch solche Sonnen-Hitze die natürliche Wachsthums-Krafft von der Wurtzel alls durch das Rohr ausgezogen, daß also das Geröhricht nach einander verderben und absterben muß. Und so verfährt man etliche mahl, so offt nemlich dies Gezeug nachwachsen will, auf welche Art denn endlich der Teich immer ie mehr und mehr davon gesäubert und gereiniget werden wird. Einige wollen, man solle den mit Gerohricht bewachsenen Teich, nachdem er im Herbste gefischet worden, leer und unbesetzt stehen, und im Winter nicht weiter anlassen, als daß die Höhe des Wassers nur eine Spanne oder höchstens anderthalbe an das Rohr lange, und das andere, wo das Rohr am stärcksten ist, über das Wasser hinaus rage; wenn nun das Wasser im Winter starck gefroren ist, soll man solches, aussen herum am Lande, auf zwey oder drey Schritt weit von dem Geröhricht aufeisen, und das Wasser wieder in den Teich lassen, dasselbe würde das Eis anfangen zu heben, das Eis aber das Geröhricht mit samt der Wurtzel gemach aus der Erden abledigen, und aus dem Grund reissen, die hernach, wenn das Eis hinauswerts, gegen den Frühling zu zergangen, und der Teich abgelassen worden, leichtlich heraus zu bringen wären; das Anlassen, Aufeisen, und Herausschaffen des Geröhrichts müste aber zu einer solchen Zeit geschehen, da der Mond im Abnehmen wäre. Diejenigen, welche haben wollen, daß man die Sensen, womit man das Rohr abhauet, mit Eidexen-Blut, oder mit Baum-Oel, darinnen man Blindschleichen sterben, und das Baum-Oel-Glas feste verbunden Jahr und Tag stehen lassen, auf der Schneide bestreichen solle, weil der Gifft das Geröhricht nimmermehr wieder ausschlagen lassen würde, haben wegen der dabey obschwebenden Gefahr, noch wenig Beyfall gefunden, zumahl da der Zwiebel-Safft an die Sensen geschmieret, gleichen Effect als der Gifft, iedoch aber ohne alle Gefahr thun solle. Indessen, wo nun Geröhricht einmahl ist, da muß ein Hauswirt sehen, daß er davon einigen Nutzen ziehen könne. Ja nach gewissen Umständen ist es nicht einmahl rathsam, alles Geröhricht auszurotten. Wo grosse Städte, da braucht man das starcke Rohr zum berohren, gipsen und bauen, ingleichen in denen Gärten, it. zu Woll- und Leinewand-Manufacturen. Man macht aus dem andern allerhand Rohr- Schilff- und Binsen-Decken zum Packen und zu andern Geschafften. Das Rohr dienet auch zum Feuerwerck, die Asche davon dünget gut, und dergleichen. Auf alles dieses hat ein Wirt zu sehen, und allenfalls, wenn es nicht gantz auszurotten, oder das Fischwesen auch nichts bedeutet, diesen zufälligen Nutzen mitzunehmen. Ja an einigen Orten ist man genöthiget, das Rohr gar zu pflantzen. Siehe den Art. Rohr. In solchen besondern Dingen lassen sich keine allgemeine Regeln geben. Sondern die Regel ist diese: Der Hauswirt folge der Anleitung der Natur der Dinge und derer besondern Umstände; dadurch lasse er seinen Fleiß regieren: Wider beydes zu handeln, ist nicht rathsam. Wann er einen bessern Nutzen nicht haben kan, so nimmt er mit dem geringern, ja offt auch nur damit vorlieb, wenn er nur einen Schaden directe oder indirecte verhütet. Das ist eine Grund-Regel der Genügsamkeit und Zufriedenheit, die man bey widrigen Dingen in der Wirtschafft so nöthig hat, welche ihre Mühseligkeit versüsset und den allzu eigennützigen und unruhigen Eigensinn der Wirte unterdrucket.

Gerste, ist ein bekanntes Getraide, welches auf einem kürtzern Stengel oder Halm als der Weitzen und Roggen wächset. Dieser Halm ist gemeiniglich in fünff, manchmahl auch in sechs Knoten oder Gelencken abgetheilt; aus einem ieglichen dieser Knoten wächset ein Blat, welches bey nahe den gantzen Halm umgiebet, und wenn dieser in die Erde zu liegen kommet, oder nur an selbiger gedrucket wird, schläget eine Wurtzel da heraus, die hernach ihren besondern Halm treibet, und wodurch die Vermehrung dieses und anderer Arten des Getraides geschiehet; davon Hn. Hofrath Wolffs Entdeckung der wahren Ursache von der wunderbaren Vermehrung des Getraides nachzulesen. Die untersten Blätter sind schmäler, als die am Weitzen, die andern auch öffters breiter. Zu oberst auf denen Halmen stehen die Aehren, worinnen die Gersten-Körner stecken, welche an zweyen Enden spitzig, in der Mitten aber dicke sind und feste in ihren Bälglein stecken; an dem obersten Ende derselben haben sie rauhe und lange Spitzen, und sind von einer licht-gelben Farbe; diese Spitzen, wenn man sie durch ein Vergrosserungs-Glas betrachtet, sehen wie eine Rohre aus. Herr Hofrath Wolff hat wahrgenommen, daß bey den Körnern, die den Brand haben, in den Spitzen hin und wieder etwas schwartzes stecket, welches die gantze innere Höhle dergestalt erfüllet, als wenn eine Röhre verstopffet wird, woraus er eben die Ursache des Brandes abnehmen will, wie unter diesem Wort angeführet zu finden. Die Wurtzel be-

ſtehet aus vielen kleinen Käſerlein. Den Aehren nach iſt die Gerſte unterſchiedlich, denn etliche hat zwo, etliche vier, etliche ſechs Zeilen oder Reihen Körner, darunter die erſte am beſten zum Maltz; die andern aber ſehr wohl zum Gemüſe, Grütze, Grieß und Grauppen gewendet werden können. Der Haupt-Unterſchied aber beſtehet in der Winter- und Sommer-Gerſte. Die

Winter-Gerſte wird ſparſamer als die Sommer-Gerſte gebauet, weil ſie zum Waſſerfärben und Bierbrauen nicht ſo tauglich als dieſe iſt: Denn ſie hat keine ſo erfüllte, ſondern gar flache Körner. Hingegen iſt die Winter-Gerſte zum Mahlen beſſer, dieweil ſie ſchmackhafftes Brot und Gemüſe giebet. Sie ſchockt und ſäcket auch beſſer, als die Sommer-Gerſte, und mäſtet ſchier ſo gut, wenn man ſie zum Vieh-Futter gebrauchet, als dieſe. Wer alſo Winter-Gerſte bauen will, der muß ſie in einen noch beſſer, als Weitzen-Feld gedüngten, wohl zugerichteten, und damit ein kalter Winter nicht daran mercklichen Schaden thun, oder dieſelbe gar verderben möge, an einer warmen Lage befindlichen Acker fein dicke ſäen, und zwar, da der Acker nur erſt zur Saat gepflüget worden, und noch gantz friſch und neu iſt. Der Saame muß nur ſelbiges Jahr gewachſen ſeyn, und iſt die Saam-Zeit noch vor dem Weitzen, nemlich in der erſten Herbſt-Monats-Woche, oder vierzehen Tage vor Michaelis. So bald ſie eingeſäet iſt, muß man, wo es vonnöthen, die Waſſer-Furchen zu machen nicht vergeſſen, damit das Schnee- und Regen-Waſſer im Acker nicht ſtille ſtehen, und die Saat erſauffen, ſondern fein gemächlich ablauffen möge. Man darff die Winter-Gerſte nicht, wie etwan den dickſtehenden Winter-Weitzen oder Winter-Roggen, abhüten: Denn der Winter pfleget ſchon die Uibermaaſſe wegzunehmen; hingegen iſt ihr das Jäten nützlich, aber das Schräpffen ſelten nöthig. Vor der Reiff-Zeit muß man ſie eine Zeitlang wegen der Sperlinge und Tauben hüten laſſen. Die Erndte betreffend, (welche die erſte im Getraide iſt, und noch wohl vor Johannis Baptiſtä geſchiehet) iſt am rathſamſten, daß die Winter-Gerſte mit der Sichel abgeſchnitten, und nicht mit der Senſe abgehauen werde. Die

Sommer-Gerſte hat völligere Körner, als die Winter-Gerſte, und erfordert einen guten Boden, worauf das Jahr vorher der Winter-Rieben, Winter-Weitzen oder Winter-Gerſte, auch wohl Winter-Korn geſtanden (wiewohl dieſer Acker lieber zum Haber gebraucht wird) man nimmt auch gerne die Kraut-Aecker dazu, oder aber dasjenige Feld, das man über Winter nicht beſtellen können; oder es wird auch ein Stücke von der Brache zur Gerſte gedünget, der Miſt hierzu etwan im October im alten Monden ausgeführet, bald gebreitet, und auch noch im alten Monden unteraeſtützet, hiernächſt der Acker im Früh Jahr, wenn er allzu zäh und rauh wäre, geruhret, wo es aber nicht ſonderlich nöthig befunden wird, nur gleich eingeeget, und ſo lange nach der Länge und in die Qveere überfahren, bis die Roſer und grobe Erdſchollen zerbrochen, und man ſiehet, daß es genug iſt; worauf im April zur Saat geackert wird. Am beſten und an der Frucht gar merklich zu ſpüren iſt es, wenn drey mahl zur Gerſte geackert, nemlich erſtlich geſtoppelt, hernach vor Winters, oder wenn man nicht fertig werden können, gleich nach demſelbigen gepflügt, und denn zur Saat geackert wird. In den Teichen, welche man ruhen läßt, pfleget die Gerſte auch wohl zu wachſen, und gilt gleich, man mag den Acker darzu vor Winters oder nach Winters umreiſſen; es wird auch ſolcher mehrentheils nur auf eine Art geackert, und bald darein geſäet. Kleinkörnigte Gerſte, die nicht recht ſpitzig iſt, nicht im Stroh erwarmet, auch auf dem Boden wohl abdörret, tauget zum Saamen am beſten. Die Saam Zeit der Gerſte, welche gar keine Kälte leiden will, und daher in unſauberer Witterung gar leicht erfrieret, und umſchlägt, gehet ſonſt insgemein an, wenn man mit dem Haber fertig iſt; wenn warme fruchtbare Nächte einfallen; und wenn es wohl trocken im Felde iſt, daß es hinter der Egen fein ſtäubet, nach dem bekannten Sprichwort:

Den Haber ſoll man einkleiben,
Die Gerſte aber einſtäuben.

Etliche richten ſich mit ihrer Gerſten-Saat nach den Fröſchen, oder nach den Eichbäumen, wenn nemlich jene zu Nacht ſchreyen, oder dieſe zu blühen anfangen. Sonſten pflegen ſich die alten Bauers-Leute nach der Haber-Saat zu achten: Läſſet ſich der früh-geſäete Haber wohl an, ſo ſäen ſie Früh-Gerſte; will aber der Früh-Haber nicht fort, ſo eilen ſie mit dem Gerſten-Säen auch nicht ſehr; ſie ſagen auch, wenn die Gerſte geſäet werde, da der Wind vom Mittag kommt, ſo gerathe ſie am beſten; hingegen wollen ihrer viele in der funffzehenden Woche nach Weyhnachten keine Gerſte ſäen, weil ſie in den Schoß-Bälgen ſtecken bleiben ſolle. Wenn groſſe Dürre in der Saat-Zeit einfället, ſo muß die Saam-Gerſte zuvor eingequellet werden, denn alſo gehet ſie lieber auf: dahingegen, wenn ſie nicht eingequellet worden, die Körnlein, welche tieff ins Erdreich gekommen, aufgehen, die aber, ſo höher und im trockenen bleiben, mit dem Wachſen verweilen, bis ein Regen kömmt, wovon die Gerſte ſehr zweywüchſig wird. So haben auch diejenigen, welche auf die Wirckung der Natur bey dem Wachsthum der Gerſte acht gegeben, gefunden, daß ſie etwas tieffer als das Korn in die Erde kommen, und nicht allzudick geſäet werden müſſe. Endlich muß der beſäete Acker nach der Länge und Qvere wohl eingeeget, und darauf flugs, oder aber wenn es zu dürre dazu, noch ehe die Gerſte in die Schoß-Kiele kommen, nach einem kleinen Regen gewaltzet werden, damit ſie hernach deſto beſſer und genauer zu hauen, und reiner zu hacken oder zu rechen ſeyn, auch die Feuchtung in einfallender groſſer Dürre behalten möge, welches der Gerſten ein groſſer Nutzen iſt. Man pflegt auch die in geilem Erdreich ſtehende Gerſte, wie den Weitzen zu ſchräpffen, auf mittelmäßigen und geringen Feldern aber läßt man es, um des daraus leicht entſtehenden Schadens willen, lieber unterwegs. Nicht zu naſſe und nicht zu

trockne,

trockne, ingleichen nicht zu geile Aecker werden überhaupt zur Gerste erfordert. Die schwere Gerste, welche im Wasser niederfällt, ist zum Saamen zu erwehlen. In niedrigen Feldern nimmt man bey dem Säen die Hand voll, in den höhern aber nur halb, iedoch wirfft man allezeit, wenn die Hand nicht sehr groß ist, gedoppelt. Man muß die Winter-Gerste sonderlich dicke säen. Andere besondere Anmerkungen von Vermehrung und Verbesserung der Getraide-Früchte und auch der Gerste, siehe in denen Leipziger Sammlungen IV Stück N. 1. Mit dem Abbringen der Gerste, (welches an manchen Orten, wo nicht viel erbauet wird, oder wo man die schmalen und hochgetriebenen Beete hat, mit der Sichel, wo man aber die breiten Beete und viel zu erndten hat, weit behender mit der Sense geschiehet) muß man sie nicht säumen, sondern so bald das Winter-Getraide eingebracht, und das Gestrohde an der Gerste sehr weiß ist, dieselbe, ehe sie überständig wird, und in Halmen einzubrechen beginn, abhauen lassen, und wenn auch theils Winter-Frucht so lange stehen bleiben sollte, bis die Gerste zuvor nieder gelegt, so kan es doch bey weitem so viel nicht schaden, als wenn man zu lange damit harret. Das Harcken, Aufbinden und Einführen, nimmt man alsdenn so bald als es möglich vor, wenn nemlich das darunter befindliche Gras nur ein wnig abgewelket ist: Denn die Gerste lang liegen zu lassen, will deswegen nicht rathsam seyn, weil nicht allein die Körner schwartz werden, sondern auch die öffters Benetzung und Wiederabtrocknung einige Krafft ausziehet; und wie geschwinde fällt manchmahl ein anhaltendes Regenwetter ein, wovon die Gerste auswächset und verderben muß. Mit dem Ausdrusch wird es gehalten, wie unter dem Worte Dreschen mit mehrern nachgelesen werden kan. Nach diesem werden die guten Körner auf einen reinen trockenen Boden aufgeschüttet, und bis zum Verbrauch zur Winters- und Sommers-Zeit mit fleißigem Umwenden wohl in Acht genommen; die geringe oder alte zum Vermältzen nicht mehr dienliche Gerste, in Ermangelung des Habers, den Pferden verfüttert; item den Schweinen, Mast-Rindvieh, und arbeitsamen Zug-Ochsen geschroten, oder auch denen Hünern, Gänsen, Enten und Tauben zum Futter gegeben. Die Uiberkehr gehört vor die Wagen-Rosse, und das Ausgesiebte von der Spreu, allwege einen Scheffel davon, mit einem Scheffel geschrotener Gerste vermischt, vor die Stutten, wenn sie auf den Frühling zur Acker-Arbeit gebraucht werden. Der vornehmste Nutzen der guten Gerste bestehet im Brauen, wo man ordentlicher Weise die Gerste ausser der Nutzung in der Vieh-Zucht, noch einmahl so hoch, als wenn man sie roh verkaufft, hinaus bringen kan. Wenn man aber auch nicht brauet, so kan man sie doch höher nutzen, durchs Mältzen, oder Maltzmachen. Hiernächst ist sie auch in der Vieh-Zucht und Mast, und zwar insonderheit die geringe Gerste, die man schroten lässet, sonderlich bey denen Schweinen zu nutzen. Zum Pferde-Futter dienet diese ebenfalls, ingleichen vor Ober-Vieh und nebst denen daraus gemachten Graupen, zum Verbacken, welchen Falls aber, wenn das Brot zusammen halten, und wohl schmecken soll, etwan halb Roggen-Meh darunter gemenget werden muß. Sonsten giebt die Sommer-Gerste kein so schmackafftes Mehl, als die Winter-Gerste, iedoch wird dergleichen Mehl zum Klöskochen vors Gesinde besser verbraucht, als das Roggene, denn es werden die Klösse (Knötlein) mürber, sind auch, wenn sie gleich warm weggegessen werden, schmackhaffter; die kalten aber gehn desto schwerer zu Halse. Im übrigen ist noch zu mercken, daß zwey oder mehr jährige Gerste nicht gerne zum Brauen angewendet und vermältzet werde, weil sie nicht mehr fein überein wächset, und daß auch die in gepferchten Aeckern gewachsene Gerste gleichfalls übel maltze, und das darinnen gebauete Korn blaulichtes Brot gebe.

Gersten-Boden, heißt zwar überhaupt ein zum Gerstenbau geschicktes Land, davon der Art. Gerste und Arten nachzusehen, allein eigentlich ist es in einem Brauhause, oder andern Wirtschaffts-Gebäude derjenige Raum, welcher insonderheit zu Verwahrung der Verraths-Gerste gewidmet ist. Insgemein muß bey dessen Anlegung alles dasjenige in Acht genommen werden, was hiernächst unter dem Wort Getraide-Boden angemercket ist; insonderheit aber ist bey einem Brauhause sehr beqvem, wenn der Gersten-Boden gleich über der Maltz-Tenne oder Weichkammer, so dergleichen absonderlich verhanden, angebracht, und dergestalt eingerichtet ist, daß aus demselben eine Schütte oder Ablaß, das ist ein viereckigtes mit Bretern eingefaßtes und oben mit einem Rumpff versehenes Loch, hinab und just über den Weich-Bottich gehe, dadurch die Gerste ohne mühsames Einsacken und Tragen auch ohne grossen Zeit-Verlust in denselben gelassen werden kan.

Gersten-Graupen, siehe Graupen.

Gersten-Korn, hat viererley Bedeutung: Denn 1) wird es vor ein iegliches Saam-Körnlein von obbeschriebenem Getraide, nemlich der Gerste genommen. 2) Vor einen Zufall am Auge, allda sich zuweilen in dem haarigen Rand des Augenliedes, oder etwas darüber hinauf, ein klein hartes Beulgen ereignet, so einem Gersten-Korn fast gleich kommt. 3) Vor ein Längen-Maaß, da es den zwölfften Theil eines Zolles bedeutet, welcher von den Frantzosen Ligne genennet wird, und 4) vor ein Apothecker-Gewicht, so das zwantzigste Theil eines Scrupels, oder das sechzigste Theil eines Quintleins ausmachet, und ein Gran heisset, deren also vier hundert und achtzig auf eine Untze oder zwey Loth gehen.

Gersten-Mutter, siehe Korn-Mutter.

Gersten-Stroh, gehöret mit unter das Futter-Stroh, und wird an vielen Orten, wo das Heu seltsam ist, an dessen stat, den Winter durch, und weit in den Frühling hinein denen Pferden, auch insgemein dem Rind-Vieh, sonderlich

derlich den Kühen und jungen Kälbern (denn die Ochsen und das Gälte-Vieh muß sich mit Haber-Stroh behelffen) gegeben, auch die Schaafe damit ausgewintert. An manchen Orten hingegen wird das Gersten-Stroh nicht anders, als in äusserstem Futter-Mangel denen Kühen, ordentlich aber nur zum Unterstreuen, oder dem Gälte-Vieh gegeben. Es muß aber so bald es ausgedroschen, in die Höhe und trocken geleget werden, weil es auf der Erde in den Pansen anlaufen und stinckend werden und also verderben würde. Es kan auch zu andern Dingen gebrauchet werden. Sonderlich schickt es sich zu Lager-Stäten in die Betten, u. s. f.

Gerülle, nennet man alle zum theil unbrauchbare, zum theil auch sonst nur zur Seite gesetzte Mobilien und Hausgeräthschafft, so man bis zur Ausbesserung oder zufälligen Gebrauch in einem verschlossenen Raume aufzubehalten pfleget.

Gesäme, darunter wird gemeiniglich der Saame so vieler und mancherley Kräuter, Blumen und Küchen-Gewächse verstanden. Dieser Saame muß bey schönem stillen Wetter im Abnehmen des Mondes gesamlet werden, wenn das Kraut davon gantz welck und dürre worden. Es befindet sich aber in einem ieden Saamen-Korne ein öligter Liquor, welcher wenn er conserviret wird, den Anfang des Lebens abgiebet. Dieser Lebens-Safft kan im Gegentheil nach der Beschaffenheit der Qvantität und Qvalität in dem Saamen eines Gewächses bey einem eher, bey einem andern langsamer vertrocknen, und derohalben hat man bey dem Aufbehalt des Gesämes nicht nur sehr wohl Acht darauf zu geben, daß dergleichen weder in allzu feuchter Lufft, noch auch in überflüßiger Wärme liegen gelassen werde; sondern es ist auch daraus abzunehmen, daß diejenigen irren, welche ohne Unterscheid die Fruchtbarkeit der Saamen-Körner auf eine gewisse Zeit, ja gar auf 10 Jahre hinaus setzen. Einige davon als Zwiebeln, Knoblauch und Mag-Saamen ꝛc. halten sich in ihren eigenen Hülsen oder Knöpfflein; den Gurcken und Melonen, Kürbis und dergleichen Saamen, die fettkörnig, gehen die Mäuse gerne nach. Endlich ist auch einem besorglichen Haushalter zu wissen nöthig, wie viel Jahre ein iedes von dem Gesäme gut und tüchtig bleibe, davon überhaupt zu mercken, daß alles runde und großkörnige Gesäme ein Jahr länger gut bleibe, als das platte und kleinkörnige, weil dieses letzte eher austrocknet; auch ist nicht aller Saame gleich im ersten Jahre von einer recht wirckenden Krafft. Dannenhero wird nachfolgende Alphabetische Specification derer meisten bekannten Gesäme ihren Nutzen finden: Es sind erstlich die Jahre angemercket, wie lange der Saame aufs höchste gut bleiben kan, so wie es die Erfahrung bestätiget, und sodenn das beste Alter, darinnen der Saame zum säen tüchtig und geschickt: Als

Ackeley	4	Jahr	2
Anemone	3	"	1
Angelica	2	"	1
Anis	3	"	2
Artischocken	4	Jahr	2
Baldrian	2	"	1
Balsam	3	"	1
Basilicken	3	"	1
Basternack	2	"	1
Bete	4	"	1
Blattaria	1	"	"
Blumen-Kohl	3	"	3
Bohnen	5	"	1
Cardobenedict	1	"	"
Carotten	2	"	1
Cichorien	2	"	1
Convolvulus	2	"	1
Endivien	2	"	1
Erbsen	3	"	1
Fenchel	2	"	1
Finger-Hüte	2	"	1
Flos Africanus	2	"	1
Gelbwurtzel	1	"	"
Gold-Blumen.	2	"	1
Gurcken	6	"	2
Katzen-Kraut	3	"	1
Kerbel	2	"	1
Kohl, wie er auch Nahmen haben mag	4	"	2
Korn-Blumen	3	"	1
Kresse	4	"	2
Kürbiß	4	"	2
Lattig	3	"	1
Lauch	1	"	"
Lupinien	2	"	1
Majoran edle	1	"	"
grobe	2	"	1
Malva	2	"	1
Mangolt	4	"	1
Mariendistel	4	"	2
Mastblumen	2	"	1
Meerglöcklein	18	"	1
Melden	2	"	1
Melissen	2	"	1
Melonen	6	"	2
Mahn	1	"	"
Möhren	2	"	"
Mutter-Kraut	1	"	"
Nelcken	5	"	3
Nießwurtz	2	"	"
Ochsenzung	2	"	"
Orobus verus	2	"	"
Pastinack	2	"	1
Peonien-Rosen	3	"	2
Petersilie	5	"	2
Pimpinellen	2	"	1
Portulac	3	"	2
Radies	4	"	2
Rapuntzel, der unter allen Saamen vor den kleinsten gehalten wird	3	"	2
Rettig	4	"	2
Rheinfahren	3	"	2
Rittersporn	2	"	1
Rüben	2	"	1
Rosen	2	"	"
Peonien	3	"	2
Salat	4	"	1
Sauerampf	2	"	"
Sellerie	2	"	"
Senff	6	"	2

Sonnen-

Sonnen-Blumen	4	=	2
Spargel	4	=	1
Spinat	2	=	=
Stein-Klee	4	=	2
Thymian	2	=	=
Thlaspi Cand.	2	=	=
Tulipanen	1	=	=
Veilwurtz	2	=	=
Wermuth	3	=	1
Winter-Rosen	2	=	=
Ysop	2	=	=
Zuckerwurtz	2	=	=
Zwiebeln	2	=	1

Wer von mehrern Gesäme die Nachricht verlanget, wie viele Jahre eines ieden Gewächses Saame däuren könne, der wird solche finden in des Pater Carteuser seinem Niederländischen Garten-Büchlein.

Gesämte Breter, werden diejenige genennet, wo der Klotz daraus sie geschnitten worden, vorhero an allen vier Seiten durch einen Schnitt der Schwarte benommen, so, daß hernach die Breter vollkantig werden.

Gesang, siehe Gelock.

Gescheide, also werden von denen Jägern die Gedärme der wilden Thiere genennet.

Geschencke, sind Gaben an Geld und Sachen, welche man in der Wirtschafft über den Lohn, und also eigentlich umsonst, und, wie es die Natur der Sache mit sich bringen solte, nach freyer Willkühr, guten Freunden, Dienern der Communen, Kindern und Gesinde, bey verschiedenen Gelegenheiten und Zeiten geben solte und könte, die aber an vielen Orten nach einem strengen Herkommen mit Zwang und mit grosser Last, und Verderb der Wirtschafft, ja unter verschiedenen Misbräuchen, gegeben werden müssen und überhaupt gefordert werden. Daher unter die hauswirtliche Ausgaben an vielen Orten ein grosses vor so genannte Christ- oder Weihnachts- Neu-Jahrs- Oster-Eyer, Paten- und Gevatter- und Hochzeit-Geschencke, ja fast bey allen Tritten und Schritten denenjenigen, die doch ihren Lohn schon haben, an absonderlichen Geschencken und an Trinckgeldern, Discretions und Präsenten gereichet werden muß. Die Liebe, die Danckbarkeit, die Wohlthätigkeit, und Freygebigkeit sind Tugenden, die allerdings ein gemäßigtes Verschencken auch in der Wirtschafft erfodern. Allein theils wird auch Wollust, Stolz und Verschwendung damit getrieben, ja so gar Ungerechtigkeit öffters unter diesem Schein ausgeübet, theils wird von andern, die gerne geschencket haben wollen, Eigennutz und Grobheit, ja ebenfalls viele Ungerechtigkeit und Belästigung unter dem Nahmen der Geschencke und Accidentien begangen. Daher die Policey schon längst dieser Last den Wirtschafften abzuhelffen gesuchet hat.

Geschifftet, suche Schifften.

Geschirr, siehe Schiff und Geschirr.

Geschirr-Holtz, Geschirr-Kammer, Geschirr-Meister, suche unten Schirr-Holtz, Schirr-Kammer, Schirr-Meister.

Geschlagen, siehe Schlagen.

Geschleiff, wird der Bau oder die Wohnung genennet, welche sich der Biber über dem Wasser an dem Ufer mit sonderlichem Fleiß zuzurichten weiß. Siehe Biber.

Geschlincke, wird von dem Eingeweide des Rindviehes die Lunge und Leber genennet, also sagt man Kälber ingleichen Rinds-Geschlincke.

Geschlossene Zeit, wird genennet, wenn die Aecker, Wiesen, Holtzungen oder Fisch-Wasser gehäget werden, also, daß man die ersten drey nicht mit dem Viehe betreiben, in denen letztern aber nicht fischen oder krebsen darff. Diese Zeit wird nach dem Herkommen oder auch durch Policey-Gesetze verschiedentlich nach der Natur dieser Dinge und der Landes-Gegend bestimmet. Daher man hierinne nichts allgemeines sagen kan. Die Tage Jacobi, Georgii, Michaelis, Martini, sind sonderlich merckwürdige Zeiten in der Wirtschafft. Ein Wirt muß sich nach diesen Zeiten in ieder Gegend erkundigen.

Geschmeide, heissen die so vielfältige gold- und silberne und mit kostbaren Juwelen versehene Zierathen, derer man sich zu einem Außputz an den Händen, am Hals, Ohren oder sonst am Kopff und auf der Brust bedienet. Es bestehen dieselben in Agraffen, Anckern, Angehencken, Arm-Bändern, Batzen, Bäumelgen, Brasselorten, Creutzgen, Esclavagen, Flimmer-Nadeln, Hals-Bändern, Ketten, Ohrgehencken, Perlen, Ringen, Schnüren, Spangen u. s. f. Geschmeide-Käßgen, worinnen man dieses Geschmeide verwahret.

Geschöpffet, ist ein Falckenier-Terminus, und wird gesagt, wenn die Habichte an einen Bach zum Baden oder Träncken gestellet werden.

Geschrencke, siehe Schrencken.

Geschröt, wird das Gemächte oder der Hoden-Sack an den Pferden männlichen Geschlechtes genennet, welches in allen Farben der Pferde gantz schwartz, klein, gleich und über ein groß, auch wohl aufgeschürtzt seyn soll, massen solches ein Anzeichen eines gesunden, starcken und röschen Pferdes ist, zumahl wenn dasselbe über dieses einen kurtzen und schwartzen Schafft oder Schlauch hat. Es ereignen sich manchmahlen Geschwulsten an diesem Theile, dafür nehmet dürren Leim, der zuvor auch ist gebrauchet worden, klopffet denselben und reutert ihn durch ein Sieb, thut Eßig, Theriack und Saltz darunter, daß es so dünne wird, wie ein Mus, bestreichet dem Pferde das Geschröt und den Schlauch damit; wenn es dürre wird, so kratzet es wieder ab, und bestreichet es wie zuvor, und zwar ie öffter ie besser, bis die Geschwulst vergehet. Oder stosset Hauswurtz, Weitzen-Kleyen, Rauten, mit Baum-Oel und Eßig zu einem Mus, lassets warm werden, und salbet den Schaden damit; oder siedet einen Strehnen von flächsenem Garn, der erst gesponnen ist, in Wasser, und bindet es dem Pferde über auf die Geschwulst täglich zweymahl, so warm, als es

erleiden

erleiden kan; das muß man acht Tage continuiren, und allewege frisches Garn von ermeldter Beschaffenheit darzu nehmen, so wird es heilen. Wenn auch das Geschrot zu hart und zu groß ist, so nehmet neue Butter im May, die nicht gewässert ist, und schmieret den Gaul damit, es lindert und zeucht die Geschwulst aus. Wenn ein Pferd von einem Schlag oder Schuß am Geschröte geschwollen ist, so siedet Brunnen-Kreß, und leget es ihm so warm es solches erleiden kan, über; oder nehmet einen neuen Topff, thut Alaun und Eisen-Kraut darein, gießet ein wenig Wein daran, decket es wohl zu, und lasset es wohl sieden, hernach waschet dem Pferd alle Tage zwey oder dreymahl, so warm als es dasselbe erleiden kan, den Schlauch und das Geschrote damit; oder siedet Hopfen und Hopfen-Saamen wohl in Wein-Eßig, lasset den Dampff an die Geschwulst gehen, und bähet sie wohl damit, so wird sie sich bald verlieren, und das Pferd wieder gesund werden.

Geschühe, sind zwey ohngefehr eines Fingers lange, subtile, weißgearbeitete, gelinde und mit Schellen versehene Riemen, welche sauber ausgefrantzt, dem Falcken um beyde Füsse gelegt, und die Wurff-Riemen daran gemachet werden.

Geschütze, heissen die Jäger die Gefässe der Falcken.

Geschwefelter Wein, wird derjenige genennet, welcher zu viel Schwefel zum Einschlage bekommen.

Geschwellt, siehe Gedruckt.

Geschwulst, ist ein Auflauffen und eine Erhebung eines Theils des Leibes, welche durch eine Scheidung der Feuchtigkeiten plötzlich oder nach und nach mit und ohne Entzündung entstehet, in dem ein solcher Safft stocket und den andern, der dazu kommt, ebenfalls aufhält. Daher kan man solchen Dingen anfänglich durch zertheilende Hausmittel am besten helfen. Wozu auch gehöret

Geschwulst-Kraut, suche Fette Henne.

Gesegnete Distel, ist Cardobenedicten, davon siehe diesen Art.

Gesencke, beym Wein-Bau, nennen die Wintzer oder Wein-Gärtner dasjenige Stück eines alten Reben-Stockes, worin sie einen Schnitt thun, und solches nachgehends in die Erde sencken, damit es Wurtzel fasse, und folglich versetzet werden könne. Siehe Sencke.

Gesencke, bey der Fischerey heissen die runden Cylindrischen von Eisen oder Bley gemachten Gewichte, welche an dem untersten Saum einer Wathe oder andern Fisch-Netzes angemacht sind, damit solche auf dem Grund eines Teiches oder Flusses aufstreichen und also verhindern mögen, daß keine Fische unter dem Netze durchgehen können.

Gesicht, ist oben auf dem Lauff einer Büchsen oder Flinte ein von Eisen oder Meßing gemachtes und just in der Mitten eingefeiltes Blechlein, durch welche Kerbe man im Zielen die Fliege oder das Korn, so gantz vornen auf dem Lauff der Büchsen oder Flinte sitzet, entweder voll oder genau, nachdem man den Schuß richten will, fassen muß. Einige Büchsen führen ein bewegliches doppeltes, auch wohl gar dreyfaches Gesichte, welche man nachdem man in die Ferne oder nahe schiessen will, niedrig oder hoch richtet. Viele Flinten führen heut zu Tage entweder gar kein Gesichte mehr, oder es ist dergleichen hinten auf dem Lauff, gleich vor der Schwantz-Schraube, eingefeilet.

Gesinde, Brödlinge, Dienst-Boten, Ehehalten, hierunter werden diejenigen Personen beyderley Geschlechts, so uns um einen gewissen Jahr-Lohn und die tägliche Kost dienen, und unsere Befehle mit aller Treu, auch möglichstem Fleisse und Sorgfalt ausrichten sollen, nemlich Knechte und Mägde verstanden. Insgemein hat man bey Mieth- oder Dingung des Gesindes nachfolgende drey Haupt-Regeln wohl zu beobachten: Vors 1) soll man sich vor gar fremden, und unbekannten Gesinde hüten, hingegen wo möglich bekannte Knechte und Mägde, die etwas zu verlieren haben, dingen und miethen. Vors 2) soll man nicht zween oder drey Brüder, zwo oder drey Schwestern in eine Haushaltung nehmen: Denn entweder ist wenig Fried und Verträglichkeit zwischen ihnen zu hoffen, oder sie vertragen sich allzu gut, da denn allerley Untreu, Unfleiß, Partiten, Betrügerey und Schaden von ihnen zu befahren ist. Und 3) soll man für alten ausgearbeiteten Knechten und Mägden sich hüten: Denn ausser daß sie unvermögend und krafftlos, so sind sie auch gemeiniglich beißig, zänckisch, unverträglich, stutzig und eigenwillig, lassen sich nicht gerne einreden, und wollen offt alles besser, als die Herrschafft selbst, wissen und verstehen; hiernechst aber muß man auch selbst mit einem sittsamen anständigen Leben denselben gebührend vorgehen, sich in allen verständig und Christlich gegen dasselbe bezeigen, sie treulich versorgen, und keine Noth leiden lassen, vielweniger den einmahl versprochenen Lohn ohne Ursache verkürtzen, oder gar zurück halten. Uiber dieses soll ein verständiger Hauswirt nie mehr Gesindes dingen, als es die Beschaffenheit seiner Haushaltung erheischet: Denn wo überflüßiges Gesinde ist, da ist viel Faulheit und Nachläßigkeit, eines verlässet sich auf das andere, daß die Arbeit, die einer allein oder doch wenige verrichten können, bey solchen Hauffen, entweder gantz und gar ungethan bleibt, oder doch liederlich genug gethan wird. Anderseits hingegen soll er auch nicht zu wenig dingen, damit ihm die Arbeit, sonderlich wenn sie ohne augenscheinlichen Schaden, keinen Aufschub leiden kan, nicht liegen bleiben möge, und das Gesinde zugleich unter der Arbeit selbst unverantwortlich erliegen müsse. Die Pflichten des Gesindes bestehen darinnen: Daß sie vor allen Dingen der wahren GOttes-Furcht sich befleißigen; ihre Herrschafften nicht allein, als andere ihre Nächsten insgemein, die entweder geringer, als sie selbst oder ihnen doch gleich sind, sondern mit gezierendem Respect lieben

und ehren, ihnen den schuldigen Gehorsam erweisen, und nicht allein was die Herrschafft befielet, und nicht wider GOttes Gebot ist, willig und treulich verrichten, sondern auch, wo sie selbst ein und anders sehen, worinnen sie der Herrschafft einen angenehmen Gefallen erweisen, und ihren Schaden verhindern können, solches nicht unterlassen. Hiernächst sollen sie auch mit der Hand treu seyn, und nichts weder auf grobe oder subtile Weise, es sey Geld oder Geldes-werth entwenden, verschleppen oder andern Leuten heimlicher Weise zustecken, sondern mit allem demjenigen, was ihrer Herrschafft ist, sparsam, treu und sorgfältig umgehen; nicht liederlich verderben, verwahrlosen und zu schanden gehen lassen, was sie durch ihre Sorgfalt hätten erhalten können. siehe ferner Knecht und Magd, ingleichen Gesinde-Noth.

Gesinde-Kost, ist der Unterhalt an Speis und Tranck, welchen eine Herrschafft ihrem Gesinde zu reichen schuldig ist. Es soll diese Kost also beschaffen und dergestalt zugerichtet seyn, daß das Gesinde nicht allein keinen Hunger dabey leiden, sondern auch gesund und bey Kräfften bleiben könne, denn wo man von seinem Gesinde volle Arbeit fordert, und demselben nur halb zu essen giebt, der zwingt es gleichsam aus Noth untreu zu werden, und da, wo es sich nicht geziemet, zuzugreiffen, wenn es vorhero noch so treu gewesen. Eben so unverantwortlich ist es auch, wo man Dienst-Boten mit solcher Speise abspeiset, wobey es seine Gesundheit verlieret, und also Lebenslang an einen solchen Dienst mit Trauren und Wehklagen gedencken muß. Auf einen Knecht oder Magd wird jährlich, ausser Kraut, Rüben, Möhren, Salat und dergleichen Garten-Waaren, an Getraid, Zugemüsen und andern, zur Kost gerechnet: Fünff Scheffel Korn Dresdnisches Maaß zu Brote, drey Viertel Korn zu Mäusern und Suppen, einen Scheffel bis fünf Viertel Gerste zu Graupen; ein halber Scheffel Weitzen, ein halber Scheffel Erbsen; ein Viertel Linsen, und zwo Metzen Saltz. Doch wird es damit immer an einem Orte anders gehalten, als am andern, und lässet sich also hierüber nichts gewisses durchgängig determiniren.

Gesinde-Lohn, Jahr-Lohn, Lied-Lohn, Mieth-Lohn, ist der verdiente und verdingte Lohn derer, die als ordentliche und gebrödete Dienst-Boten, Ehehalten und Gesinde dienen. Eine Herrschafft soll ihrem Gesinde den verdienten Lohn zu rechter Zeit richtig und völlig geben, und ihme ohne sonderbare Ursache, und wegen geringer Schäden, wo es nicht eine nachläßige Verwahrlosung und wissentliche Bosheit dabey zu Schulden gekommen, keinen Abzug machen. So ist auch nicht wohl rathsam, dem Gesinde den Lohn voraus zu geben, weil man sich hernachmahls bey allerhand sich ereignenden Fällen, an nichts mehr halten kan, dahingegen man ihme von dem bereits verdienten Lohn dasjenige, was es inzwischen zur höchsten Nothdurfft brauchet, wie billig abfolgen lassen, jedoch allezeit noch etwas zur Versicherung in Händen behalten soll, weil manche Dienst-Boten so frech und kühne sind, daß sie ihren Herrschafften auch zu der Zeit, da die Arbeit am nöthigsten ist, den Stuhl vor die Thür zu setzen, und vor Verlauff ihres Dienst-Jahres Abschied zu nehmen sich unterstehen. Der Lohn des Gesindes ist nach der Gelegenheit der Orte und des Landes, und nach den Pretiis rerum unterschiedlich: Um Leipzig herum pflegt ein Hof- oder Schirrmeister zwantzig bis vier oder fünff und zwantzig Gülden; Ein Groß-Encke, Ober- oder Groß-Knecht, achtzehn bis zwantzig Gülden; Ein Haus-Knecht sechzehen bis achtzehen Gülden, so viel auch der Mittel-Encke, Baur- und Ochsen-Knecht bey grossen Gütern zu Lohne haben, und der Klein-Encke vierzehn bis sechzehen Gülden zu bekommen. Einer Hofemeisterin oder Käsemutter (so auch an einigen Orten den Nahmen einer Vieh-Muhme oder Vieh-Mutter führet) pflegt man achtzehen bis zwantzig Gülden, auch weniger oder mehr; einer so genannten grossen Magd zwölff Gülden, und eben so viel der Sau-Magd; Der Haus-Magd zehen bis zwölff Gülden; Der Mittel-Magd bey starcken Gütern, zehen Gülden, und der kleinen Magd, nachdem die Arbeit ist, acht bis zehen Gülden, alles Meißnischer Währung, jährlich zum Lohne zu geben, wobey gemeiniglich noch eine Ergötzlichkeit oder so genannter Heil-Christ an Weyhnachten zu fallen pflegt. Bey grossen Haushaltungen ist es gebräuchlich, daß man um besserer Richtigkeit willen mit dem Gesinde ordentliche Lohn-Zettel hält, und alle Viertel-Jahr den Empfang ihres Lohnes, oder auch, was sie auf Abschlag erhalten, darein zeichnet.

Gesinde-Noth, ist die Sache, worüber heut zu Tage in der Wirtschafft sehr geklaget, und deswegen offt so gar gewünschet wird, daß man doch kein Gesinde halten, und also diese sonst so nützliche und von GOtt zum Wohlstand der Menschen so weislich eingerichtete, in der Wirtschafft aber so unentbehrliche und an sich vortreffliche Sache entbehren könne. Es mag wohl seyn, daß viele aus Geitz und Unverstand diesen Wunsch thun, weil sie nemlich nur allein alles haben, niemanden aber nichts geben und gönnen wollen. Allein es ist doch auch gewiß, daß mit dem Gesindehalten zufälliger Weise ungemein viel Noth, Verdruß und Elend im wirtschafftlichen Leben, sonderlich auf dem Lande verknüpffet sey. Unter dem Art. Gesinde, ist von denen Ursachen, so ferne solches in der übeln Beschaffenheit des Gesindes zu suchen, schon etwas gedacht. Allein viele Wirte machen sich auch ihre Noth selbst durch ihre Bosheit, Schuld, unklügliches und unchristliches Verfahren, Verführung, böses Exempel und dergleichen. Ja sie verderben dadurch nicht allein ihr, sondern auch anderer ihr Gesinde. Und dieses von Herrschafften verderbtes Gesinde verderbet sich einander selbst mehr und die andern, und so fort. Solchergestalt aber ist erst die Noth am nächsten in der Bosheit und Ungezogenheit des Gesindes zu suchen. Hier ist nun die Frage, was man vor Mittel habe, diese Noth zu heben oder doch zu mindern, welche in der That, sonderlich im

lantzen einen sehr schädlichen Einfluß in den florissanten Zustand der Wirtschafft eines Landes. Dorffes und einer Stadt bekannter massen hat? Landwirte, welche selbst den Gerichts-Zwang haben, können sich einigermassen helffen. Die kleinen Zucht-Strafen des bösen Gesindes die man schleunig und ohne Proceß in guten Städten ohne viele Kosten von der Policey erlanget, die strengen Strafen derer schweren Gesinde-Verbrechen, das Auftreiben des schlimmen Gesindes, und dergleichen sind zwar Mittel, ja es sind solche, welche in der That aller Hauszucht die Hand bieten müssen, indem sie der Herrschafft und ihrer Zucht Ehrerbietung und Achtung verschaffen. Wo man hergegen viele Zeit, Kosten und Mühe auf die kleinen Klagen gegen das Gesinde wenden, Processe führen und Advocaten besolden muß; wo man dem Gesinde Injurien-Klagen unumschränckt gegen das Schelten und die Zucht der Herrschafft verstattet, und überhaupt dieser eine gewisse und gemäßigte Haus-Zuchts-Mittel zuläßet, ja auch diese Sachen unter diejenigen ziehet, wovon die Gerichts-Sporteln einen guten Zugang haben; wo man ohne Einsicht viele Gelegenheiten und Leute dultet, davon das Gesinde verführet, das verführte geheget und in seiner Bosheit verheelet oder gefördert wird, u. d. g. da ist freylich nicht daran zu dencken, daß bey allen Gesinde-Gesetzen und Ordnungen diese Noth gemindert werde. Vielmehr wird endlich das Gesinde so gar unter sich selbst hundert schlimme Gebräuche denen Gesetzen entgegen setzen, und als ihre eigenen Rechte und Gesetze einführen, die die Herrschafft aus Furcht, gar kein Gesinde zu bekommen, oder noch grössere Noth zu haben, endlich beobachten muß, wann auch gleich die Gesetze was anders verordnen. Man siehet es schon wircklich z. E. bey dem Lohne, dem Weynachts-Geschencke an vielen Orten. Denn dahin hat es das Gesinde oder doch gewisse Arten von Gesinde an vielen Orten, sonderlich in grossen Städten, wo die Gesinde-Policey schlecht ist, eben so wie die Handwercks-Gesellen bey vielen Handwerckern, mit ihren Ungezogenheiten und schlimmen Gebräuchen, in Ansehung ihres Lohns, ihrer Arbeit und ihres Tractaments, schon längstens leider gebracht, worinne die Policey keine Aufsicht hat, und dieses sowohl dem Gesinde verstattet, als auch unbilliger Herrschafft keine Schrancken setzet. Allein wenn auch alles dieses von der Policey mit grosser Sorgfalt verhütet wird, so scheinet es dennoch nicht zulänglich, wenn die Policey nicht auf die erste Quelle alles schlimmen Gesindes zurücke gehet, und allerhand andern Mitteln, solche zu verstopfen, die Hand bietet. Diese erste Quelle aber ist in der elenden Kinder- und Jugend-Zucht zu suchen, und daß man von Seiten der Policey darinnen keine genauern Anstalten machet. Diese Anstalten findet man durch ein Exempel in denen Leipziger Sammlungen von Wirtschaffts- und Policey-Sachen, im X und folgenden Stücken vorgestellet und ausgeführet, dahin der geneigte Leser, da es sich hier nicht herschicket, gewiesen wird.

Gesort, Gesöde, siehe **Siede.**

Gesort-Bottich, siehe **Siede-Faß.**

Gespe, Geuspe, Gauffe, heißt, eine doppelte hohle Hand voll, das ist, so viel man mit beyden an einander gehaltenen Händen von trockenen Sachen auf einmahl fassen und halten kan. Also sagt man: Eine Geuspe Haber; eine Gespe Mehl; eine Geuspe Sand ꝛc.

Gestandene Schüssel, siehe **Gallerte,** ingleichen *Gelee.*

Gestände, wird nach Weydmännischer Redens-Art, das Nest eines Falcken genennet.

Gestelle, wird überhaupt alles dasjenige genennet, darauf eine Sache gestellet, sicher ruhen kan. Man braucht dergleichen gerne, um z. E. eine Lade, Kasten, Schranck, Kothe u. s. f. etwas vom Erdboden zu erhöhen, damit die Lufft darunter hinstreichen und sich daselbst folglich nicht leicht eine Feuchtigkeit verhalten könne, woraus sonst allerley übele Folgerungen entstehen. Insonderheit aber führet diesen Nahmen ein beweglicher und in einen besonders darzu bestimmten Bottich genau eingeschnittener beweglicher Boden, welcher aus lauter an einander geschlichteten Stücken Pfosten, und ihren Unterlagen, oder aus unten hohl ausgeschweifften, an Enden aber starck gelassenen Stücken Höltzern, so man auch die Stell-Hölzer zu nennen pfleget, bestehet; Dieses Gestelle wird darzu gebrauchet, daß wenn man nun mit Möschen fertig, und solcher Mösch hernach in den Bottich auf das Gestelle übergetragen worden, die Würtze von dem Mösch dadurch ablauffen, die Traben aber oben zurück bleiben können; zu dem Ende werden schmahle Fugen gelassen, das Gestelle aber selbst überleget man oben fein ordentlich, mit gutem frischen Stroh, darauf hernach der Mosch geschüttet wird.

Gestellet, wenn die Jagd-Hunde ein wildes Schwein anfallen, daß es Stand halten, und mit ihnen streiten muß, so sagt man auf Weydmännisch: Das Schwein wird von den Hunden gestellet.

Gestellet Bier, oder Bierstellen zur Gährung oder Abkühlung u. dergl. Siehe **Brauen.**

Gestirne, heißt entweder alles, was man am Himmel an Irr- und Fix-Sternen des Nachts gewahr wird, oder es bedeutet eine gewisse Anzahl Fix-Sterne, so von denen Planeten oder Irrsternen zu unterscheiden, und in einer gewissen Ordnung, Weite und Grösse dergestalt am Himel zusammen stehen, daß man sich ein gewisses Stern-Bild z. E. eine Jungfer, einen Bär, ein Wappen eines grossen Herres darunter einbildet; da denn dieses Bild ein Gestirn (astrum) in der Stern Kunst genennet wird. Sie werden in Nordliche und Südliche unterschieden. Der sogenannte Thier Kreis bestehet aus solchen Bildern, nach welchen wir die Bewegung unserer Erde und dem daraus entstehenden verschiedenen Stand der Sonne in Ansehung

derselben und ihren Gegenden bestimmen und abmessen, nach denen alten irrigen Meinungen aber dabey von dem Lauf der Sonne um unsere Erde reden, da doch nicht jene um die Erde, sondern diese um die Sonne läufft; und also obgemeldeten Stand unserer Erde und unserer Gegend unter dem Nahmen des Standes und Laufs der Sonne in einem gewissen Stern-Zeichen, Bilde und Gestirne in dem Thier-Kreis, z. E. die Sonne steht oder läuft, kommt, trit in Widder, anzeigen. Und so sind die Calender zu verstehen, welche die alte Sprache noch brauchen. Ein Wirt muß davon einige Nachricht und Känntniß haben, theils den Calender und den Betrachtungswürdigen Umstand der Zeit nach ihrer Verschiedenheit bey seinen Geschäfften einzusehen, theils aber den vielen Aberglauben, den man insgemein von der Bedeutung und dem Einfluß der Gunst und Ungunst der Gestirne, oder ietztgedachter willkührlichen Bilder unserer Phantasie heget, abzulegen.

Gestösse, nennen die Köhler, wenn bey einem angezündeten Meuler, die Feuer so jählings durch das Gestäube gedämpffet werden, da sie hernach einen Knall und Stoß von sich geben, auch wohl alles in Hauffen stossen. Siehe Kohle.

Gestossene Suppe, ist so viel als Coulis, welches man nachschlagen kan.

Gestovtes Essen, siehe Gedämpfftes.

Gestreifft, wird ein wollener oder auch seidener Zeug genennet, der mit abwechselnden Farben seiner Länge nach in bald schmale, bald breite Striemen abgetheilet, und dadurch von dem geblümten unterschieden ist, der auf seinen Boden, entweder gestreuete Blumen hat, die theils hinein gewircket, theils hinein gedruckt, theils hinein genehet seyn können, oder nach einem gewissen Muster von Blumen und aus sich in einander schlingenden Rancken verfertiget.

Geströh oder Geströhde, siehe Stroh.

Gestürtte, suche Stutterey.

Gesultzte Milch, siehe Creme.

Gesundheits-Pflegung, Lebens-Ordnung, wie solche anzustellen, und wie ein Mensch durch alle Monate des gantzen Jahres seiner Gesundheit wahrnehmen solle, ist in dem, zu Ende dieses Lexici befindlichen Land- und Haus-Wirtschaffts-Calender, bey iedem Monat, gleich nach denen Küchen-Verrichtungen, kürtzlich angemercket, zu finden. Man hat in diesem Lexico aber überhaupt auf die Mittel der Erhaltung und Erlangung der Gesundheit gesehen, und sowohl die Geschäffte als die Mittel der Natur einigermassen berühret weil 1) die Gesundheit der edelste Schatz eines Wirtes im leiblichen und bey allen Wirtschaffts-Geschäfften zum Grunde lieget: 2) Die Geschäffte in der Wirtschafft auch entweder mittelbar oder unmittelbar auf einen gesunden Leib abzielen und zu dem Ende sonderlich bey der Kinderzucht in der Haushaltung viele Verrichtungen Wart- und Pflegung vorfallen: 3) Küche und Keller dahin gehöret: 4) Die Wirtschafft auch viele Artzneymittel verschaffet. 5) Aber die Vieh-Artzney-Wissenschafft zur Wirtschafft gehöret, gleichwohl dabey meistens die Lehre von der Menschen, Gesundheit und Kranckheit zum Grunde lieget. Siehe Diät.

Getöset, Gepneuscht, Gepst, wird von Jagd-Hunden gesaget, wenn sie sehr gelauffen und ihnen der Bauch sehr schlägt.

Getränckе, Tranck, sind die nassen und flüchtigen Dinge, so den Durst stillen und zu trincken taugen, oder auch als Artzneymittel genommen werden müssen; diese letztere verfertiget man in Apothecken; jene aber sind entweder einfach, und von der Natur zubereitet, als das Wasser, welches das älteste und natürlichste und in gewissen Umständen das gesündeste Getränckе; die Milch; der Wein: oder gemischt, und von denen Menschen entweder abgekocht, oder aber, wie es eine iegliche Art erfordert, mit Fleiß zugerichtet: als Bier, Scherpen, Cofent, Breyhahn, Lauer, Lorcke, Lurcke oder Trester-Wein, Cidre oder Aepffel- und Birn-Wein, Meet, Branntwein, Limonade, Caffee, Thee, Chocolade, Hippocras, Orzade, allerhand gebrannte Wasser u. d. g. Unter allen diesen Geträncken behält wohl der Wein den Vorzug, angesehen er nicht nur nächst dem Wasser das älteste und natürlichste Getränckе ist, sondern auch dabey diesen Vortheil hat, daß, da das Wasser zwar feuchtet, und den Durst stillet, aber nicht an sich selbst mercklich nähret, und noch viel weniger sonderlich stärket, da das Bier zwar nähret, aber nicht sonderlich stärcket, der Wein alles dieses zugleich verrichtet. Uiberhaupt soll ein Getränckе, welches den natürlichen Durst zu stillen genommen wird, nahrhafft, leicht und verdaulich seyn; dergleichen ist ein guter Wein ein wohlgekochtes und behörig vergährtes Bier ist, welches, wo es zum Tisch-Trunck dienen soll, eben nicht starck seyn darff. Denn wenn man viel isset, muß man auch viel trincken, und wo hernach das Getränckе starck ist, da thut man sich damit leichtlich Schaden. Man soll auch, nach Anrathung der Medicorum im Sommer mehr trincken und weniger essen als im Winter, ingleichen, wo man anderst gesund bleiben will, lieber verschlagenes als allzu kaltes Getränckе zu sich nehmen, weil jenes allezeit, dieses aber gar selten wohl zu bekommen pflegt.

Getraide, Getrayde, oder Getreyde, ist eigentlich nur dasienige, was an Feld-Früchten in Aehren und Rispen wächset, und zur Erhaltung des menschlichen Lebens dienet, nemlich Weitzen, Dinckel, Korn oder Roggen, Gerste und Haber: Wiewohl auch andere dieses Wort in weiterm Verstand nehmen, und die Hülsen-Früchte und Zumüse auch darunter verstehen, nemlich: Erbsen, Linsen, Wicken, Bohnen, Hirsen und Heide-Korn. Was die Ursache der Vermehrung des Getraides anbelanget, so haben die Natur-Kündiger, welche um dessen Ursprung sehr bekümmert, nicht einerley Meinung, woher es nemlich komme, daß viel Halmen und Aehren auf einem Busche beysammen wachsen. Einige wollen behaupten, daß solche aus vielen bey dem Säen zusammen gefallenen Körnern erwüchsen; andere und unter denen der Abt von Vallemont in seinen Curios-

ter

tez de la Nature & de l'Art sur la Vegetation &c. Cap. 6 und 7 halten gäntzlich davor, daß ein ieder Busch, wenn er auch noch aus so vielen Halmen bestehet, wie er denn einen dicken Gersten-Busch, von zwey hundert neun und viertzig Halmen anzuführen weiß, aus einem Körnlein entspringe. Herr Geheimde Rath und Cantzler Wolff hergegen, hat die wahre Ursache der wunderbaren Vermehrung des Getraides darinnen gefunden, daß zwar aus einem Körnlein viel Aehren wachsen können, iedoch aus dem Keimlein nur ein eintziger Haupt-Halm komme, die übrige Neben-Halme aber daher entstehen, wenn eines oder zwey Blätter, die der Wurtzel am nächsten seyn, ihre Knoten, wo sie angewachsen, in der Erde oder nahe an der Erde haben, so schlagen diese Knoten Wurtzeln aus, und kommet ein Neben-Halmen aus dem Marcke hervor. Wie nun diese Neben-Halmen mit dem Haupt-Halme parallel aufwachsen, und dieses nicht anders geschehen kan, als wenn sie anfangs ein wenig von dem Haupt-Halme abweichen, so schleppen sie wieder ein oder zwey Knoten an der Erde hin, und können demnach bey iedem Neben-Halme zwey neue heraus wachsen, und dieses immer so fort, bis der hierzu benöthigte Nahrungs-Safft nicht mehr in der Erde vorhanden. Siehe den Art. Vermehrung. Das Getraide wird eingetheilet in Winter-Getraide und in Sommer-Getraide, unter jenem sind begriffen: Der Winter-Weitzen, Dinkel, Winter-Roggen und Winter-Gerste: dieses nemlich das Sommer-Getraide aber bestehet in Sommer-Weitzen, Sommer-Korn oder Sommer-Roggen, Sommer-Gerste und Haber, worzu noch einige die obgedachten Hülsen-Früchte und Zugemüse rechnen. An einigen Orten wird ein Unterschied unter harten oder glatten, und unter dem rauhen Getraide gemacht, und zu jenem, Korn, Weitzen, Erbsen, Linsen, Wicken und Heide-Korn, zu diesem aber Dinckel, Gersten und Haber gerechnet. Das Getraide in Geströh, oder das annoch unausgedroschene Getraide, hat seinen Platz in den Scheunen; Das Getraide in Körnern aber, oder das ausgedroschene Getraide auf denen Korn-Böden, Korn-Schütten; Getraid-Böden oder Getraid-Kästen; Das Getraide auf dem Felde und unabgebracht oder in der Scheune. Es ist auch groß und kleinkörnigt, dick und dünnhülsigt, frisch, neu oder alt u. s. f. Dieser vielfache Unterschied wird nebst dem, ob ein Getraide rein oder unrein, gesund oder angegangen, brandig, wurmig, michend sey, in der Wirtschafft bey denen Geschäfte damit beobachtet. Was von ieder Sorte Getraides zu wissen, ist unter ihrer sonderlichen Benennung zu finden. Uiberhaupt hat man bey allem und iedem Getraide zu mercken, daß es weder an Aehren, noch an Stroh, naß oder feucht in die Scheunen komme, weil sonsten alles leichtlich verdirbt und schimmlicht wird, so daß weder die Frucht zum Mehl, noch das Stroh zum Futter nützlich angewendet werden kan: falls man aber ja das Getraide im Noth-Fall naß oder feucht einführen müste, daß man die Garben nicht dichte an die Wände der Scheune lege, sondern einen Raum dazwischen lasse, damit der Dampff desto leichter über sich verrauchen könne. Eine andere Art, das feuchte Getraide in Scheunen dergestalt zu legen, daß alle Feuchtigkeit und Brodem sich beständig davon hinaus ziehen könne, und kein Stocken oder Auswachsen des Getraides zu besorgen seyn möge, kan unter dem Wort Pansen nachgesehen werden. Hiernechst ist auch nöthig, daß das ausgedroschene Getraide, ehe es aufgehoben wird, von allem Staub und anderer Unreinigkeit wohl gesäubert werde: Denn ie reiner die Frucht ist, ie weniger kan sich einiges Ungeziefer darinnen erzeugen; und endlich daß das neue Getraide wohl trocken auf die Böden gebracht, nicht übermäßig hoch aufgeschüttet, und zum öfftern, besonders aber in der Korn-Blüte, gewendet und umgestossen werde: Damit man aber wissen möge, wenn das Getraide trocken genug seye, so darff man nur ein Körnlein davon zerbeissen, bricht dasselbige fein rasch ab, so ist es dürre genug; wird es aber morsch oder zerknirschet vorher, ehe es durchgebissen wird, also daß es den Zahn nicht gerne zurücke gehen lässet, so ist es noch etwas feucht, und dahero mehr abzutrocknen.

Getraide-Boden, Schütt-Boden, ist derjenige Theil eines Gebäudes, allwo man das ausgedroschene Getraide, und andere Feld-Früchte aufschütten und bewahren will. Er soll kein Licht, wo es seyn kan, von der Sonnen, seine Lufft-Löcher oder Fenster aber von Mitternacht oder Abend, und durchaus nicht an der Mittags-Seite haben, auch von aller Feuchtigkeit, Brodem und üblen Gestanck entfernet, und dahero nicht über den Roß- Küh- Schwein- und andern Vieh-Ställen, oder andern unsaubern Orten angebracht seyn. Ein doppelter und wohl gespündeter Fuß-Boden von reinen Bretern beschweret das Gebäude nicht, und hält das Getraide trocken; wer aber einen gästrichten Fuß-Boden von Kleibwerck oder dergleichen bereits in seinem Getraide-Boden hätte, möchte denselben folgendergestalt recht bereiten lassen: Man soll nemlich zuvörderst die Klunsen oder Ritzen mit vermischtem Kalch und Sand, gestossenem Glas, eisernen Feilspänen, und Hanff oder Werck wohl verkütten, und vermachen, alsdenn mit unter einander gemengtem Rinds-Blut und Lein-Oel beschütten und übertünchen, und denn ferners mit einer schweren Walze, oder höltzernen Britsche, wie bey Verfertigung der von Leimen geschlagenen Scheun-Tennen gebraucht wird, wohl verebnen und gleich machen, damit auch nicht das geringste Löchlein darinnen übrig bleibe. Hiernächst soll man iextermeldtes Estrich oder Fuß-Boden, damit kein Ungeziefer darinnen wachse und überhand nehme, mit gutem scharffen Wein-Eßig besprengen, ingleichen von den wilden Cucumern, oder sogenannten Esels-Gurcken, Kraut und Wurtzel in Wasser einbeitzen, und mit solchem Wasser, oder welches noch besser, mit Schafs-Urin, den Kalch und Tünch anma-

chen und einrühren, und damit die Zimmer, worein man Korn schütten will, inwendig glatt übertünchen: Denn solches alles pfleget dem Ungeziefer, so die Früchte frisset und verderbet, entgegen zu seyn, und selbiges zu ertödten. Ein iedes Getraide, und eine iede Hülsen-Frucht und Gesäme, soll auch eine besondere Stelle haben, und dahero der Getraide-Boden in gewisse Unterschiede, proportionirlich eingetheilet seyn. Endlich sollen auch die Fenster mit eisernen Drat-Gittern, oder doch zum wenigsten mit gestrickten Netzen vor Tauben und Vögeln verwahret, und der Getraid-Boden sonsten allenthalben dergestalt vermacht werden können, daß weder Regen noch Schnee, weder vierbeinigte noch zweybeinigte Mäuse (unter denen manchmahl auch einheimisches diebisches Gesinde mitläufft) noch anderes Ungeziefer dazu kommen können. An etlichen Orten, wo starker leimigter Grund ist, absonderlich in Ungarn, werden zu Verwahrung des Getraides besondere

Getraide-Gruben, und zwar obenher etwas enger, unten aber etwas weiter in die Erde gemachet, und mit gehöriger Tieffe, nachdem man viel oder wenig Getraid hat, mit sonderm Fleiß ausgegraben, mit Stroh- oder Rohrdecken sauber ausgefüttert, und das vorhero wohl ausgesäuberte Korn darein geschüttet, bis es eine halbe Elle hoch von der Erden erreichet, alsdenn werden hölzerne Balcken darauf gelegt, und eine Decke von starcken Bretern oder Pfosten drüber hergemacht, und auf dieselbige frische Erde gestreuet, aussen aber frische Wasen umher geleget, damit es der andern Erde gleich sehen, und also von bösen Leuten nicht leicht gefunden werden möge. Wiewohl das in solchen Gruben verwahrte Getraid leichtlich einen absonderlichen und irdischen Geschmack an sich ziehet, sonderlich wo der Grund nicht erhöhet, trocken, und von aller unterirdischen Feuchtigkeit befreyet ist; Und sich überdis eine solche Grube denen arglistigen bösen Leuten von selbst verräth, wenn sie gleich noch so wohl mit Rasen bedeckt und dem andern anliegenden Boden gleich gemachet worden. Denn wenn im Sommer Morgens früh der Thau aller Orten auf dem Erdreich gesehen und verspüret wird, so ist hingegen der Platz, so weit eine solche mit Getraid gefüllte Grube gehet, trocken, also daß man das geringste Merckmahl vom Thaue darauf nicht finden wird. Wenn eine Getraid-Grube einmahl geöffnet ist, muß man sich nicht säumen solche sobald möglich auszuleeren, denn wo die Lufft einmahl dazu kan, so leidet das Getraide Schaden.

Getraide-Maaß, hat seinen Nahmen daher, weil mehrentheils das Getraide damit gemessen, und darnach gerechnet wird, ob man gleich andere trockene Sachen mehr, als Saltz, Obst, Eicheln, Wachholderbeeren, Kalch ꝛc. ebenfalls damit zu messen pflegt. Es ist dasselbe sehr unterschiedlich und hat nicht nur ein iedes Land, sondern auch fast eine iede Stadt ihr besonderes Getraide Maaß, dieses aber auch wieder seine unterschiedliche Benennungen. Das gröste Gemässe im Getraide, ist eine Last, welche zu Hamburg und Dantzig sechzig Scheffel, nach Magdeburger Gemässe aber sechs Malter oder zwey und siebenzig Scheffel hat. Ein **Wispel**, deren drey im Sächsischen, Brandenburgischen und andern angräntzenden Ländern, auf eine Last gehen, hält zwey Malter oder vier und zwantzig Scheffel, also ein Malter zwölff Scheffel. Der Leipziger Scheffel hat vier Sip-Maaß, ein Sip-Maaß vier Metzen, eine Metze zwey Kuchen-Maaß. Dreßden, Wittenberg und Halle gebrauchen Scheffel, Viertel und Metzen, also daß ein Scheffel vier Viertel, und ein Viertel vier Metzen ausmacht. Naumburg und Zeitz haben Scheffel, Viertel oder Sip-Maaß und Metzen, und hält ein Scheffel vier Sip-Maaß, oder Viertel, und ein Viertel vier Metzen. Merseburg gebraucht Scheffel, Heimbtzen, Viertel und Metzen, und hat allda ein Scheffel zwey Heimbtzen oder Viertel, eine Heimbtze acht Metzen, und ein Viertel vier Metzen. Ein Altenburger Scheffel hält vier Sip-Maaß oder vierzehen kleine Maaß, ein Sip-Maaß aber viertehalb kleine Maaß. Zu Eisenberg ist ein Scheffel vier Viertel, und ein Viertel vier Maaß. Gotha gebraucht Malter, Scheffel, Viertel, Metzen und Mäßlein, und hat ein Malter zwey Scheffel oder vier Viertel; ein Scheffel acht Metzen oder zwey Viertel; ein Viertel vier Metzen; Eine Metze vier Mäßlein. Ein solch Gothisches Malter thut nach Leipziger Maaß einen Scheffel, drey Metzen, und etwas über anderthalb Kuchen-Maaß; zu Dreßden aber einen Scheffel, zwey Viertel, zwey Metzen; und zu Nordhausen vier Scheffel; so machen auch vier Gothische Malter ein Malter zu Erfurt aus; allwo man Malter, Viertel, Scheffel, Metzen und kleine Mäßlein, und hat ein Erfurter Malter vier Viertel; ein Viertel drey Scheffel; ein Scheffel vier Metzen; eine Metze vier kleine Mäßlein. Nordhausen, dessen Getraide-Maaß mit dem Gemässe zu Langensaltza, Tennstädt, Franckenhausen, Bebra, Sachsenburg, Sangerhausen, Weissensee und andern benachbarten Orten gleich ist, gebraucht Scheffel, Viertel, grosse und kleine sonst Kindelbrücker Metzen genannt, und hat ein Scheffel vier Viertel: ein Viertel zwey grosse Metzen; eine grosse Metze zwey kleine oder Kindelbrücker Metzen. Zu Nürnberg und in denen umliegenden Orten hat man Sümmer, Malter, Metzen, Diethauffen, Diethäufflein und Maaß; iedoch wird unter dem Gemässe des harten oder glatten, und dem Maaß des rauhen Getraides ein Unterschied gemacht: Denn ein Sümmer hart oder glatt Getraide, als Korn, Weitzen, Erbsen, Linsen, Heide Korn und Wicken, hat zwey Malter oder sechzehen Metzen; ein Sümmer rauh Getraide hingegen, als Dinckel, Gerste und Haber, hält vier Malter oder zwey und dreyßig Metzen. Ein Sümmer ungenennter Hirse, welcher nemlich noch in seinen Bälgen ist, hat sechs und zwantzig Metzen, im genennten aber, da die Bälge davon sind, nur sechzehen Metzen; eine Metze hat vier Diethauffen oder acht Diethäufflein oder sechzehen Maaß; ein Diethauffen hat vier Maaß, ein Diethäufflein aber nur zwey

Maaß.

Naaß. Nachdeme in dem gesamten Churfürstenthum Sachsen, auch zugehörigen und incorporirten Landen, auf allergnädigsten Königlichen und Churfürstlichen Befehl durchgehends, an stat derer alten und sehr differenten Gefässe, ein gemeines, nemlich das Dreßdnische eingeführet worden, ist Anno 1720 zu Dreßden eine in Folio gedruckte Universal-Getraide-Naaß-Vergleichung, in 151 Special-Tabellen bestehend, ans Tages-Licht gekommen, bey welcher zu befinden, wie sowohl bey denenjenigen Aemtern, als auch denen Städten und Dörfern, woselbst einige Differentz des Gemässes eigentlich anzutreffen, das alte Getraide-Maaß, sich gegen den ietzigen Dreßdner Scheffel vergleichet; auf welche Vergleichung, so bey Erschütt- oder Erhebung des Zins-Getraides, ingleichen Abführung des Decems, Liefferung nach Hofe, und in andere Wege ihren Nutzen hat, man sich hiermit Kürtze halber beziehet. Auch hat der Herr Sec. Köhler in seinem allezeit fertigen Rechenmeister I Th. p. 94 seq. eine solche Vergleichung des Dreßdner Maasses eingerücket.

Getraide-Sense, siehe Sense.

Getraide-Sichel, siehe Sichel.

Getreten, wenn sich ein Pferd, es sey im Saum oder sonsten, getreten hat, so waschet ihme den Tritt mit warmen Weine rein aus, streuet gepülvert Hirsch-Horn und gestossenen Hut-Zucker darein; es heilet ohne alle Schmertzen und Schwären. Oder zerlasset Honig und neues Wachs unter einander, und leget es auf den Tritt; oder nehmet Brantwein und ungelöschten Kalch, auch das Weisse von einem Ey, machet ein Pflaster daraus, und bindet es auf; oder nehmet gestossenen Alaun, Vitriol, Zucker, und frische Butter unter einander, thuts in einen verglasurten Topff, lasset es auf einem linden Kohlfeuerlein ein wenig sieden, und wieder kalt werden, so wird es hart; wenn sich denn ein Pferd getreten, so schabet solches Pulvers ein wenig in den Tritt, das trocknet die Wunden, und heilet geschwinde. Oder: Waschet dem Roß den Schaden mit warmen Bier gar wohl aus; hitzet alsdenn einen Ziegel, nehmet neues Wachs und brennet es damit ein; verbindet hernach den Schaden, und vermachet ihn aufs beste, so gut ihr könnt, mit Tuch oder Leder, daß kein Wasser dazu kan; Es heilet bald und ohne alles Eiter. Wo aber bereits Eiter darinnen, und darzu sehr verhartet ist, so binde man, ehe noch was gebraucht wird, Horn-Salbe darauf, bis es weicht. Wenn schon faul Fleisch in dem Tritt wäre, muß solches mit scharffen Wassern heraus geätzet, hierauf von Bleyweiß und Eyerklar ein Teiglein gemacht, und dem Rosse mit Werck eingeleget werden; das Aetz-Wasser kan man von klein geriebenen Alaun, Grünspan, und Vitriol unter Honig und Eßig vermischt machen. Sonsten ist vor einen alten Tritt das grüne Siegel-Wachs sehr gut, wenn ein Pflaster daraus gemacht, und dem Roß über den Schaden geleget wird; oder zerstosset das Kraut Hünerdarm, druckt den Safft durch ein Tuch heraus, thut ein wenig Saltz darunter, und bestreichet den Schaden damit, es heilet in wenig Tagen; oder, schneidet ihm den Tritt auf, und treuffelt warmes Unschlit darein, sowohl auch Schmeer, Schwefel, gestossene Myrrhen, Honig, Baum-Oel und Speck, von iedem ein wenig, doch eines so viel, als des andern; es wird balde heilen.

Getreyde, siehe Getraide.

Getriebe, ist bey Mühlen, Uhren und andern mechanischen Wercken, ein so nöthig als nützlicher Theil eines Rüst-Zeuges oder Maschine, bestehend aus einem von zweyen Scheiben zusammengesetzten Rade, um derer Rand herum einige Stäbe, oder so genannte Triebe-Stecken befestiget sind; diese greiffen in die Zähne oder Kämme eines grössern Rades, so man das Kamm-Rad heisset, und welches hiedurch entweder das Getriebe umtreibet, oder von demselben umgetrieben wird. Man kan auch an stat des Scheiben-Rades, die Schraube ohne Ende, und zwar so anbringen, daß dieselbige 3 bis 4 Kämme eines Stirn-Rades fasset, als welches Getriebe mehr fördert und weniger lebendige Krafft zu viel grösserer Wirkung erfordert. Vor vielen Jahren gab ein Dreßdenischer Hof-Musicus und Ingenieur Nahmens Crüger, den verbesserten Gebrauch dieser Schraube an und zeigete, wie selbige an stat derer Göpel bey Bergwercken mit grosser Menage der Kosten und viel mehrerer Wirckung anzubringen sey. Die rechte Einrichtung aber hat er nicht entdecket, weil man nichts daran wenden wolte, was er billig vor seine Erfindung und wirckliche Leistung verlangte.

Gevatter, ingleichen Pathe, heisset diejenige Person, so die Eltern eines neugebohrnen Kindes zum Zeugen gebrauchen, wenn sie dasselbe vermittelst der Heil. Tauffe mit GOtt verbinden, und der Christlichen Kirche einverleiben lassen. Nach vollzogener Tauffe suchet man bey Uiberbringung des Kindes, nebst der verbündlichsten Danckfagung denen Gevattern nach des Orts Gebrauch, seine Erkenntlichkeit, wegen der übernommenen Bemühung an Tag zu legen, und sie an theils Orten mit süsser Kanne, und darbey aufgetragenen sowohl Zucker- als auch etwa Butter-Gebackens und Wein zu bewirthen, auch ihnen über dieses ein Gevatter-Stücke, welches entweder aus einem mit vielen Confituren und candirten Sachen wohl ausgepützten Marcipan, Mandel- oder Krafft-Torte, oder aus mancherley Arten schmackbarer und wohlgebackener Kuchen bestehet, nebst etlichen Pfannen-Kuchen nach Hause zu schicken; an einigen Orten, wird an stat derer Gevatter-Stücken, ein ordentlicher Kind-Tauffen-Schmaus gegeben, und hat darinnen ein iedes Land, ja ieder Ort seinen besondern Gebrauch. Indessen ist dieses öffters eine grosse und verschwenderische Ausgabe, dabey die Policey an vielen Orten billige Einschränkung machet, sonderlich wenn bey einer so wichtigen und heiligen Handlung der Religion, wie die Tauffe ist, vermittelst solcher Schmäuse, so vor und nach der Tauffe oder bey dem Kirchgang gewöhnlich, viele Sünden began-

gen werden. Auf der andern Seite ist es auch eine grosse Ausgabe bey manchen Wirt, offt zu Gevatter gebeten zu werden und nach dem Misbrauch vieler Oerter gross: Gevatter- und Pathen-Geld einzubinden, nebst dem aber die Mit-Gevattern, die Wöchnerin aufs Bette, die Wehmutter, die Amme des Kindes, die Kirchen-Diener ins Tauffbecken zu beschenken. Die Policey hat also auch dieses billig an vielen Orten theils eingeschräncket, theils gar abgeschaffet. Nur fehlt es sonderlich in grossen Städten an der Beobachtung dieser Gesetze. Siehe den Art. Geschencke.

Geuspe, siehe Gespe.

Gewächs, Pflantze, wird überhaupt alles dasjenige genennet, was die Erde entweder vor sich selbst und freywillig hervor bringt, oder durch Kunst und menschlichen Fleiß aus derselben erzielet wird, und in einem organischen Cörper bestehet, darinne eine bewegende Krafft allerhand Materie, Säffte und Safft- auch wohl Lufft-Gefässe sind, und daraus allerhand andere Gewächse und Früchte, mit Hülfe der Sonne u. der Lufft wachsen auch fortgepflantzet, vermehret und verbessert werden können. Man lese Hn. Geh. Rath Wolffs Deutsche Schrifft, welche von denen Absichten der natürlichen Wirckung in denen Pflantzen handelt, da kan man die ersten Grundsätze dieser zur gründlichen Wirtschaffts-Kunst, sonderlich bey dem Acker- Garten- Holtz- und Weydebau, so nöthigen Lehre einigermassen lernen. Es wäre aber zu wünschen, daß dieses und andere Theile der Natur-Lehre mit mehrer und näherer Application auf die Wirtschafft ausgearbeitet würden. Hier ist nur noch zu mercken: Die Haupt-Eintheilung der Gewächse bestehet in Kräutern, Stauden und Bäumen, welche man wieder in wilde, die ohne Zuthun der Menschen wachsen, blühen und Saamen oder Früchte bringen, und zahme oder Garten-Gewächse, die durch Menschen-Hände auf- und in die Höhe gebracht werden, einzutheilen pfleget. Diese letztern sind entweder Küchen-Gewächse oder Lust-Gewächse, oder Artzney-Gewächse. Die Küchen-Gewächse bestehen theils aus Kräutern, davon die Blätter alleine zu Nutze kommen, Z. E. der Sauerampffer, Spinat, Sparael, Dille, Dragun, Pfefferkraut, allerhand Arten von Kohl, Lactucken, Körbel, Kressen und dergleichen; theils aus Wurtzeln, darzu alle Arten der Rüben, Rettiche, Zwiebeln, Selerie, Zucker-Haber- und andere Wurtzeln gehören. Und theils aus Früchten, dergleichen die Kürbsen, Melonen, Gurcken, Artischocken, allerley Bohnen und Erbsen, Garten-Erdbeere, Garten-Schwämme ꝛc. sind. (Siehe Garten-Gewächse). Die

Lust-Gewächse sind solche, die theils pur zur Lust, aber nicht eben zum Nutzen sind, darunter die mehresten Arten Blumen und ausländischer raren Gewächse gehören, oder theils Lust und Nutzen zugleich geben, als die Pomeranzen-Citronen- und Limonien-Bäume, Adams-Aepffel, Pomesinen oder Aepffel de Sina ꝛc. Feigen ꝛc. Die Artzney-Gewächse, begreiffen unter sich alle diejenigen Kräuter, Wurtzeln und Blumen, so zur Erhaltung und Wiederherstellung der Gesundheit dienen, und entweder bey uns in den Wiesen, Feldern, Höltzern, Auen und Gebirgen wachsen, und daselbsten ohne besondere Mühe, Pfleg- und Wartung umsonst zu haben sind, oder aber von fremden Orten hergebracht, und in unsern Gärten zum nöthigen Gebrauch fortgepflantzet werden. Die Lust- und Artzney-Gewächse werden dahero in einheimische und ausländische, beyde Arten aber nach der Beschaffenheit ihrer Wurtzeln in Zwiebel-Gewächse, in knollichte Gewächse, und in zaserichte Gewächse, allesamt aber nach ihrer Dauer in Sommer- und Winter-Gewächse eingetheilet. Endlich macht man auch einen Unterschied unter denen Gewächsen, welche, weil sie alle Jahr vergehen, und deswegen im Frühling wieder vom Saamen zu zeugen sind, Plantæ annuæ genennet werden, und unter denen Gewächsen, welche ohne gesäet oder gepflantzet zu werden, alle Jahre von der Wurtzel wieder ausschlagen, und den Nahmen Plantæ perennes führen. Die Fortpflantzung und Vermehrung derer Gewächse betreffend, so geschiehet solche auf verschiedene Art, und zwar durch Saamen; durch Zerreissung der Wurtzel; durch die Schößlinge; durch die Aeste oder Schnittlinge; durchs Absäugen: Sencken oder Einlegen, und allerley Arten zu Pfropffen und Oculiren ꝛc. wovon an seinem Orte Meldung geschehen.

Gewächs, heißt auch dasjenige, was an dem Leibe eines Menschen oder Thiers, wider die natürliche Bildung desselben, an irgend einem äusserlichen Theile, durch einen gewissen Zufall hervor wächset. Unter denen bey einer Haushaltung nöthigen Thieren ist keines denen Gewächsen so sehr unterworffen, als das Pferd, und an demselben die Schenckel und Füsse: Denn solche sind geplagt mit Gallen, Uiberbein, Maucken, Strupffen, Ellenbogen, Leist, Spat ꝛc. von welchen an gehörigem Orte besonders gehandelt, hier aber nur eine allgemeine Cur und Præservativ zu allen dergleichen Gewächsen, nachrichtlich angefüget werden soll; Nemlich: Wenn ein Pferd ein Gewächs am Bein oder Schenckel hat, so reisset ihm die Haut im abnehmenden Mond mit einer Luchs-Klauen auf; Nehmet Grünspan, Brantewein, Mehl und Honig, mischet es durch einander, streichet es auf ein Tüchlein als ein Pflaster, (deren man drey daraus machen muß) bindets über den Riß; wenn eines trocken wird, so bindet das andere darüber, bis ihr Besserung befindet. Will man aber ein iedes Pferd, das von dreyen Jahren und darunter ist, denn älter darff es nicht seyn, bewahren, daß es sein Lebenlang kein Gewächs an den Füssen, es sey von Gallen, Spat, Maucken, Uiberbein oder anderen bekomme: So nehme man ein Viertel-Pfund aestossene Glas-Gallen, fünff Loth Drachen-Blut, ein Pfund Baum-Oel, ein Viertel-Pfund Bibergeil, ein Qvartier guten Rheinischen oder Wein-Hefen, Brantwein, Manns-Harn und Eßig iedes ein Nösel, siede diese Stücke mit einan-

einander, und schmiere dem Pferde die vier Schenckel alle Tage einmahl damit, das thue man neun Tage nach einander, so warm als es an den Händen zu erleiden ist, und lasse das Pferd in der Zeit, wie auch in etlichen Wochen hernach in kein Wasser reiten.

Gewächs-Haus, Winterung, Winter-Haus, Orangerie, ist in einem Lust-Garten ein Gebäude darinnen die fremden und raren Gewächse, welche die Kälte nicht vertragen können, zu Anfang des Herbstes eingestellet, und den Winter über für dem Frost durch mäßige Wärme bewahret werden. Die Grösse eines solchen Gewächs-Hauses soll sich nach dem Garten, und dem Vorrath der vorhandenen Schirm-Gewächse richten; doch muß es allezeit dabey so geraume seyn, daß nicht nur zur Nothdurfft die Gewächse gegen Winters da hinein gebracht, so weit gesetzet werden können, daß man zu einem ieden besonders gelangen möge, und sie doch alle gemäßigte warme Lufft haben, sondern es soll auch dergleichen sonderlich in ansehnlichen Gärten, als ein grosser Saal oder vielmehr Gallerie angeleget werden, daß man auch zur Lust bey schönen und gelinden Tagen, wenn gleich die Gewächse darinnen sich befinden, gleich als in einem Garten daselbst auf- und abgehen könne, des Sommers aber, wenn die Gewächse ausgesetzet, dieser Raum zu solennen Ausrichtungen, angestellten Lustbarkeiten, oder sonst benöthigten Retiraden sich gebrauchen lasse. Die vördere Seite desselben muß völlig gegen Mittag stehen, und mit hohen weiten Fenstern versehen seyn, welche im angehenden Frühling bey gutem Wetter geöffnet, und die frische Lufft und warme Sonne dadurch hinein gelassen: im rauhen Winter aber mit breternen Läden und Schirmen dergestalt versetzet werden können, damit nur das nöthige Licht dadurch falle, Wind und Kälte aber aufs beste ausgeschlossen bleiben; zu solchem Ende werden auch ein- oder mehr Oefen, nach der Grösse des Gebäudes hinein gesetzet, und durch dieselbe bey einfallendem Frost eine mäßige Wärme gemacht. Auf daß man aber wissen möge, wenn man anfangen soll einzuheitzen, so muß man hier und dar im Gewächs-Hause, Wasser in Gefässen hinsetzen, und wenn solche oben anfangen mit Eis zu harschen, alsdenn kan man ohngesäumt und ohne Bedencken mit dem Einheitzen anfangen. Dieses Einheizen aber muß mit besonderm Vortheil geschehen, und ja nicht auf solche Weise, wie man etwan insgemein eine Wohn-Stube warm zu machen pfleget: Denn auf solche Art würde man den Bäumen und Gewächsen, wo nicht mehr, iedoch eben so viel Schaden verursachen, als die Kälte selbst, welcher man doch zum Nutzen der Gewächse gesteuret wissen will. Dabey muß ein verständiger Gärtner eine temperirte Wärme beständig zu erhalten suchen, und dahero sich nicht verdriessen lassen, bey der Nacht ein- oder etliche mahl aufzustehen und nach dem Feuer zu sehen, auch nach Befinden dasselbe zu mindern oder zu mehren. Zu solchem Ende würde nicht undienlich seyn, wenn ein Thermometron oder die Kälte und Wärme anzeigendes Wetter-Glas in dem Gewächs-Haus, und zwar einem Ort, da es die Sonne nicht bescheinen kan, befindlich wäre, damit der Gärtner an dem Steigen und Fallen des Liquoris, das Steigen und Fallen der Hitze absehen, und mit dem Feuren sich darnach richten könne. An der Mitternacht-Seite muß es eine tüchtige Wand oder Mauer ohne Oefnung haben; an den schmalen Seiten gegen Morgen oder Abend aber, werden entweder kleine Lust-Zimmer und Cabinete, oder aber die Glas-Cassen angebracht, dergestalt, daß man aus dem Gewächs-Haus immediate dahin gelangen kan. Wie in übrigen ein solches Gebäude anzulegen, abzutheilen, die Heizung darinnen anzubringen, die Gewächse daselbst zu rangiren, daß gute Bequemlichkeit übrig bleibe, und was mehr dabey in Obacht zu nehmen, dieses findet man nebst einigen gemachten Entwurffen erkläret, in L. C. Sturms Anweisung grosser Herren Palläste ꝛc. p. m. 65. Siehe Glas-Haus. Man hat sonderlich bey grossen Gewächs-Häusern auf die Vortheile zu sehen, um das Holtz zu sparen, und doch auch die damit gesuchten Absichten zu erhalten. Dazu schicken sich nun verschiedene neue Erfindungen, durch Züge aus ein oder 2 Ofen einen grossen Raum in verschiedenen Graden der Wärme zu erhalten, dergleichen in dem Fürstl. Saalfeldischen Lust-Garten sehr wohl angebracht worden. In Leutmanns Vulcano Famulante findet man dazu Anleitung, wie auch in denen Schrifften des Prof. D. Lehmanns zu Leipzig sel. Sonderlich hat er eine Erfindung durch den Druck von einer nicht allzukostbaren Glas-Casse bekannt gemacht. Der Herr von Rohr giebt in der Haushaltungs-Bibliotheque p. 350 mehr Nachricht davon.

Gewähr oder **Gewährsleistung**, heißt die Pflicht dessen, von dem man eine Sache bekommen hat, dieselbe, wann sie in Anspruch genommen wird, also, wie er sie übergeben, zu gewähren und einen im Fall der gantzen oder Entwährung zum Theil, schadlos zu halten.

Gewährs-*Administration*, ist eine besondere Art der Verwaltung eines Gutes, da die Nutzungen desselben in Anschlag gebracht werden; hiernächst vergleicht man sich mit dem Verwalter auf eine gewisse Summe dergestalt und also, daß dieser diese Summe jährlich liefern und über die Einkünfte Rechnung ablegen, wenn aber die Summe nicht heraus kommt, das übrige aus seinem Beutel zahlen, wenn aber mehr heraus kommt, eben derselbe von diesem Uiberschuß der zu gewährenden Summe, einen gewissen Antheil, e. g. die Helffte, ein Viertel, Drittel vor seine Mühe haben solle. Es ist aber diese Gewährs-Administration nicht sehr als bey neuangegebenen Cammer-Revenüen gebräuchlich, da sich die Erfinder mehrentheils auch zu solcher Gewährs-Administration verstehen. Herr Schreber in seiner Schrifft, von Verpachtung der Cammer-Güter hat am Ende ein Formular einer solchen Bestallung eingerücket.

Gewaldrecht, heisset, wenn ein gefällter Bau-Stamm noch im Holtze oder Wald be-

Digitized by Google

schlagen, das ist aus dem gröbsten vierkantig oder ins Gevierte gehauen wird.

Gewehnen, siehe Gewöhnen.

Gewehr, heissen alle von Eisen oder Stahl verfertigte Waffen, womit ein Haus-Vater seiner Haut bey feindlichem Uiberfall sich wehren, auch solche bey der Jagd, und sonsten nützlich gebrauchen kan, als da sind Flinten, Büchsen von allerley Arten, Stutze, Teschincken, Pistolen, Puffer, Musqveten, Carabiner ꝛc. auch Spiesse, Sebel, Degen ꝛc. Das Gewehr sauber und vor Rost zu bewahren, nimt man gutes altes Lein-Oel ein Pfund, und Wachs drey Viertel-Pfund, diese beyde zerlässet man durch einander, damit streichet man das Eisenwerck an, wenn es vorhero sauber abgeputzet worden, so wird es nicht weiter rosten. Wenn man aber die Rost-Flecken aus dem Gewehre bringen will, so nehme man Lein-Oel, Weinstein-Oel, Bley-Oel, Mandel-Oel, Spick-Oel, Roßmarien-Oel, Terpentin-Oel, Baum-Oel, iedes ein Loth, Capaunen-Schmaltz, Dachsen-Schmaltz, Wild-Katzen-Schmaltz, Klauen-Fett, Hirsch-Marck, iedes ein Loth, gestossenen Schmirgel, Bimsen-Stein, iedes zwey Loth, Rosen-Oel, vier Loth. Das wilde Katzen-Fett, oder Schmaltz, zerlässet man in einem saubern glasurten Tiegel, thut hernach die Oele mit gesiebten Hammerschlag dazu, rühret es wohl unter einander zu einem Mus, verwahret es hernach wohl verbunden aufs beste. So man nun die Rost-Flecken an Gewehren und Büchsen vertreiben will, so beschmieret man mit dieser Salbe die Rost-Flecken, und reibet sie hernach mit einem saubern leinen oder wöllenen Lappen wohl ab, so gehen die Rost-Flecken alle hinweg, als wenn sie niemahlen da gewesen wären; Endlichen poliret man das Gewehr mit Zinn-Asche, so wird es wieder hell und blanck. Wollte diese Rost-Salbe etwan zu dicke werden, so muß selbige mit Weinstein-Oel wieder erweichet werden. Wenn an einem Schieß-Gewehr, Rohr- oder Pürsch-Büchse das Zünd-Loch sehr verrostet ist, so verstopffe man selbiges mit Wachs, und fülle den Lauff mit Menschen-Harn an, lasse denselben ein paar Tag und Nacht darinnen stehen, und putze oder ziehe alsdenn das Rohr, Flinte oder Büchse nebst dem Zünd-Loch mit obbesagter Materie aus.

Gewehr, Gewerff oder Waffen, werden nach Weydmännischer Redens-Art, die vier grösten Zähne der wilden hauenden Schweine genennet, mit welchen sie Leute und Hunde darnieder zu schlagen vermögend sind; absonderlich aber brauchen sie die untersten beyden Zähne darzu, damit sie gewaltig um sich hauen, aber einem liegenden keinen Schaden zufügen können; dahingegen eine Sau mit ihren Zähnen unter sich beissen und zerreissen, aber einem, der aufgerichtet stehet, wenig schaden kan.

Gewende, wenn ein Acker so lang ist, daß man die Furchen mit dem Pfluge nicht auf einmahl macht, noch gantz hinaus ziehet, sondern denselben in zwey oder mehrere Theile theilet, so wird ein solches abgetheiltes Stücke, bis dahin, wo die Pflug-Kehre oder Pflug-Wendung gemacht, ein Gewende genennet. Daher sagt man auch, nach dem nemlich der Acker gelegen, und abgetheilet ist, das Ober-Gewende; das Unter-Gewende; das Mittel-Gewende ꝛc.

Gewende, oder das Wenden, ingleichen die Himmels-Spure, oder das Himmels-Zeichen, wird von den Jägern dasjenige Zeichen genennet, welches der Hirsch in der Fährte vor einem Thiere thut, da nemlich der Hirsch mit seinem Gehörne in einem Dickigt oder Knack die dürren Aeste antrifft, daß er dieselben, wenn er sich wenden und fortgehen will, zerbricht und knicket, daß sie herab hängen, woran man die Höhe und Breite des Gehörns mercken kan; Oder, wenn der durch die Sträucher flüchtig werdende Hirsch mit dem Gehörne das Laub umwendet, und es gleichsam verkehrt streiffet. Und hieran hat der Jäger, wiewohl es nur in einem laubigten Dickigt geschehen kan, desto gewisser den Hirsch damit anzusprechen, weil ihme solches kein Thier sonst nachthun kan.

Gewerck-Holtz, siehe Schirr-Holtz.

Geweyhe, heisset man die Hörner eines Hirschen: die Rehebocks-Hörner aber werden nur Gehörne und nicht Geweyhe genennet; siehe Gehörne.

Gewichte, sind gewisse nach einer proportionirten Schwere eingerichtete und abgeaichete Cörper, aus Stein, Eisen, Bley, Meßing und dergleichen, womit man die Schwere eines andern Cörpers erfahren, und sich in Kauffen und Verkauffen darnach richten kan. Wie aber dieser Dinge oder Cörper, so nach der Schwere geschätzet zu werden pflegen, mancherley sind, also hat man auch verschiedene Arten des Gewichtes, als Gold-Silber-Diamanten-Apothecker-Cramer-Fleischer-Gewicht u. deral.

Das Gold-Gewichte bestehet in Marcken, Caraten und Gränen. Eine Marck hat vier und zwantzig Carat, und ein Carat zwölff Grän, welche wieder in halbe, viertel, achtel, sechzehen und zwey und dreyßig Theiligen abgetheilet werden. Das Silber-Gewicht bestehet in Marcken, Lothen und Gränen, und hat das Marck sechzehen Loth, das Loth aber achtzehen Grän. Nach dem Diamant-Gewicht, womit von den Jubeliern auch andere edle Steine gewogen werden, hat ein Carat nicht mehr als vier Grän, welche aber leichter als die bey dem Gold-Gewicht sind. Das Apothecker-Gewicht ist an seinem Ort zu finden. Das Cramer-Gewichte ist von dem Fleischer-Gewichte darinnen unterschieden, daß jenes um den eilfften Theil leichter ist, als dieses, welches dahero das schwere, wie jenes das leichte Gewichte genennet wird. In denen See-Städten, Amsterdam, Hamburg, Lübeck ꝛc. werden schwere Sachen nach Schiff- und Liß-Pfunden, bey uns aber nach Centnern, und die leichtern nach halben und Viertel-Pfunden, Lothen und Qventlein ausgewogen. Die Schiff-Pfunde haben aller Orten zwantzig Liß-Pfunde, diese aber sind unterschieden, indeme ein Schiff-Pfund zu Amsterdam funffzehen Pfund, zu Dantzig sechzehen Pfund, zu Königsberg, ingleichen in Lieff- und Curland

zwantzig

zwantzig Pfund, zu Hamburg, Elbingen und Lübeck, aber nur vierzehen Pfund. Der Centner ist sehr unterschiedlich, und hat derselbe in Holland und Nürnberg hundert: zu Hannover und Leipzig hundert und zehen; zu Hamburg, hundert und zwölff; in Braunschweig hundert und vierzehen; zu Dantzig und in Elbingen, hundert und zwantzig; zu Königsberg, hundert und acht und zwantzig; und in Breßlau, hundert und zwey und dreyßig Pfund. Der Leipziger Centner hat fünff Stein, der Stein aber zwey und zwantzig Pfund, dahingegen der Wiener Stein, dessen gleichfalls fünff auf einen Centner allda gehen, nur zwantzig Pfund hält. In Breßlau hat ein Centner fünff und einen halben gantze, oder eilff halbe Steine; ein Stein aber ist vier und zwantzig Pfund. Das Pfund wird in zwey und dreyßig Loth, das Loth in vier Quentlein abgetheilt.

Gewinn, heist in dem Spiel und auch in der Nahrung dasjenige an Gelde oder nach Gelde gerechnet, was man nach Abzug des Aufwandes und aller Kosten, ja aller Lasten über dieselben noch Uiberschuß hat. Denn der Zweck aller Nahrungs-Geschäffte ist mehr zu gewinnen, als man hatte, ehe man solche mit einer hauswirtlichen Sache anfienge. Man theilet ihn aber ein in dasjenige Theil, so man bey dem Geschäffte auf seine nothdürfftige Erhaltung wendet, und denjenigen Theil, den man noch absonderlich zum Uiberschuß hat. Dieses letzte kan nicht allemahl erlanget werden. Allein das erste muß wenigstens nach denen Regeln der Wirtschafft erfolgen. Büsset man aber gar an seinem Aufwand ein, so wird man ärmer, und alsdenn muß man das Geschäffte entweder aufgeben oder klüger anfangen.

Gewinnen, heisset auch, wenn man von den Feld- und Garten-Früchten redet, so viel, als einerndten oder einsammlen.

Gewöhnen, ingleichen Entwöhnen, wird von denen säugenden Kindern gebrauchet, wenn sie die Mutter oder Amme nicht ferner stillen, sondern nunmehr zu andern täglichen Getränckе gewöhnen will, und geschichet solches insgemein nach dem Verlauff eines Jahres, wiewohl auch öffters entweder aus dringenden Ursachen noch ehe, oder zuweilen aus besondern Absichten, wohl erst nach den anderen Jahr. Die bequemste Zeit hierzu, wird von einigen gehalten, wenn im Früh-Jahr oder Herbst Tag und Nacht gleich sind, und der Mond im Zunehmen ist.

Gewölbe, wird in der Bau-Kunst nicht nur eine nach einem gewissen Bogen gemauerte, und aus Steinen zusammen gesetzte Decke genennet, davon ferner das Mathematische Lexicon nachzuschlagen; sondern es wird auch derjenige Raum oder das Zimmer, daran sich dergleichen Decke befindet, eben mit diesem Nahmen beleget, und ihm zuweilen auch noch diejenige Benennung von der Sache beygefüget, welche darinnen zur guten Verwahrung aufbehalten wird; Also siehe Milch- Gewürtz- Speise-Gewölbe, u. s. f.

Gewölb-Steine, sind besondere, wie ein Keil geformte Mauer-Steine, die an der einen Seite dicker und breiter als an der andern. Es werden solche zu den Gewölben gebrauchet, daß sie desto fester schliessen, und solche hurtiger, auch mit geringeren Kosten erbauet werden können.

Gewölle, nennen die Jäger diejenigen Haare oder Federn, welche die krummschnäblichten Raub-Vögel, als Adler, Falcken, Habichte, Schuhu und Eulen ꝛc. mit ihrem Raube oder Aetzung geniessen, und in ihrem Kropffe sammlen, aber des andern Tages früh wieder Werffen, das ist, ausspeyen; ausser dem sie sonsten nicht das geringste zu schlagen oder zu fangen geschickt sind.

Gewohnheit, was es sey, ist bekannt. Und sonderlich daß die Gewohnheit offt Gesetze mache und aufhebe, ja erkläre. Suche Herkommen. In der Wirtschafft hat man sehr darauf Acht zu haben, damit man nicht in Schaden komme. Daher man sich darnach zu erkundigen. Ländlich sittlich, ist eine alte Wirtschafft-Regel. Allein ausser dem hat die Gewohnheit, oder eine gewisse durch vielfältig wiederholtes Thun und Lassen eingeführte Einrichtung und Leichtigkeit in denen Bewegungen cörperlicher Dinge, und in denen Kräfften der Seelen, bey Menschen, Vieh, Feldern und Gewächsen in der Wirtschafft grosse Wirckungen. Und wenn man davon auf einmahl abgehen will, wenn die Gewohnheit auch unvernünfftig ist, so gehets nicht gleich an, und man hat Schaden, sonderlich wenn sie eingewurtzelt oder angestammet ist. Man wird es in essen, trincken, füttern, wohnen, arbeiten, pflantzen, säen, bey unzehlichen Dingen gewahr. Hier hat sich ein Hauswirt also sehr behutsam aufzuführen. Ja unnütze oder schädliche Gewohnheiten, wo es möglich, nach und nach abzuschaffen, woferne sie nicht gar sündlich sind.

Geworffen, wird von Falcken gesagt; wenn man ihn los lässet, so spricht man, man habe ihn geworffen.

Gewürcke, siehe Roß.

Gewürtze, sind von gewissen ausländischen Gewächsen die Wurtzeln, Rinden, Blumen oder Früchte, welche so wohl um der Gesundheit als guten Geschmacks willen an die Speisen gethan, oder auch zum Theil von den Zucker-Beckern candiret, oder daraus auch von einem und dem andern Wasser gebrannt werden. Die vornehmsten sind davon: Pfeffer, Ingwer, Nägelein, Zimmet, Cardamomen, Saffran, Muscaten-Blüthen, Muscaten-Nüsse ꝛc. Von deren iedem an gehörigem Orte insonderheit Meldung geschehen. In einer wohlbestalten Haushaltung, da man nicht die Gewürtze eintzeln und schon klein gemahlen aus dem Gewölbe holen lässet, bedienet man sich gewisser in unterschiedene Fache abgetheilter und mit guten Deckeln

ckeln versehenen Schachteln von Holtz oder Blech, um allezeit von der selbst zubereiteten Gewürtz etwas vorräthig darinnen aufzuhalten, welche dahero Gewürtz-Büchsen heissen. Wie denn dergleichen klein zu machen, man gantz bequeme Hand-Mühlen hat, welche oben mit einer Leyer, unten aber mit einem Kästlein versehen, worein das klein gemahlene Gewürtz fallen kan, so sich über dieses auch an einen Tisch, oder wohin man verlanget anschrauben lassen, und wegen ihres Gebrauchs Gewürtz-Mühlen genennet werden; der Ort aber, wo man das Gewürze theils in gantzen, theils auch eintzeln und noch darzu schon klar gemacht und zubereitet haben kan, heisset ein Gewürtz-Gewölbe. Die fremden Gewürtze sind sonst nicht gar zu lange in Deutschland gebräuchlich. Die Alten waren mit denen innländischen Gewürtz-Kräutern zu frieden. Sie sind auch gesünder. Mit denen fremden Gewürzen haben wir viel neue Kranckheiten bekommen. Wir haben an Würtze sonderlich das Saltz, hiernächst Salbey, Tinjan, Lavendeln, Zwiebeln und dergleichen, womit man eben das erlangen kan, was man mit jenen suchet. Wenn wir mehr nachdächten, und nicht das neue und fremde so sehr liebten, würden wir viel Geld, so dafür aus dem Lande gehet, ersparen und behalten können.

Geyer, ist ein grosser Raub-Vogel, welcher ein scharffes Gesicht, und sehr starcken Geruch hat. Es giebt derselben verschiedene Arten, Aschen-farbene, Castanien-braune und Gold-gelbe, welche seltsamer als die beyden vorhergehenden sind. Die meisten fliegen mehr nach dem Aase, als auf den Raub, und werden daher Roß-Geyer oder Aas-Geyer geheissen. Diejenige, deren Raub in Fischwerck bestehet, werden Fisch-Geyer genannt; diese sind von der Natur mit Pflaumen-Federn gleich andern Wasser-Vögeln versehen, und wissen die Fische aus dem Wasser dergestalt heraus zu fangen und fortzubringen, daß es zu bewundern ist. Sie ziehen Herbst-Zeit hier weg. Der Hasen-Geyer, so gröſſer als der Fisch-Geyer, hat seinen Nahmen daher, weil sein Raub mehrentheils in Hasen bestehet. Der Hüner-Geyer, so auch Hüner-Aar, Weih, Milane oder Schwalben-Schwantz genennet wird, raubet so wohl in Höfen, als auf der Weide das junge Geflügel an Hünern, Enten und Gänsen. Er horstet in unsern Landen, brütet drey bis vier Junge aus, ziehet am allererſten mit weg, und kömmt auch so bald der Frost vergehet, wieder an. Der Mäuse-Geyer raubet gemeiniglich nur Mäuse und Frösche, wiewohl er auch an denen jungen Hasen und Gevögel nicht geringen Schaden thut. Er horstet auf die Art, wie andere Raub-Vögel, und ziehet zwar auch, alleine nur hier zu Lande, von einem Ort zum andern, als nemlich: Wenn ein Paar dergleichen an einem holtzigten Orte und Gegend, wo Teiche und Sümpfe anzutreffen, horstet, und denn dieselben zufrieren, so machen sich diese Vögel in die ebenen Felder, und fangen die Mäuse weg, fallen auch wohl, wenn sie Gelegenheit dazu finden, auf die Luder. Der Rittel-Geyer oder Rötel-Geyer, ist wohl der unnützeste unter allen Raub-Vögeln, massen sein Fang in nichts als Mäusen, oder jungen und noch nicht flücke fliegenden Vögeln bestehet. Er horstet mehrentheils auf Kirch-Thürmen oder alten Gemäuere, und fället denen Menschen mit seinem unangenehmen Schreyen beschwerlich; ziehet wie andere Vögel weg, und kommt zu rechter Zeit wieder.

Geyfer-Läzgen, wird dasjenige viereckige oben am Hals etwas ausgeschnittene kleine Flecklein von weisser Leinwand oder bunten Catun genennet, welches man den kleinen Kindern oberhalb ihrer Kleidung über die Brust zu binden pfleget, damit der ihm aus dem Munde rinnende Schaum, Geyfer, oder was es sonst darauf von Milch-Speise verschüttet, darauf fallen, und den andern Habit damit nicht beflecken möge.

Gibeln oder Gilbelichen, siehe Karauschen.

Gibitz, suche Kibitz.

Gicht, wird insgemein diejenige Kranckheit genennet, darbey man ein sehr schmertzhaftes Reissen in einigen Gliedmassen des Leibes empfindet, dessen Ursprung einem sehr sauern oder saltzigen und kalckigten Geblüt zugeschrieben wird, und gewöhnlich seinen Auswurf an die Gelencke setzet, sonst aber Schwulst und Entzündung verursachet an denen Orten, wohin dergleichen Materie seinen meisten Trieb hat, und eben daher bekommet gedachte Kranckheit von den Gliedmassen, wo sich der beschriebene Zufall ereignet, seine Benennung, und ist entweder Chiragra, wenn es an den Händen, oder Gonagra, wenn es an den Knien, oder Podagra, wenn es an den Füssen empfunden wird; Uiberhaupt aber heisset man es auch das Zipperlein. Zuweilen ziehet der Schmertz von einem Ort zum andern, und bleibt an keinem gewiß, solches wird auch die fliehende oder reissende Gicht genennet; diejenige aber, welche Knoten und Pockeln ansetzet, die mit der Zeit aufbrechen, und eine kalckige trockene Materie auswerfen, heist man die kalte Gicht. Einige vermeinen, diese schmertzhafte Kranckheit durch die Sympathie, vermittelst einer Rüben zu vertreiben, indem sie sich ein Geschirr, Erde und eine Rübe zur Hand bringen lassen, die Erde hierauf mit dem leidenden Theil, es sey eine Hand oder ein Fuß, in das Geschirr streichen, oder wie es sich nur schicken will, dahinein bringen, die Rüben darein stecken, und endlich die Erde wieder mit der Hand oder den Fuß, darinnen der Schmertz, feste eindrücken, da alsdenn, wenn dergleichen gesetzte Rübe oben grüne Blätter austreibet, es vor ein gewisses Merckmahl angenommen wird, daß die Kranckheit von der Zeit nachlassen, und gar vergehen werde. Man pfleget aber diese Arbeit, nemlich eine

Gicht-Rübe zu setzen, gemeiniglich bald nach dem neuen Mond vorzunehmen, und das Geschirr mit der eingesetzten Rüben, an einen temperirten Ort zu setzen. Ich habe auf folgende Art durch die Sympathie dieser grossen Beschwerniß abhelfen sehen; es ward der Patient an dem Orte, wo der Schmertz sich befand, gleich in dem neuen Mond in die Haut mit einem Feder-Messer geritzet, ein oder mehr Tropffen Bluts in reine Baumwolle gefasset, und diese sofort in eine nicht eben gleich am Wege stehende junge Weide verspündet; Da nun dieser Zapffen in die Weide gehörig verwachsen, und dieses Experiment, ein paar mahl wiederholet worden, verlohre sich ebenfalls die Kranckheit, doch geschahe dieses gleich bey dem ersten Anfall, und ehe sich selbige, so zu reden, feste gesetzet.

Gicht-Kraut, siehe Storch-Schnabel.

Gicht-Rosen, suche Peonien.

Gicht-Rübe, wächst in sandigten und schattigten Orten und Gesträuchen. Die Wurtzel purgieret. Sie wird gegen den Schwindel gerühmet.

Gicke, ist ein von Meßing oder weiß Blech bald eckig bald rund getriebenes Behältniß, so an der oberen Decke mit einem beweglichen Spriegel versehen, inwendig aber hohl, damit man darein einen absonderlich darzu bereiteten Einsatz mit glühenden Kohlen schieben könne, um sich dessen auser aller Gefahr Winters-Zeit in den Kirchen-Stühlen zu bedienen, und die Füsse darüber zu wärmen: zu diesem Ende sind diese nicht nur am obern Deckel, sondern auch an den Seiten hin und wieder durchbrochen, und mit einem ordentlichen Thürlein verschlossen, so daß dergleichen von dem Frauenzimmer mit treflichen Nutzen sich brauchen lassen.

Giebel, ist an einem Dache die schmale Seite, die nichts anders als die Verbindung eines Daches im Durchschnitt vorstellet. Der glatte freye Raum darau heist das Giebel-Feld, die äusserste Spitze, die Giebel-Spitze. Die Giebel sind, wenn sie frey liegen, sehr wohl gegen dem Wind und Anschlag des Regens zu verwahren.

Gier-Bottich, siehe Gähr-Bottich.

Gier-Kammer, suche Gähr-Kammer.

Giese, siehe Jäse.

Gieß-Becken, nennet man diejenige von Silber, Zinn, Porcellain und dergleichen Materie rund verfertigte flache Schale, darein man das darzu gehörige Gieß-Kännigen setzet, und sich aus selbigen zu waschen pfleget.

Gieß-Kanne, ist ein aus eben der Materie wie das Becken zubereitetes auf einem Fuß erhabenes Geschirr, so mit einer Schnauzen und einem Henckel versehen, und mit reinem Wasser angefüllet in das Gieß-Becken gesetzet wird, um sich dessen in bedürffendem Fall zu bedienen.

Gieß-Kanne, ist auch ein Gärtner-Instrument, vermittelst dessen man das aufgegrabene Land Sommers-Zeit mit Wasser zu besprengen pfleget, heist sonsten eigentlich ein Spreng-Krug.

Giftheil, siehe Antora.

Gifft, nennet man dasjenige überhaupt, was den Menschen schadet, wenn es nicht in rechtem Maasse und in rechter Art bey dessen Leibe angebracht wird. Und in diesem Verstand kan Wein, Bier ꝛc. ein Gifft seyn. Allein insonderheit heist Gifft eine Materie, die an sich dem Menschen so wohl als dem Vieh sein Leben verkürtzet, und dessen Tod, wo nicht gleich zu wege bringet, doch bald befördert, und durch übermäßige Kälte oder Hitze zerstöret. Es wird aber diese Materie in einigen Sachen aus allen dreyen Reichen der Natur gefunden, nemlich aus dem regno minerali in einem Kobald, Arsenico, Mercurio u. s. f. aus dem regno animali in Schlangen, Kröten, Scorpionen u. dergleichen, aus dem regno vegetabili in der Wolffswurtz u. a. m. so daß man in die 500 Arten des Giftes zehlen will. Die Merckmahle, daran zu erkennen, ob man Gift bekomen, sind ein grosses Reissen im Leibe und der Gedärme, starckes Zittern der Glieder, hefftiges Kopffweh und Schwindel, plötzlicher Eckel vor Essen und Trincken, kalter Angst-Schweiß, Aufschwellung, bleiche Nägel u. s. f. Nach dem Tod wird der Cörper alsbald gelb, und kurtz darauf gantz schwartz. Man muß aber dabey anmercken, daß öffters eine Sache dem Menschen ein Gifft sey, was denen Thieren nützet, und hingegen ein Gifft denen Thieren, was den Menschen dienet. Wiewohl überhaupt auch in Ansehung des eigentlichen Giffts der Menschen alles auf das rechte Maaß und die Umstände ankommt. Indem auch die gifftigste Materie in gewissem Maaß und Umständen gesund und gut ist. Daher noch eine grosse Frage ist: Ob eine Materie in der Natur sey, die schlechterdings dem Menschen Gifft sey? Von Gifte hat kurtz und gut der berühmte Naturkündiger D. Scheuchzer in seiner deutschen Physique p. m. 149 seq. gehandelt. Die Mittel, die man darwider gebrauchet, und sich derer zur Verwahrung gegen selbigen bedienet, und Gegen-Gifft genennet werden, sind unter vielen andern Milch und Mithridat oder Theriac, it. Orvietan; auch rühmet man davor nachstehenden Eßig als ein bewährtes Mittel in Pest-Zeiten, da man nemlich über Angelica, Bibernell, Citronen-Schalen, Lorbeer-Beeren, Rauten-Knospen, Wachholder-Beeren, Zittwer und auf dergleichen dem Gifft widerstehende Sachen guten Eßig giesset, die Krafft darein ziehen lässet, und alsdenn solchen im Nothfall gebrauchet.

Gifft-Heil, ist ein Stengel-Gewächs mit zarten gespaltenen Blättern und einer bleichgelben Blume. In der Wurtzel ist ein weisses bitteres Fleisch, welches ein vortrefflicher Gegen-Gifft in gifftigen Kranckheiten. Bey uns baust man es in Gärten. In

Franck-

Franckreich und in der Schweitz wächset es wild.

Giftiger Thiere Biß, es begiebt sich zuweilen, daß Pferde, Ochsen, Kühe ꝛc. von vergifteten Thieren gestochen oder gebissen werden, geschwellen, und ihnen an dem verletzten Orte grosse Knollen und Beulen auflaufen; ist es an einem Pferde, so nehmet Theriack und guten Wein, temperirts unter einander, und giesset es ihm ein; hat es eine Wiesel gebissen, so nehmet ein Wiesel-Bälglein, und reibet den Schaden wohl damit, so schadet es ihme nicht; vor Ottern- und Schlan-Biß aber nehmet Hunde-Fett, schmieret das Pferd damit, darnach reibet fette Erden und Eßig in einem Scherben zusammen, und leget es auf die Geschwulst; oder bindet rohes in Eßig gesottenes Garn warm darüber. Wenn ein Stücke Rindvieh von einer Schlange oder Otter verletzet worden, so darff man nur den Schaden mit Scorpion-Oel, oder guter in Wein-Eßig zertriebener Seifen reiben, und ihn hernach mit der Brühe von abgesottenem Kletten-Kraut, oder auch mit altem Saltz-Wasser sauber waschen; wider anderer giftiger Thiere Bisse aber soll man Dreyfaltigkeits-Blumen oder sogenannte Stieffmütterlein nehmen, solche mit Kraut und Blumen im Wasser sieden, und dem Vieh fein warm auflegen; dergleichen Cur man auch mit Schell-Kraut, wie auch mit der Schwalben-Wurzel oder groß Schwalben-Kraut thun kan.

Gifft-Wende oder Gifft-Wurtzel, siehe Schwalben-Wurtzel.

Giblichen, suche Karauschen.

Gilgen, siehe Lilien.

Gimpel, ist ein bekannter Vogel, etwas grösser als ein Sperling. Suche Blutfinck.

Ginst, Geneste, Genister, Genster oder Ginster, Pfriemen-Kraut, ist ein Gewächse, wovon man unterschiedene Gattungen hat. Der wilde oder gemeine Ginst, welcher auch einiger Orten Küh- oder Kühn-Schroten, an andern aber Grienitzsch genennet wird, wächst gerne auf sandigten und Sonnen-reichen Plätzen und Hügeln, und zwar in grosser Menge, sauget aber das Erdreich aus, und benimmt den nahstehenden Bäumen alle Krafft und Nahrung, demmet auch so sehr, daß wenig oder gar kein Wiederwuchs darneben aufkommen kan. Er treibet lange, dünne holtzigte, grüne Stengel, wie Gerten oder Ruthen Manns hoch, mit dünnen eckigten Zweigen, so bisweilen ausgebreitet stehen, und einteln wechselsweise stehende länglichte und dunckel-grüne Blätter, fast wie der Flachs haben, welche aber nicht eher, als wenn dieses Gewächse blühen will, hervor kommen, auch bald wieder abfallen. Seine Blumen sind Gold-gelb, lieblich anzusehen, und ihrer Gestalt nach fast wie die Erbsen-Blüthen; diesen folgen kleine rauhe anfänglich grüne, nachgehends aber, wenn sie zeitig worden, schwartze Schötlein, worinnen etliche harte, breite und röthlichte Saamkörner stecken, welche kleiner als Linsen sind, und kleinen Nieren gleich sehen. Die Schaafe und Hasen nagen Winters-Zeit gerne an diesem Gewächse. Die Blumen, ehe sie aufbrechen, werden wie die rechten Capern mit Saltz und Eßig eingemacht, und dahero auch von einigen Teutsche Capern genennet. Der Spanische Ginst hat eine ziemlich harte und holtzigte Wurtzel, samt einem dergleichen Stengel, welcher, so er alt wird, fast einem kleinen Stämmlein gleichet, und in verschiedene Aeste sich ausbreitet, aus welchen grüne runde Rüthlein hervor schossen, so an denen Seiten mit gar wenigen, und iedesmahl paarweis gegen einander stehenden kleinen Blätlein, gleich als mit Flügeln besetzet sind; oben tragen sie gelbe wohlriechende Blumen, aus diesen erwachsen nachmahls kleine Schoten, welche einen runden und schwartzen Saamen in sich halten, durch welchen sie vermehret und fortgepflantzet werden. Der weisse Ginst kan wegen seiner Grösse und übrigen Wachsthums gar wohl vor einen Baum paßiren. Er hat eine harte und holzigte Wurtzel, einen Aschen-farbnen Stamm, und viel in einander verwirrte bleich-grüne Aeste. Die daraus sprossende subtile und spitzige Rüthlein, so fast einer Ellen lang werden, tragen viele Blätlein, kleiner als die Raute, und dabey sehr viele Blumen, welche am Boden roth, im übrigen aber gantz weiß sind; diese blühen den gantzen Frühling, hernach kommen grün-gelbe Schoten, darinn ein oder meistens zwey Saam-Körnlein liegen, so rund, hart, glatt, und dunckel-grüner Farbe sind. So wohl dieser weisse, als der Spanische Ginst erfordern eine gute Erde, wie die Küchen-Kräuter, eine mittelmäßige Sonne, und wollen im heissen Sommer dann und wann begossen seyn. Sie werden beyde von dem Saamen aufgebracht, weil aber die Körner eine harte Schale oder Häutlein haben, so muß man dieselben etwas eröffnen, und ins Wasser legen, sonst werden sie schwerlich fortkommen, oder doch wenigstens sehr lange zurücke bleiben. In den Gärten hat man ferner eine Art Ginst mit gelben Blumen, dessen Ruthen und Zweige mit vielen kleinen, harten und spitzigen Dörnern oder Stacheln besetzt sind, welche so bunt durch einander gehen, daß das Gewächse davon ein seltsames Ansehen gewinnet; er wird deswegen Scorpion-Pfriemen genennet, und aus dem Saamen, wie die beyden vorhergehenden, oder auch durch Zerreissung der Stöcke vermehret. Zu denen vorigen Ginstern oder Pfriemen werden auch die Erd-Pfriemen gerechnet, welche eine lange holtzigte Wurzel, schmale, runde Stengelein, welche fast den Binsen gleich kommen, und grüne aus lauter Gelencken bestehende Blätter hat, so an beyden Seiten, wie Flitsch-Feile gefiedert sind. Dieses wird auch Genista spinosa genennet. Herr von Rohr mercket an, daß es falsch, als ob dieses in sandichtem Lande

schnell

schnell wachse, indem sie kaum in 12 Jahren in die Höhe, in guter Erde aber gut fortkomme. An denen Stengeln stehen dicke, gehrte, Goldgelbe Blumen, nach welchen kleine bunte Schötlein folgen, so voll runder, schwartzer Saam-Körnlein, wie kleine Wicken sind. Im Winter wollen alle diese fremde Ginst-Gewächse bey denen andern Schirm-Gewächsen in einem warmen lufftigen Gemache aufgehoben, und behörig gewartet seyn.

Gips, siehe Gyps.

Girgelen, werden von denen Schweitzern die Zucker-Wurtzeln genennet. Siehe Zucker-Wurtzel.

Girtwurtz, suche Stabwurtz.

Gitter, siehe Gatter.

Gitter-Bette, ist eine Art kleiner höltzerner Kinder-Betten, so an der Seiten mit Gitter-Wänden und Thüren versehen, darinnen die kleinen Kinder verwahret liegen, und des Nachtes nicht leicht heraus fallen können.

Glas, ist ein harter, durchsichtiger, aus Asche, (Pot-Asche) wohl gewaschenen weissen Sand, oder weissen glantzenden Kieselsteinen (Feuer- oder Flinten-Steinen) und Saltz ꝛc. durch die Kunst verfertigter Cörper, welcher durch das Feuer so weich gemacht wird, daß man daraus unzehlige sowohl zum nützlichen als zierlichen Gebrauch dienende Sachen und Gefässe bereiten kan, wenn es aber einmahl erkaltet, wird es hart und zerbricht leicht. Dergleichen sind allerhand Arten Trinck-Gläser, Wein- und Kelch-Gläser, Brantewein-Gläser, Bier-Gläser, Paß-Gläser, Artzney-Gläser, Vexier-Gläser, Glas-Krüge und Becher, Willkomme, Recipienten, Kolben, Scheide-Kölbgen, Retorten, Phiolen, Helme, Wetter-Gläser- Wasser-Wagen, Reibe-Schaalen, Schälgen, Seiger-Glöcklein, Garten-Glocken, die jungen frühen Gewächse wider die rauhe Lufft damit zu bedecken, Zucker-Gläser, Flaschen, Spritz-Gläser, Trichter, Schall-Gläser, Bouteillen, Sattel-Flaschen, Glas-Heber, Schröpff-Köpfe, Spiegel, Kugeln und Fenster-Scheiben, als: grosse Regal-Scheiben, doppelte Scheiben, Spiegel-Scheiben, Bruck-Kuchen, achtzehenhundertige und zweytausendige Scheiben, Tafeln, Röhrlein, Maßiv-Stänglein ꝛc. Das Glas kan auf allerley Art blau, roth, grün, braun, von calcinirten Mineralibus, als Eisen giebt rothe, Zinn weisse, Kupffer grüne, Bley ebenfalls grüne, so schön als ein Schmaragd u. s. f. gefärbet, auch mit Oel- Leim- oder Gummi-Farben darauf gemahlet, und die Bilder und Figuren durchs Feuer darein gebrennet werden, davon Thom. Garzoni allgemeiner Schauplatz aller Profeßionen, Künste und Handwercker p. m. 621 ferner nachgeschlagen werden kan. Es ist aber die heut zu Tage bekannte Art auf Glas zu mahlen, und zu brennen nur ein Schatten von der alten, aber leider! verlohren gegangenen herrlichen Wissenschafft, dergleichen Kunst-Stücke zu verfertigen, von welchen man noch hin und wieder in berühmten Kirchen schöne Uiberbleibsel findet. So wird es auch auf gar künstliche Weise geschliffen, und mit sehr guten Nutzen, sonderlich wegen des Gesichtes gebrauchet, worzu nicht nur *Carteſius*, *Hevelius* und andere mehr, sondern auch zu unsern Zeiten vornemlich Hertel, in einem eigenen Buch durch einen kurtzen, deutlichen und aufrichtigen Unterricht gute Anleitung gegeben. Die vornehmste Kunst Glas zu machen, bestehet hauptsächlich in dem Gebrauch des Löth-Saltzes, welches man ehedem nur allein zu Murano in der Venetianischen Glas-Fabric zu gebrauchen gewust, wodurch das Glas dem feinsten Crystall ähnlich gemacht werden kan. Dieses Löth-Saltz aber wird auf folgende Art bereitet: Man machet nemlich aus der Asche eines gewissen Krautes, welche zum theil aus Syrien, theils aus Franckreich gebracht wird, darunter aber die Syrische oder Orientalische vor die beste gehalten wird, eine Lauge, wie die Seiffensieder etwa ihren Capitul machen, lässet dieselbe sich setzen, daß sie klar werde, siedet selbige hernach in einem Kessel, bis alle Feuchtigkeit eingesotten, und die Materie trocken im Grunde übrig bleibet, welches das Löth-Saltz genennet wird. Von diesem Löth-Saltz nimmt man einen Theil, und von weissen zu Pulver gestossenen Kieselsteinen, oder auf das reineste gewaschenen Sand zwey Theile, und ein wenig Manganese nach des Meisters Gutdüncken. Dieses wohl unter einander vermischet, und in einem Reverberier- oder Calcinier-Ofen gesetzet, und in einem Klumpen zusammen geschmeltzet, und wenn es kalt geworden, heraus genommen, giebt eine Materie, die zum Glas auf das schönste bereitet, daran man nichts weiter thut, als daß man sie in den Glas Ofen setzet, und wenn sie zergangen, nach seinem Verlangen daraus verfertiget was man will. Jo. Kunckel in seiner vollkommenen Glasmacher-Kunst weiset p. m. 347 eine kurtze und überaus nützliche Manier an, wie man die besten Saltze, welche die Glasmacher zu ihrem feinsten Gut vonnöthen haben, eben so schön und noch reiner als das oberwehnte weit hergebrachte Löth-Saltz mit wenigen Kosten aus einer ieglichen Asche in Menge erlangen und zurichten könne. Nach des Plinii Bericht soll zu des Kaysers Tiberii Zeiten ein Glasmacher gelebet haben, der dasselbe so zu temperiren gewust, daß es nicht zerbrechlich gewesen, sondern so gar durch Hämmer hat tractiret werden können, dessen Fabric aber bald zerstöret worden. Vor vielen Jahren hatte das Venetianische Glas vor allen den Vorzug, und war von besonderer Kostbarkeit, ietzo aber da in den Böhmischen, Preußischen, Hessischen, wie auch unserem Sächsischen Glas-Hütten solches eben so schön gemachet, ja von unsern Deutschen Glas-Schneidern weit künstlicher geschliffen wird, so ist auch nunmehro dessen Preis nicht

mehr so kostbar. Wenn was rechtes durch dieses Landwirtschafftliche Nahrungs-Geschäfte des Glas-Schmeltzens herauskommen soll, so müssen recht schöne christallinene Gläser, ein recht festes Glas, schön geschnittenes Glas und endlich schöne Spiegel an einem Ort gemacht werden können. Ausser dem aber hat man wenig Vortheil davon, und man thut besser, daß man sich mit fremdem Glase behilft. Siehe Glas-Hütte. Bey des vorigen Königs in Polen Majestät fand sich in Leipzig ein Künstler, welcher das Glas von innen gantz unvergleichlich mahlen, solches wie den schönsten Agat oder Porphyr oder als ein goldenes Geschirr zubereiten konte. Er war der Erfinder davon. Der König erzeigte ihm nach seiner recht Königlichen Art grosse Gnade. Er hat aber bis ietzo so wenig seine Kunst als seine schöne Waare gemein gemachet.

Glas, heißt insonderheit ein zum Trincken verfertigtes Gefässe, welches sowohl seiner verschiedenen Gestalt als Gebrauch nach, auch verschiedene Nahmen bekommt. Solche Gläser werden entweder geschliffen, oder von den Glas-Schneidern allerhand Zierathen, Figuren und Sinnbilder auf eine künstliche Art darein geschnitten, indem sie auf die Schärfe eines an einer Spille befestigten kupfernen Rädleins den feinsten Schmergel streichen, und anfangs die verlangte Figur damit einschneiden, hernach aber dasjenige, was durchscheinen und gläntzen soll, mit einem bleyernen Rade poliren. Je feiner nun die geschnittene Arbeit werden soll, desto kleiner müssen auch die darzu benöthigte Räder seyn.

Glas-Bürste oder Räumer, ist ein an beyden Enden mit starcken Borsten in die Rundung herum eingeschlagener etwas langer zusammen gedrehter Drat, vermittelst dessen die Flaschen und Gläser sich inwendig wohl reine machen lassen.

Glas-Haus, ist eine kleine Art von einem Gewächs-Hause, worinnen die Wärme der Sonnen zum Nutzen der ausländischen Bäume und Gewächse durch Hülfe der Glas-Fenster vermehret, die krancken Stücken in der Orangerie durch fleißige Wartung curiret: Auch die Saamen und jungen Gewächse durch die Hitze zeitlich ausgebreitet, und in ihrem Wachsthum befordert werden. Man pfleget dergleichen entweder als Flügel-Gebäude auf beyden Seiten eines Gewächs-Hauses anzubringen, und aus diesem, um der benöthigten Communication willen, Thüren hinein gehen zu lassen, (da sie denn insgemein Glas-Tassen genennet werden) oder aber alleine zu bauen. Es sey nun welche Art es wolle, so muß die vordere Seite just gegen Mittag sehen, damit die Sonne dieselbige wohl bescheinen könne; auf daß aber auch die Sonne ihre rechte Wirckung haben möge, so müssen die Fenster schräg stehen, und von hübschen grossen Glas-Tafeln seyn, zu deren Bedeckung man zur Zeit eines Schlossen- oder Hagel-Wetters, Decken und Tücher in Bereitschafft haben muß, weil in Ermangelung derselben die Glas-Fenster übel würden zugerichtet werden. Inwendig werden Stuffenweise Stellagen von Holtz und Bretern gemacht, damit man nach Erfordern eine gute Quantität von Töpfen und Scherben hinein setzen könne: unten aber, wo die Fenster aufstehen, müssen ordentliche mit Pfosten eingefangene Rabatten von gutem Erdreich anzutreffen seyn, solche zu Herfürbringung frühzeitiger Blumen und Früchte zu gebrauchen. Endlich müssen diese Glas-Hauser ebenfalls mit ihren Oefen versehen, und bey Einfallung einer denen darinnen befindlichen Gewächsen nachtheiligen Witterung behörig geheitzet werden.

Glas-Hütte, heißt dasjenige Gebäude, worinnen das Glas verfertiget wird, und alle zum Glasmachen gehörige Oefen und andere Gelegenheiten anzutreffen sind. Der Oefen findet man, obschon einige nur zwey, etliche aber gar nur einen gebrauchen, insgemein dreyerley darinnen. 1) Ist der Calcinir-Ofen, in welchem auf einem erhöheten Rost die Kohlen liegen, derer Flammen den gantzen Ofen bestreichen, der schwartze Rauch aber, welcher über der Ofen-Fläche schwebet, zu dem Ofenloch hinaus stürtzet. In diesem wird die Fritte oder das rohe Metall-Glas zubereitet, und wenn sie zur Gnüge calcinirt, von dem Giesser aus diesem Ofen genommen, und wenn sie erkaltet, zum benöthigten Gebrauch aufgehoben: Der 2) ist der Schmeltz- oder Werck-Ofen, in welchem die Tiegel oder Töpffe gesetzet werden, und ist die Anzahl der Töpffe je nach der Zahl der gemachten Ofenlöcher allezeit gedoppelt, damit nemlich ein ieder Arbeiter einen Topff voll des gereinigten Metalls habe, welches schon zur Arbeit taugt, den andern Topff aber zum Metall reinigen, indem er in der Arbeit ist. Dieser Ofen ist in zwey Theile abgetheilet, davon der untere Theil die Töpffe vom Herd absondert; dieser hat in der Mitten des Herds ein rundes Loch, welches mit eisernen Stäben beleget ist, die vierzehen oder mehr Zoll dick sind, und durch welche die Flamme gehet, die von dem obern Ziegel-Gewölbe wieder auf die Töpfe zurücke schläget. Der dritte Ofen, welcher der Kühl-Ofen genennet wird, dienet darzu, daß man darinnen die verfertigten gläsernen Gefässe wieder erwarmen und folgends abkühlen lässet; er hat aber seinen Nahmen daher, weil die Hitze in selbigem nicht so grausam, als in den beyden andern Oefen ist. Wer ein mehrers von der Beschaffenheit und Anrichtung dieser gedachten Oefen verlanget, kan hievon Joh. Kunckels vollkommene Glasmacher-Kunst, und zwar p. m. 328 nachschlagen. Ferner sind bey der Glas-Hütte des Glas-Schneiders Werckstat, worinnen dessen Maschine ꝛc. und die Glas-Kammer oder das Magazin, wo das gemachte Glas verwahret wird. Weil die Glas-Hütten in kurtzer Zeit grosse Gehölze wegfressen, und dadurch nicht nur viele leere und abgetriebene wüste Flecken verursachen, son-

sondern auch das Wild vertreiben und die Vögel verscheuchen, so ist in vielen Ländern, dergleichen Concession aufzurichten verboten. Am füglichsten und nützlichsten läst sich eine Glas-Hütte anlegen, wo grosse weitläuftige Heiden und Wälder sind, da so wohl an Bau- und Brenn- als anderm Holtz ein grosser Uiberfluß vorhanden, daß man davon gar keinen Abgang, oder doch nicht genugsame Bezahlung davor haben kan, und sonsten mit dem Holtze nichts anders vorzunehmen weiß, sonderlich wenn an solchen Orten rauhe knorrigte Gebüsche zu schönen Feldern und Wiesen gemachet und abgeräumet, sonst aber recht schöne Glas-Waaren gemacht werden können. Denn auser dem ist eine Glas-Hütte bey unserm Holtz-Mangel dem Lande mehr schädlich als nützlich. Es sind aber dabey folgende Erinnerungen zu mercken: Daß 1) das Holtz, so jährlich zu denen Glas-Hütten erfordert wird, iederzeit zu rechter Zeit angewiesen, keinesweges aber denen Glasmachern, eigenes Gefallens ohne Anweisung zu hauen nachgegeben, 2) ordentliche Hiebe gemacht, und 3) alles Holtz nicht nur auf die glatten Stamm-Ende gespalten, sondern bis auf die Gipffel aufgearbeitet; 4) das gewöhnliche Klaffter-Maaß gehalten; 5) keine sonderliche Unterlage gehauen; 6) das Nutz-Holtz aus denen Hieben oder Gehauen vorher ausgesondert; 7) zu dem nöthentlichen Dörr-Holtz, welches vermöge ihrer Belehnung denen Glasmachern vergönstiget, ihnen nichts als dürres Holtz, und das sonst nicht zu nutzen, gefolget; 8) die Wald-Röder, welche sie zu ihrer Nothdurfft bisweilen zu machen pflegen, ihnen zugemessen und richtig versteinet; 9) mit der Hut und Weide, so ihnen vermöge der Belehnung gegönnet, in denen Schlägen und Gehägen kein Schade zugefüget; 10) ihre Hunde auf den Höfen und an Ketten gehalten; 11) das Feuer in gute Aufsicht genommen; 12) das Holtz, so sonst zu nutzen, nicht veräschert; 13) von den Aescherern oder Aschenbrennern, wegen besorgender Feuers-Brunst, und dahero entstehenden Schaden, genugsame Caution geleistet, und 14) dahin gesehen werden möge, daß bey dürren Jahren und Sommers-Zeiten nicht geäschert, sondern dasselbige iedesmahl Frühling- und Herbst-Zeit verrichtet werde. Hingegen kan die Arbeit derer Glasmacher nur im Sommer getrieben, und muß solche, wenn sie einmahl angegangen, Tag und Nacht, ohne Absetzen damit fortgefahren werden, so lange der Schmeltz- oder Werck-Ofen halten will, welcher selten über sechs Monat zu dauren pflegt. Auch müssen 15) Concessiones zu Glas-Hütten niemahls unwiederruflich, sondern nur auf Jahre ertheilet werden. So bald das Metall-Glas, oder die Materie, woraus das Metall bereitet wird, nach Bedüncken in dem Topffe oder Schmeltz-Tiegel genugsam zergangen, und zu einer schönen hellen und reichen Massa worden, welche sich coaguliret, so nimmt der Glasmacher eine eiserne Röhre mit einem holtzernen Mundstück, welche der Kolben genennet wird, in die Hand, stösset das Ende davon in den Tiegel seichte oder tief, nachdem er viel oder wenig haben will, und hält es so lange darinnen, bis sich so viel Glas daran setze, als er zu dem Stücke, das er machen will, nöthig hat, ziehet es sodenn heraus, bläset mit dem Kolben darein, daß es zu einer Blase wird, schwingt es hernachmahls starck herum, und giebt ihm die verlangte Gestalt entweder aus freyer Hand mit Hülffe der Scheere, oder bedient sich, wo dieses nicht angehet, eiserner oder steinerner Formen darzu, und hält, so offt es in währender Arbeit erkalten will, iederzeit das Glas an dem Kolben in die Glut. Wenn es nun seine Form begehrter massen erlanget, wird es am Hals oder demjenigen Theil, so am Kolben feste sitzt, abgezwicket, und in den Kühl-Ofen gesetzet, von dar aber in das Magazin oder Glas-Kammer gebracht, und entweder zur Stelle verkauffet, oder durch Glas-Träger in andern Orten weit und breit verhandelt.

Glas-Kraut, so auch **Mauer-Kraut, St. Peters-Kraut, Tag und Nacht, Rebhüner-Kraut** genennet wird, ist ein Heil-Kraut, welches gerne in dürrem steinigen Boden und auf alten zerfallenen Mauren wächset, hat einen haarigen, röthlichen oder braunen Stengel, breite spitzig ausgehende rauhe Blätter, und kleine Purpur-farbene Blümlein, welche im Julio erscheinen. Der Saamen ist schwartz und gar klein, in kleinen Häuslein, die sich an die Kleider hängen, verwahret. Das frische Kraut auf die Wunden geleget, oder gepülvert darein gestreuet, heilet sie, und bewahret für Entzündungen: Mit Hauswurtz in Eßig gesotten, und Pflaster-weise aufgelegt, stillet den kalten Brand. Das daraus destillirte Wasser reiniget die Brust vom Schleim, befördert den Harn und Stein, und stillet die rothe Ruhr, Wassersucht und Podagra, so man früh Morgens nüchtern drey oder vier Loth davon trincket. Der davon gemachte Syrup und das daraus gezogene Saltz, dienen nebst erstgedachtem Wasser wider alle Verstopffungen der Leber und des Miltzes, und sind eine trefliche Reinigung der Nieren und Blase. Weil dieses Kraut scharff ist, kan man auch die Gläser damit säubern, und daher hat es den Nahmen **Glas-Kraut** bekommen.

Glas-Schmeltz, siehe **Kali**. Die Asche dieses Krautes bringt bey dem Glasschmelzen die zerstossenen Steine in Fluß. Daher heist es Glas-Schmeltz.

Glatt-Eis, heist man, wenn es Winters-Zeit reanet, und gleich darein gefrieret, daß das Pflaster, oder worauf sonst der Regen gefallen, Spiegel-glatt zu werden pfleget. Dieses Glatt-Eis ist eine rechte Pest vor die Baum- und Obst-Gärten, und richtet manchen schönen Baum zu Grunde, sonderlich wenn sie in niedrigen feuchten Orten stehen,

und währenden solchen Glatt-Eisens keine Winde wehen, welche die Bäume bewegen, und das Glatt-Eis abwerffen, als welches das einige Hülfs-Mittel wider dieses Unheil ist.

Glätten, nennet man die Arbeit, wodurch vermittelst eines runden Glases oder Gerbe-Stuhles eine Sache, als Wäsche, Pappier, Leder planiret und spiegelnd glatt gerieben wird.

Gläubiger, ist eine Person überhaupt, die von gantzem Hertzen und in der That bezeiget, sie glaube, traue, und verlasse sich auf einen zuversichtlich, wenn gleich die Sache, die sie von diesem hofft und wünschet, noch nicht wircklich da oder geschehen ist. Es setzt diese Gemüths-Verfassung einen sehr wahrscheinlichen oder gewissen und überzeugenden Beyfall bey diesem Satz voraus: der, dem man ein solch Vertrauen widmet, könne nicht nur, sondern wolle auch iezt und künftig dasjenige leisten, so man ihm zutrauet und so er verheisset. Nach diesem allgemeinen Begriffe von einem Gläubiger, Glauben, Vertrauen, Credit, kan man nun auch insbesondere bestimmen, was in den Darlehns- und Schuld-Sachen ein Gläubiger sey und heisse. Denn das ist eine Person, die so viel Credit von einem andern, so der Schuldner heist, hat, daß sie diesem Geld oder Waaren auf seine Zusage oder auf Unterpfand, oder auf Bürgschafft eines andern auf gewisse Zeit verborget, und glaubet, daß er die Zahlung mit oder ohne Zinse alsdenn richtig leisten werde. Weil nun Menschen nicht allezeit leisten können oder wollen, was sie schuldig sind, so hat ein Wirt, wenn er Glauben und Credit geben will oder soll, grosse Behutsamkeit anzuwenden, damit er sich nicht selbst betrügen helffe, und um sein Vermögen bringe. Wenigstens hat er ein gut Gewissen, wenn er alle mögliche Behutsamkeit angewendet hat, daß er nicht Schuld daran, wenn er hernach doch betrogen wird. Und in solchem Maaß heist es eine Pflicht der Geselligkeit zu creditiren, wenn man kan, hingegen eine höchst schädliche Sache, sonderlich in Ansehung des gemeinen Wesens, wenn niemand etwas verborgen will, sonderlich wenn die Capitalia im Lande hier und da müßig liegen. Damit nun solche durch Creditiren roulliren (denn man kan sie auch auf andere Weise laufen lassen) so ist kein natürlicher Mittel, als 1) alle Anstalt zu machen, daß Credit gehalten, Treue und Glaube beobachtet, und denen Gläubigern allenfalls schleunig geholfen werde. 2) Daß man Anstalt mache, damit die Gläubiger einen billigen Theil des Gewinnes, den die Schuldner mit ihrem Gelde machen, und zwar nach Unterschied, d. i. billige Zinsen bekommen, und also selbst durch den Credit gewinnen. Dieses aber kommt auf den florisanten Zustand aller möglichen Land- und Stadt-Nahrungs-Gewerbe eines Landes an. Sonst gehen allenfalls die Capitalia durchs Creditiren gar aus dem Lande, diesem aber entgehet der Nutzen, der durch den Verkehr im Lande dem gemeinen Wesen entstehet; Indem ein Thaler, der rouilliret, allemahl seinen Thaler gewinnet, und daher kommt alsdenn dem Lande nichts zu nutzen, als daß die Zinsen des fremden etwan ins Land kommen, und darinne verzehret werden. Wo also viel Nahrung ist, da kan man mit Geld viel gewinnen, und folglich können und müssen auch die Capitalia besser rendiren. Wo wenig Nahrung ist, da kan man kein Geld unterbringen, oder man ist frohe, wenn man nur sehr wenig Zins davon bekommt. Will mans auch an Güter legen, so können diese nicht viel eintragen, folglich sind sie nicht angenehm, und das Geld verintreßirt sich auch schlecht. Und so hänget dieses alles als eine Kette an einander; daher sich daraus ungemein viel politische Schlüsse in Ansehung der gantzen Landes-Wirtschafft, it. der Stärcke und Schwäche eines Landes nur aus diesem einigen machen lassen: Ob der Credit viel oder wenig in einem Lande ausgeübet wird. Man siehet also so wohl, was Credit vor ein grosses gemeines Landes-Gut, als auch was er vor ein wichtiges Privat-Gut, und zwar am allerbesondersten in solchen Geschäfften der Wirthschafft sey, worinne alles auf den Verkehr der Güter ankommt, nemlich in Handels- oder Kaufmanns-Geschäfften; daher auch hier der Credit gantz besondere Eigenschafften, Rechte, Gestalt, Form und Ordnung bekommt, und also aller Credit in den gemeinen und Kaufmanns-Credit zu unterscheiden ist. Sonst aber hat ein Gläubiger in Ansehung der Klugheit, die Regeln der Wahrscheinlichkeit von obgemeldetem Satz, dem er Beyfall geben soll, wohl zu verstehen, und sonderlich zu untersuchen: Warum, wozu, wenn, wo und auf was vor Versicherung er borge. Er muß wissen, wie die Gläubiger im Concurs auf einander an dem Orte folgen, wo er creditiret, u. d. g.

Gleden, wenn die Schnitter fünff bis sechs Hände voll geschnittenen Getraides neben einander auf das Beet hinlegen, so nennet man solches einiger Orten, eine Glede, an andern aber, ein Gänsgen; etliche solche Gänsgen oder Gleden bey dem Aufsammlen in ein Seil gebunden, machen eine Garbe.

Glete oder Glette, ist nichts anders als eine calcinirte Bley-Schlacke, welche entstehet, wenn das Gold und Silber durch den Zusatz des Bleyes gereiniget wird, und pfleget man sie ihrer Farbe und Güte nach in Gold- und Silber-Glete einzutheilen. Die Gold-Glete, welches die beste, siehet wegen des starcken Feuers röthlicht oder Gold-gelb aus; die Silber-Glete aber, welche geringer ist, bleich oder weiß. In der Medicin braucht man die Gold-Glete mit Nuß-Oel vermischt zum kühlen und abheilen, und soll, wenn bey den Kindern die Pocken, indem sie abheilen, mit dergleichen Sälbgen bestrichen werden, solche keine Gru-

ben oder Narben hinter ſich laſſen; ein Elyſir aus Silber-Glet, Eßig, ein wenig Armeniſchen Bolus, Roſen-Waſſer und Nuß-Oel, ſtillet die rothe Ruhr oder den Durchlauff: gepülverte Glete und Bleyweiß in zerlaſſen Gänſe-Schmaltz gemiſchet, und Roſen-Waſſer darunter gethan, iſt eine gute Pomade vor das Geſichte, um ſolches ſauber und glatt zu machen. Auſſer dieſen wird die geringe Glete auch zur Glaſur genommen, und von den Töpffern vielfältig gebrauchet. Ingleichen iſt nicht unbekannt, daß einige Gewiſſen-loſe Leute damit die ſchlechten ſauren Weine zu verſüſſen pflegen, welche aber denen, ſo dergleichen trincken, an der Geſundheit höchſt nachtheilig, und offt den Tod nach ſich ziehen.

Glied, iſt ein gemeiniglich länglichter, zuweilen aber auch gantz runder Ring, deren viele in einander geſchloſſen eine Kette formiren.

Glied, wird auch das Stücke, ſo zwiſchen zweyen Gelencken, Knoten oder Abſätzen an einem Stengel, Rohr oder Korn-Halm iſt, genennet.

Glieder ſchwinden, ſiehe Schwinden der Pferde.

Glied-Kraut, iſt ein wildes Heil-Kraut, welches breite, lange, ſpitzig zugehende, grünweiſſe Blätter, lange eckigte, knopfige Stengel, und ſchöne weiß-gelbe Blümlein hat. Es wächſet an ſteinigen trockenen Orten auf Bergen, Hügeln und Rainen, heilet allerley Wunden, ſie ſind gehauen, geſtochen oder geſchoſſen, Schlangen-Biſſe, Geſchwüre ꝛc. iſt gut für alle Entzündungen und Brand-Schäden, und heilet geſchwinde, wenn man nur die friſchen Blätter überlegt: ſo kan man auch mit dem davon gemachten Fußbad die Roſe (das Rothlauff oder heilige Feuer) an den Beinen vertreiben.

Glied-Waſſer, heißt das wäſſerigte Geblüte, ſo aus denen Schäden, Wunden und Eiter-Geſchwüren der Pferde zu rinnen pfleget. Es iſt dieſes ein böſer Zuſtand, denn es ſchwindet das Glied gerne darnach, oder wird gar lahm, ſonderlich wenn in den Gelencken und Gliedern ein geldlichtes Glied-Waſſer ſich befindet. Dieſem Ubel bey Zeiten abzuhelffen, und das Glied-Waſſer zu verſtillen, nehmet Alaun, Silber-Glette und Gall-Aepffel gleiches Gewichts, pülvert alles zuſammen gantz klein, thut es in die Wunden, laſſet es ſo lange drinnen, als es drinnen bleibet, wo was von ſich ſelbſten heraus fällt, das füllet mit friſchem wieder aus, alſo, daß ihr die Wunden gar nicht öffnet, noch aufthut, vielweniger darein greiffet, bis das Glied-Waſſer ſich verſtillet. Oder: nehmet Heydniſch Wund-Kraut, ſiedet es in Wein in einem neuen verdeckten Topff, daß es wohl den dritten Theil einkocht, und waſchet alsdenn iederzeit warm die Wunden damit. Oder: pulveriſirten weiſſen Hunds-Koth, oder zu Pulver geſtoſſene Krebs-Augen in den Schaden geſtreuet, oder Leiz-Oel warm übergelegt, verſtellet das Glied-Waſſer und heilet auch gar bald.

Glocke, iſt ein meßingenes Inſtrument, beſtehend aus einem hohlen an einem Ende offenen, am anderen aber ſpitzig zunehenden und daſelbſt geſchloſſenen Rohr, darein ſich ein auf gleiche Art geſchmiedet rundes Eiſen ſchicket; an dem offenen Ende kan es vermittelſt eines Vorſteckers durch einen beweglichen Theil geſchloſſen werden. An dieſem Theil iſt hinten eine gute Holtz-Schraube eingegoſſen, daß man dieſe Glocke in ein unbeweglich Holtz wohl einſchrauben könne. Wenn nun dieſe Glocke dergeſtalt feſte gemachet, wird das darein ſich ſchickende Eiſen glüend in das meßingene Rohr gethan, dieſes an den eingeſchraubten hintern Theil durch den Vorſtecker befeſtiget, und alsdenn können Manchetten oder andere Tuten über dieſe Glocke gezogen und damit ausgeſtoſſen werden, ſo daß dieſes Inſtrument an dergleichen Wäſche eben dasjenige verrichtet, was ſonſt die bekannte Platte bey anderer klaren Wäſche zuwege bringt, da ſie nemlich dadurch ſtarr, glatt und anſehnlich gemacht werde.

Glocke, (Glas-Glocke) iſt ein gläſernes unten weit und offenes, oben aber ſpitzig zugehendes Gefäſſe in Geſtalt einer Glocke, womit man in den Gärten die jungen Schoten, Melonen und andere zarte frühe Gewächſe wider die rauhe Lufft zu bedecken, auch zugleich ihr Wachsthum und Trieb dadurch zu befördern pflegt.

Glocken, werden auch die Blumen einiger Gewächſe genennet, welche die Geſtalt der Glocken haben. Inſonderheit heiſſet man eine gewiſſe Art Glocken-Blumen, weil ſie vor andern wie Glocken ausſehen, und ſind von allerhand Farbe und Gröſſe: Denn es giebt lichtblaue und weiſſe, licht-blaue und inwendig Perl-Farbe, hell-gelbe, gewölckte und gewäſſert-gelbe, auch weiſſe, welche theils einfach, theils gefüllt ſind. Die einfache Glocken-Blume beſtehet aus ſechs Blättern, und hat in der Mitten einen hervorgehenden Kelch, faſt eines halben Fingers lang, iſt gegen dem Boden eng, und oben hinauf immer weiter wie eine Glocke; die kleine aber iſt von der groſſen nicht viel unterſchieden, als daß ſie kleiner; die gelbe gewäſſerte, und die weißlichte haben vor der vorhergehenden auſſer der Farbe nichts beſonders. Der gedoppelten oder gefüllten gelben Glocken-Blumen ſind viererley Gattungen, nemlich drey groſſe und eine kleine. Die groſſen werden alſo unterſchieden: Die erſte Sorte komt in der Blume mit der groſſen gelben Narciſſe ziemlich überein, wiewohl dieſe einen rundern Kelch hat als jene; wegen Uberfluß der Blätter ſpringet dieſe Blume gerne auf. Die andere Sorte treibet aus dem Grund ihres Kelches einen dicken Strauß von Blättern hervor. Die dritte aber beſtehet aus zweyen Bechern, da einer in dem andern ſtecket, welches dieſe Blumen

angenehm macht. Die vierte und kleine gefüllte Gattung hat bald eine bald zwey Reihen Blätter, in deren Mitten ein Becher, so mit andern Blättern gefüllet, sich befindet, welches sehr wohl anzusehen ist. Diese Blumen erfordern insgesamt einen warmen Ort, wo die Sonne wohl hinscheinen kan, und müssen in solches Erdreich, wie man zu den Küchen-Kräutern braucht, nur vier quer Finger tieff, und eine halbe Spanne weit von einander gesetzet werden. Alle drey Jahr kan man sie ausnehmen, und die junge Brut davon ablösen und absondern. Weil auch das viele Wasser und der Schnee ihnen leicht schädlich ist, so muß man die Knöpffe mit Karten-Papier, oder sonst mit etwas leichtes überziehen und bedecken, auch darneben im Begiessen sich wohl in Acht nehmen.

Glucke, Gluck-Henne, heisset eine alte Henne, welche, wenn sie gebrütet und ihre Küchlein führet, eine neue gluchzende Stimme annimmt, und dieselben damit locket. Von diesem Gluchzen wird sie eine Gluck-Henne genennet.

Glück, heist entweder derjenige Zustand des zeitlichen Lebens, da man Gutes und Wohl geniesset, man mag nächst der göttlichen Vorsehung und Hülfe die Art und Weise, ingleichen die Mittel desselben wissen, in seiner Hand und Macht haben, und den Zusammenhang eines solchen guten Zustandes oder Fortganges zu einem vollkommenern Zustande, darinne man sich überhaupt oder in einen oder einigen Stücken desselben befindet, mit denen Umständen einsehen, oder aber nicht einsehen können, dazu nichts oder wenig mit seinen innern oder äusserlichen Kräfften beytragen. Oder es wird insonderheit und eigentlich der Genuß eines zeitlichen Gutes, sonderlich aber des Vermögens, des Ehrenstandes und des Vergnügens dadurch verstanden, dazu wir durch uns verborgene Wege und Regierung Gottes, ohne daß wir den Zusammenhang der Mittel wissen, oder diese selbst hätten, gelangen. Oder man verstehet endlich durch das Wort entweder die ordentliche oder eben iezgedachte ausserordentliche und verborgene Vorsehung Gottes selbst. Das ist der Begriff, den christliche Hauswirte vom Glücke haben, und sich deswegen der Heydnischen Gedancken und Reden von einer blinden Göttin des Glücks enthalten, vielweniger aber auf die abergläubischen Glücks-Mittel oder ein günstig Glück zu erlangen, in ihrer Nahrung fallen sollen. Das einzige Mittel zum ordentlichen Glück ist beten, arbeiten und an Gott wahrhaftig glauben. Ausserordentliches Glück müssen wir auf Gottes Weisheit und Liebe, wenn ers zu unserm ewigen und zeitlichen Besten vor gut befindet, ankommen lassen, und ihm sonderlich in solchen Umständen zutrauen, worinne jene Mittel allein, sonderlich aber unsere Arbeit gar nichts dazu helffen, und wir doch gleichwohl eine gewisse Sache schlechterdinges nöthig haben. Alsdenn ist es in dieser Einschrenckung vergönnet, etwas auf die ausserordentliche und verborgene Hülfe Gottes oder das Glück zu wagen. Denn das ist der in wirtschafftlichen Geschäfften offt nöthige, weise und zugelassene Hazard. Wer anders verfährt, ja wohl gar in bösen Zwecken aus Hazard oder auf gut Glück heydnischer Weise waget, der begehet einen blinden und thörichten Hazard, versündiget sich, ist verwegen, verunehret Gott, und versuchet ihn, stürtzet sich auch in grosse Gefahr ohne Noth, und verfährt gar nicht hauswirtlich. Man muß aber nicht gleich alles vor einen Hazard ansehen, wo die Mittel schwer, oder nur diesen und jenen verborgen, oder die Leute nur bisweilen viel von Hazard pralen und schwatzen. Denn daher kömmt es eben, daß viele schlechte Geister dencken, sie oder ein anderer hazardire oder wage, und es gelinge ihm. Und diesen Irrthum setzt man alsdenn öffters zum Grunde gewisser Regeln, die sehr wohl zu erklären, und noch behutsamer anzuwenden, nemlich: Es muß gewagt seyn: wer nicht wagt, gewinnt nichts: Frisch gewaat, ist halb gewonnen.

Glücks-Händgen, wird von einigen eine gewisse Art einer Wurtzel genennet, welche einer kleinen halbgeschlossenen Kindes-Hand ähnlich siehet, und am Fichtel-Berge gefunden wird. Es mag diese in den abergläubischen Zeiten ihren Nahmen daher bekommen haben, weil man sich traumen lassen, daß derjenige, welcher dergleichen bey sich trage, in allen seinen Unternehmungen glücklich sey.

Gnaden-Jagd, ist, wenn aus besonderm guten Willen einem in des andern Wild-Bahn zu jagen verstattet wird. Hierüber pflegt gemeiniglich auf Seiten des Verleihers eine schrifftliche Concession ertheilet zu werden, darinnen nicht nur die Art und Weise, wie die Jagden angestellet werden sollen, ingleichen der Ort und District, in welchem die Erlaubniß zu Jagen ertheilet, sondern auch die Zeit, mit der Clausul, daß er sich vorbehielte, solches nach Gefallen wieder zurücke zu nehmen, nicht weniger die Jagd-Gerechtigkeit, nach eigenem Belieben mit zu exerciren, mit deutlichen Worten ausgedrucket wird. Derjenige, dem die Gnaden-Jagd verstattet worden, muß dagegen einen Revers ausstellen, daß er die Gelegenheit des Forsts und Bezircks mit allem Fleiß bewahren, die Gerechtigkeit desselben handhaben, und zum besten versehen; die Marck- oder Mahl- und Grentz-Steine in Wesen erhalten, aus dem Zulassen solches Jagens an bestimmten Oertern iezo und hinfürter keine Gerechtigkeit machen, noch ausserhalb vorerwehnten Bezircks, weder vor sich, noch durch seine Diener oder die Seinigen in den herrschafftlichen Forst greiffen oder jagen, noch iemand anders zu jagen verstatten oder vergönnen wolle, auch allezeit erböthig sey, dieses Rechts, wenn es der Herr Verleiher zu revociren vor gut befinden würde, sich wieder zu begeben ꝛc. und was etwa sonsten noch für Puncte in

der-

dergleichen Reversen ausgemachet zu werden pflegen. Wie nun diese nach der Concession eingerichtet seyn muß, also hat solchen auch derjenige, dem eine Gnaden-Jagd zugestanden worden, aufs genaueste nachzuleben; Wem dahero die Jagd des hohen, rothen und schwartzen Wildprets, als der Hirsche, wilden Schweine ꝛc. vergünstiget ist, der hat nicht die Befugniß, das kleine Weydewerck zu exerciren, und Hasen und Füchse zu schiessen, obgleich sonsten der bekannten Rechts-Regel nach, dem, so das mehrere erlaubet, das, welches weniger ist, nicht verwehret werden mag: Denn bey dieser Jagd-Materie leidet diese Regel ihren besondern Abfall, sintemahl die hohe und niedere Jagd besondere Arten sind, bey denen man nicht von einer auf die andere folgern kan; also ist nöthig, daß in der Concession eine iede Sorte recht deutlich exprimiret werde; gleicher Gestalt, wenn der Forst-Herr einem die Befugniß ertheilet, nach Fuchs und Hasen zu reiten und zu baitzen, so hat derselbe dennoch nicht die Macht, auf dem Reiser sich anzustellen, und einen Fuchs oder Hasen mit der Büchse zu schiessen, indem dieses besondere Handlungen sind. Der Gnaden-Jagd kan sich einer so lange anmassen, als sie der Forst-Herr nicht wieder zurücke nimmt; läst aber jener, nachdem dieser die Gnaden-Jagd revociret, von dem Jagen nicht ab, so wird er nicht unbillig belangt; ein anders ist es, wenn er nöthige Unkosten, z. E. zu Maintenirung derer Jagd- und Forst-Gerechtsame ꝛc. aufgewendet, welche ihm von Rechtswegen vorhero wieder zu ersetzen sind, ehe er von der concedirten Jagd abstehet.

Gnaden-Jahr, ist diejenige an einigen Orten eingeführte Gewohnheit, oder auch in gewissen Fällen eingeräumte Vergünstigung, daß nach eines Mannes Tode dessen Wittib und Kinder seine, wegen dessen im Leben verwalteten Bedienung genossene Besoldung, oder andere deshalber angewiesene Einkünffte ein halbes oder nach Beschaffenheit der Umstände wohl ein gantzes Jahr annoch geniessen dürffen.

Gögler, suche Buch-Fincke.

Göhrig, siehe Gehrig.

Gold, ist das alleredelste, allerschwereste und allerreineste Metall, es rostet und schmuzet dahero gar nicht, laufft auch nicht an, ist sehr zähe, und kan weder durch Feuer noch Scheide-Wasser verzehret werden. Es lässet sich theils pur und gediegen in den Ertzt-Gruben, wie auch in gewissen Flüssen unter dem Sande mit antreffen, theils aber wird in seinen Goldhaltigen auch andern Silber- und Kupffer-Ertzten gewonnen. Die Flüsse so deshalber berühmt, daß sie Gold-Körner führen, sind in Europa die Donau, Elbe und der Rhein, wie auch der Tago ꝛc. in Asien der Ganges, in Africa der Volta, an welchem die sogenannte Gold-Küste sich befindet u. a. m. Die reichsten Gold-Gruben, und das feinste Gold hergegen geben die Arabischen, Peruanischen und Ungarische Bergwercke. Seiner Farbe nach ist es gelb, doch von unterschiedener Art; aus den allerfeinsten wird der Drat, und zwar aus einem Drittheil Gran bis 134 Schuh lang gezogen; so machet man auch aus selbigem den Lahn, der hernach über einen gezwirnten Seiden-Faden gesponnen, oder auch so in den Manufacturen, Stückereyen und dergleichen zu allerley verbrauchet wird; nicht weniger wissen die Goldschläger dieses zähe Metall dergestalt zu tractiren und zu Blättern zu schlagen, daß sie aus einem Loth in die 400 Quadrat-Schuh solcher Blätter heraus bringen, dieses geschlagene ist entweder fein und gantz Gold, oder Zwischen-Gold, welches auf der andern Seite silbern aussiehet; zu geschweigen, was die Gold-Arbeiter und Goldschmiede zu so vielen Schmuck und Kostbarkeiten von diesem Metall verarbeiten; das daraus gemüntzte Geld aber giebt die allerbeqvemste Art an die Hand, sonder grosse Beschwerniß eine ansehnliche Summe Geld in einen engen Raum zu bringen, und gantz unvermerckt zu verbergen; das Gold zu Pulver gerieben, gefeilet, geschabet, geschlagen und zuweilen in der Speise oder in Wein eingenommen, stärcket alle Glieder des Menschen, sonderlich aber das Hertz, denn es macht ein gut frölich Geblüt. Das übrige muß man im Bergwercks-Lexico z. E. Mineroph. suchen.

Gold-Ammer oder Aemmerling, siehe Emmerling.

Gold-Amsel, wird auch Vierhold von ihrem Geschrey genennet, und ist ein bekannter Vogel.

Gold-Blume, oder die Spanische Gold-Blume, hat kleine Blätter, wie die Garbe und einen ohngefehr Schuh-hohen Stengel, so mit vielen Neben-Aestlein versehen ist, deren iedes eine schöne Gold-gelbe Blume ohne Blätlein, wie kleine Fäserlein bringet, sie vergleichet sich, der Gestalt nach, fast der gelben Römischen Camillen, und behält ihre Farbe lange Zeit. Die gemeine Gold-Blume hat Blätter wie der Beyfuß, und schöne Dotter-gelbe glänzende Blumen, wie die Ringel-Blume; etliche tragen auch bleichgelbe Blumen. Die Cretische oder Candiatische Gold-Blume, ist zweyerley, denn etliche blühen gantz gelb, etliche halb gelb und halb weiß, haben beyderseits zerkerbte tieff eingeschnittene Blätter, schier wie die welsche Bärenklau, und grosse Blumen, mit einem breiten, gelben und glatten Schildlein oder Auge inwendig, daraus der Saamen wird. Sie werden im Frühling gesäet, und wollen fleißig begossen und von allem Unkraut gesäubert seyn. Wenn die Pflantzen in etwas erstarcket, kan man sie in die Garten-Felder in gute und luckere Erde hin und wieder verpflantzen.

Golden oder Gülden Leber-Kraut, siehe Leber-Kraut.

Gold-Fisch, wird diejenige Art Fische genennet, die bey Collberg in der Ost-See, in-

Digitized by Google

gleichen bey Stetin im Frischen Haff in Menge gefangen werden. Dieser Fisch ist schuppig, länger und etwas breiter als ein Hering, wird meistens geräuchert und also verführet, ist kein gar zu gesundes Essen, doch wenn man sich dessen zur Abwechselung ein mahl bedienen will, weichet man ihn vorhero ein, und kochet ihn alsdenn, wie etwa die geräucherte Hechte mit Rüben. Seine Benennung hat er vermuthlich von der Farbe bekommen, indem, wenn er geräuchert, er recht Gold-färbig aussiehet.

Gold-Gewicht, siehe Gewicht.

Gold-Hähnlein, ist ein kleiner Vogel, welcher am Leibe Oliven-farb, fast wie eine Nachtigall, am Bauche aber weißlicht ist, auf dem Kopffe ein Pomerantzen-farbnes Krönlein, oder Bläsgen in der Grösse eines Gersten-Korns, und auf den Fittigen Gold-gelbe und melirte Federn hat. Er suchet seine Nahrung an kleinen Gewürmen auf denen Weiden, in steter Bewegung, wie die Schwartz-Meisse; hat seine Brut im Busche und Gesträuch, und bringet binnen zwölff bis vierzehen Tagen vier bis fünff Junge aus, ziehet auch alle Herbst mit andern Vögeln, und zwar am allerspätesten hinweg. Man hält ihn nebst dem Schnee- oder Zaun-König vor den kleinsten unter allen Vögeln.

Gold-Käfer, siehe Käfer.

Gold-Karpfe, ist ein See-Fisch, der wohl 5 Fuß lang wächst.

Gold-Waage, suche Waage.

Gold-Wiesen-Blume, siehe Schmaltz-Blume.

Gold-Wurtzel, suche Affodillen.

Gorgentine, siehe Schnür-Brust.

Gorl, ist eine gewisse Art eines starcken runden gedreheten Fadens, dessen man sich zu Auszierung allerley Nähderwercke bedienet; insonderheit heisset man absonderliche Spitzen daher Gorl-Spitzen, worinnen nemlich die Blumen an stat eines Spitzen-Bändgens mit dergleichen Gorl umleget, oder davon formiret, von innen aber mit allerhand Spitzen-Stichen ausgefüllet seyn.

Gosse, wird dasjenige Gerinne genennet, daselbst auf der Gasse oder auf einem andern gepflasterten Wege, das vom Regen oder sonst zusammen gelauffene Wasser, vermittelst des Falles und abhangenden Bodens seinen Ablauff hat.

Goß-Stein, Gußstein, aber ist ein kleiner ausgehauener steinerner Trog, aus welchem ein Rohr unterwärts gehet, damit das dahinein geschüttete Wasser dadurch an gehörigen Ort geleitet werde. Man bedienet sich dessen gemeiniglich in den Küchen, so in den obern Stockwercken eines Hauses sich befinden, damit das Spülig und anderes unreines Wasser nicht erst besonders über einem und den andern reinen Boden oder die Treppen hinunter getragen werden darff, sondern dahinein gegossen von selbst herunter lauffen möge. Damit aber wegen des in dem Spülig sich befindenden Unraths an Knochen, Scheuerwischen und dergleichen das Rohr an dem Goß-Steine nicht etwa verstopffet werden, und sonderlich Winters-Zeit um so viel eher einfrieren könne, soll in dem Goß-Steine selbst die Oeffnung der Röhre mit einem Drat-Gitter versehen seyn, daß dergleichen sowohl, als auch manchesmahl ungefehr wohl von nützlichen Sachen nicht etwas an Löffeln, Messern u. s. f. bey dem Ausgiessen eines Gefässes darein fallen, sondern im Goß-Steine zurücke bleiben möge.

Gottes-Gnade, Gicht-Kraut, siehe Storch-Schnabel.

Gottes-Kuh, Immer-Kuh, heist an einigen Orten eine zum Kirchen-Inventario gehörige und auf einem gewissen Gute haffende Kuh, welche der Besitzer desselben nicht ablösen kan, sondern als einen alljährlich mit einem gesetzten Zins der Kirche vergülten muß.

Gottheil, siehe Braunelle.

Gourme, ist eine unreine Feuchtigkeit, so bey denen Füllen durch die Nase weggehet.

Graben, ist eine Garten-Arbeit, von welcher unter dem Wort Umgraben ein mehrers.

Grab-Scheit, Grab-Eisen oder Spade, ist ein Werckzeug, so einem Land-Mann und Gärtner unumgänglich nöthig ist. Es ist solches nach Auswels der Figur 1 Tab. IV entweder aus einem gantzen Stücke Holtz, mit einem starcken höltzernen Stiel oder Krücke gemacht, und vornen mit einem runden geschärfften Eisen beschlagen, oder aber das Theil womit man gräbt, gantz eisern und eckigt gemacht, und in die Dille ein starcker höltzerner Stiel oder Krücke, nach der Figur 2 gestossen. Sie werden dem Lands-Gebrauch nach, auf unterschiedliche Arten, bald breiter, bald schmäler gemacht, und dienen hauptsächlich die Erde damit umzubrechen und umzuwerffen, Gräben in Feldern und Wiesen, und Baum-Löcher in Obst-Gärten damit zu machen, die grossen Beete, Rabatten und Felder damit umzugraben, denen Teichen und Canälen ihre gehörige Tiefe mit zu geben, den ausgeführten Schlamm, zum Dienst des Gartens damit umzustechen, und den Leimen zum Ziegelstreichen und anderer Weller- und Kleib-Arbeit auszugraben, und zu andern dergleichen Arbeiten mehr.

Gra de Tour, ist eine Art einfärbigen seidenen Zeuges, von gedreheten runden Faden, der nicht so breit und fein, als der *Ferentin*, und wird zu mancherley Auskleidung gebrauchet.

Grad, wird von vielen Dingen gebrauchet, und bedeutet sonderlich ein gewisses Maaß in der Meßkunst, ingleichen die Stufen der Anverwandschafft, wenn man sie in Erbschafften und Heyrathen berechnet.

Grad-

Grad-Sparren, siehe Sparren.

Gräben, sind etwas breite und nach erfordernden Umständen gemachte Vertiefungen in den sonst ebenen Erdboden, welche bey denen an Land-Strassen und andern Wegen gelegenen Feldern und Wiesen eine nothwendige Sache, und werden an diesen Orten deswegen angeleget, damit nicht auf die besäete Felder oder daran liegende Wiesen aus- und solche zu Schanden gefahren werden. Man muß auch einiger Orten auf sehr flach und eben liegenden Aeckern und sumpfigen Wiesen Gräben machen, damit das übrige Gewässer und Feuchtigkeit entweder darinnen stocken oder auch verlauffen könne. Dergleichen Gräben sollen alle Jahr im Februario oder Mertz, so bald man wegen des Frostes dazu kan, gehoben, das ist, geräumet und ausgeworffen, oder sonst nur allezeit reine gehalten werden, worbey zu mercken, daß an Grentz-Gräben der Aufwurff auf diejenige Seite kommen müsse, dem der Graben und das daran stossende Stücke Land gehöret. Ist aber der Graben gemeinschafftlich, so wird er auch von beyden Theilen gehoben, und der Aufwurff auf beyde Seiten gleich gemacht.

Gräfften, werden von einigen, die bey dem Sencken in denen Wein-Gebirgen gemachte Gruben genennet. Suche Senck-Gruben.

Grän oder Gren, ist nach dem Gold-Gewichte der zwölffte Theil eines Caraths; nach dem Silber-Gewicht der achtzehende Theil eines Loths; und, nach dem bey denen Münz-Meistern gebräuchlichen Gewichte, der vier und zwantzigste Theil eines Pfennig-Gewichts; bey allen diesen Gewichten aber der zweyhundert und acht und achtzigste Theil einer Marck.

Gräntze, und die davon abstammende Wörter suche unter Grentze.

Gräserey, bestehet in solchen Plätzen, welche zwar mit Gras bewachsen, aber nicht füglich mit der Sense abzuhauen sind, sondern mit der Sichel abgeschnitten werden müssen; als da sind Gärten, Ränder an Büschen, Brahnen und Wiesen, Dämme, Feld-Raine und Holtzungen, worzu noch die Gräserey, oder vielmehr das Jäten und Ausrauffen des Unkrautes auf denen Getraid-Hirsen- Möhren- Kraut- Rüben- und Lein-Feldern, gehöret. Nach welchen Umständen denn ein anders die Feld-Gräserey, welche im Winter-Getraide nicht länger als bis alt Philippi Jacobi stat hat; ein anders die Holtz-Gräserey, und wieder ein anders die Gräserey auf Wiesen-Rändern, Dämmen und dergleichen ist.

Gräslein oder Meer-Zeißlein, ist ein Vogel von unvergleichlich schöner Farbe, welche aber, wie bey denen Hänflingen geschiehet, in dem Vogel-Haus nicht erhalten werden kan, sondern gar bald vergehet, obgleich der Vogel bey Leben bleibet. Es giebt deren von zweyerley Grösse, deren Unterschied jedoch nicht groß, sondern offt mehr an der Stimme, als am Leibe zu mercken ist. Beydes die grössern und die kleinern, doch diese noch mehr als jene, sind an der Brust schön roth, welches um so viel anmuthiger läst, weil solche rothe Federlein mit weissen eingefaßt zu seyn scheinen; die Kehle ist schwartz, eben so wie bey denen Zeisigen oder Zeislein, davon sie auch den Nahmen Meer-Zeißlein mögen bekommen haben: Wo das rothe aufhöret, fangen weisse Federn an, welche sich bis hinunter zu dem Schwantz erstrecken, und an beyden Seiten mit schwartz-grünlichen Streifen umfangen sind, am Kopff und Rücken sind sie dunckelgrau, mit sehr wenig bräunlichten Federn vermischet, und die Flügel sind gleicher Farbe; gantz am Ende des Leibes obenher, wo der Schwantz anfänget, kommen etwas weißlichte Federn, doch nicht so weiß, als die so gleich gegenüber untenher sich finden. Am Kopff sind sie an dem Ort, wo die Stieglitze roth sind, doch nur obenher, und nicht rings herum wie die Stieglitze, auch trefflich schön roth, so zu ihrem am dicksten Orte gelben, und vornen hinaus schwärtzlichten Schnabel sehr wohl stehet. Die Weiblein von der grossen Art, haben das rothe Flecklein auf dem Kopff, sowohl als das Männlein; die Weiblein von der kleinen Art aber, haben an stat dessen ein gelblichtes Flecklein, und in solcher Farbe verändern sich auch die andern, wann sie eine Zeit lang im Kefich stehen; an der Brust aber siehet man bey denen Weiblein nichts rothes, sondern derselbige Platz ist weiß und rothtüpplicht. Die Leibes-Grösse ist wie ein Zeisig, doch sehen sie, weil sie einen längern Schwantz haben, länger, als dieselben aus, wiewohl auch die von der grossen Art etwas grösser und an der Brust dicker, übrigens aber dem Schnabel und der Gabel am Schwantze nach allerdings denen Zeisigen gleich gestaltet sind. Dieser Vogel hat kurtze Füsse; solche sind, wenn man sie fänget, kohlschwartz, sie werden aber, wie bey allen Vögeln, die schwartze Füsse haben, geschiehet, im Vogel-Haus je mehr und mehr weißlicht, und ist daran sogleich zu kennen, ob der Vogel schon lang oder erst neu gefangen sey. Er hat keinen Gesang, und ist als ein fremder Vogel in unsern Landen nicht alle Jahre zu sehen; manche Jahre aber kommt er in unzehlicher Menge, und wird alsdenn bey hunderten auf denen Herden und mit Leim gefangen: Denn sie halten dermassen eifrig zusammen, daß keiner von der Schaar sich trennen lässet, sondern wo eines, das etwan voran flieget, hin will, da folget sobalden der gantze Hauffen hinnach; und ist also zwischen diesem Vogel und dem Fincken ein sehr grosser Unterscheid hierinnen: Denn wenn der Fincken sehr viele, ja wohl etliche hundert oder tausend auf einem Feld versammlet sind, und man wirffet mit einem Stein unter sie, so bleiben selbige nicht beysammen, sondern fliegen einer dort der andere da hinaus. Wenn

die Gräslein hiesiger Landen durchstreichen, so geschichet solches im October und November; Mitten im Monat Januario aber kommen sie mit so grossen Hauffen wieder zurücke, als sie im October und November durchgestrichen sind, bis sie im Februario ihren Wieder-Strich beschliessen. In der Freyheit bestehet ihre Nahrung in Erlen- und allerhand andern Baum-Saamen, im Vogelbauer aber lassen sie sich gar leicht mit gedrucktem Hanff, oder weil sie bey diesem Futter zu fett werden, mit Lein-Dotter und Rübe-Saat lange Zeit erhalten, doch behalten sie ihre Schönheit nicht, denn da sie anfänglich auf die Art, wie die Hänflinge an der Brust und am Kopff vortreflich roth sind, werden sie in Zeit von einem Viertel-Jahr, auch ehe sie sich vermauset, gantz abfärbig; dahero, und weil sie überdis schon gedachter massen, keinen Gesang haben, selten lang in den Vogelbauern ernähret, sondern meistentheils, wenn man siehet, daß sie die schöne Farbe verlohren, wieder ausgelassen werden.

Gran, ist nach dem Apothecker-Gewichte, der zwantzigste Theil eines Scrupels, und der sechzigste Theil eines Drachma oder Quintleins.

Granadille, siehe **Paßions-Blume**.

Granat, Granat-Apffel, ist die Frucht des **Granaten-Baums**, der zwar ein ausländisches Gewächse, wird aber doch, um seiner angenehmen Blüthe willen, heut zu Tage in vielen deutschen Gärten gezogen. Man hat dessen zweyerley Gattungen, zahme und wilde. Die Blätter des zahmen Granat-Baums kommen denen Blättern des Oel-Baums oder Myrthen-Baums gleich, sind aber nicht so spitzig als diese, sondern stumpff, schmal, dick und gläntzend, haben eine vollkommen schöne grüne Farbe, sind mit rothen Aederlein durchzogen, und hangen an rothen Stielen, fallen aber gegen Winters ab. Die Aeste und Zweige sind stachlicht, röthlichter Farbe, und lassen sich leichtlich biegen. Die Blüthe ist gantz lichtroth, und bestehet aus fünff länglichten Blättern. Die gedachte Frucht, welche aus dieser Blüthe wächset, ist groß, und gleich einem Apffel rund, hat eine dicke anfänglich grüne und nachgehends röthlich-braune, inwendig aber gelbe Schale, welche mit einer grossen Menge rother, eckigter und safftiger harter Körnlein angefüllet, dieser aber durch eine sehr zarte Haut von einander unterschieden sind. Die Granat-Aepffel werden, allein ihrem Geschmack nach, in dreyerley Geschlechte oder Arten abgetheilet, nemlich in die süssen, sauren und Wein-säurigen. Die süssen Granat-Aepffel stärcken das Hertz und bekommen auch der Brust wohl; die sauren kühlen und halten an, stärcken auch den Magen und Appetit, gleich denen Citronen und Limonien; die Wein-säurigen erfrischen vor andern in hitzigen Fiebern, und stärcken das Hertz, weswegen denn auch der bekannte Granaten-Wein, mehrentheils aus diesen gepresset, und zu eben dem Gebrauch aufgehoben wird: Wiewohl auch von denen andern der Safft also gepresset und zu uns gebracht wird, dessen Qvalitäten mit der Frucht selbsten überein kommen. Die Schalen von dieser Frucht, welche man in Officinen führet, sehen äusserlich rauh und wie altes Leder, inwendig aber bleich-gelb, und kommen an ihrer Krafft gäntzlich mit denen Gall-Aepffeln überein, so gar, daß man auch aus denenselben mit dem Vitriol eine schwartze Dinte machen kan; wegen ihrer sehr zusammen ziehenden Eigenschafft werden sie in allen Bauch-Flüssen und Blut-Stürtzungen mit grossem Nutzen gebrauchet. Die Granaten-Bäume, welche bey uns wohl Blüthen, aber keine Früchte tragen, erfordern ein sehr gutes Erdreich, welches zur Helffte aus altem verfaulten Miste, und zur Helffte aus frischer durchgeworffener Erde bestehen, auch öffters um den Baum herum mit einem kleinen Hand-Spädlein aufgegraben werden muß: Mit solchen macht man den Anfang vom Monat April, wenn es nemlich warm zu werden beginnt. Sie werden am besten und sichersten durch die junge Brut fortgepflantzet, und zwar folgender Gestalt: Man sticht nemlich im Frühling diejenige Neben-Schößlinge, von denen man vermuthet, daß sie schon ihre besondere Wurtzeln haben, von dem alten Baum ab, setzet sie zusammen in einen Kasten, bis sie etwas erstarcket und im Stande sind, einzeln in absonderliche Geschirre versetzet und vertheilet zu werden. Die Begiessung ist ihnen den Sommer über sehr nöthig, und kan denen in Kübeln und Geschirren stehenden damit nicht so leicht zu viel geschehen; im Winter aber darff man ihnen weder mit Wasser noch mit Schnee zu nahe kommen, sonst würden sie gleich verderben: Denn sie sind eines von denen Gewächsen, so gar keine Kälte leiden können; derowegen muß man sie im Gewächs- oder Winter-Hause dem Ofen am nähesten setzen. Wenn sie im Wachsen still zu stehen beginnen, und keine neue Schosse mehr treiben, so ist es ein Zeichen, daß sie zu viel Wurtzeln haben, und die Gefässe ihnen zu enge werden; dahero muß man sie in dem nächsten Frühling ausheben, die auswendigen überflüßigen Wurtzeln hinweg schneiden, hierauf in die mit guter Erde neu-angefüllte Geschirre setzen, und etliche Tage in Schatten stellen. Wenn eichene Asche unter das Erdreich vermenget wird, soll solches sehr viel zu Beschleunigung und Vermehrung der Blüthe dieser Bäume contribuiren; wiewohl andere mehr auf den Küh-Mist halten, nächst welchen sie auch den Schwein-Pferd- und Menschen-Mist wohl vertragen können. Die Granat-Aepffel muß man, wo sie reif werden, auf den Bäumen wohl zeitigen lassen, sonst schimmeln und verderben sie. Wenn man sie an der Sonne wohl austrocknet, hernach in ein irdenes Geschirr einmacht, und solches wohl verlutirt, daß keine Lufft hinein kommen mag, so halten sie sich sehr lange, doch muß man dabey fleißig in obacht nehmen, daß, wenn man sie vorher zween

oder drey Tage an die Sonne bringt, man sie auf die Blüthe oder Krone lege, so dauren sie desto länger, weil sie die Sonnen-Strahlen nicht beläſtigen noch welck machen können. Der wilde Granaten-Baum ist dem zahmen gleich, ausgenommen, daß er kürtzer und stachlichter ist, auch keine Frucht, aber schöne Blumen von dreyerley Arten bringet, nach welchen man sie unterscheiden kan; nemlich die grosse, deren Becher oder Glocke an dem Rand herum ausgeschnitten, und mit dünnen krausen recht hoch- und Feuer-rothen Blätlein gefüllet ist; die bunte oder rothe mit weissen Flecken, so gleich jener vollblüthig ist, und die kleine gelbe, so in denen Apotheken flos Balaustiorum genennet werden. Die Wartung dieser drey wilden Arten ist eben so, und alles daben zu beobachten, wie bey den zahmen Granaten-Bäumen, dahero man sich Kürtze halber darauf beziehet.

Granaten-Birn, ist eine rothe Birn, hilfft wider den Blut-Fluß, und ist angenehm zu essen.

Granaten-Stein, ist aus dem Geschlecht der Carfunckel, aber ein durchsichtiger Stein, wird im Mohren-Land und ohngefehr bey der Stadt Tyro im Meer-Sande gefunden. Dieser wird eckigt und flach in die Petschier-Ringe gefasset, oder rund geschnitten an einen Faden gereihet, und vom Frauenvolck als eine Zierath am Halse getragen. Man zehlet dessen dreyerley Sorten: Die erste, so auch die gemeinste, ist etwas licht-roth, wie etwa die Granat-Apffel-Blüthe; die andere fällt in den Hyacinth, und die dritte neiget sich nach der Violen Farbe. Er giebt in der Medicin ein herrlich Hertz-stärckend Mittel, und vertreibet alle Traurigkeit.

Grapp, Krapp, wird eigentlich das gröbliche Pulver genennet, welches man aus der Wurtzel einer gewissen Pflantze, so den Nahmen Färber-Röthe führet, auf einer Stampf-Mühle stösset, und von den Färbern zum rothfärben gebrauchet wird. Der schlechte wird aus der gantzen Wurtzel bereitet, der gute aber, welcher den Nahmen Grapp mit recht verdienet, wird nur von demjenigen gemacht, was nach Absonderung der äussern Rinde, und des inwendigen holtzigen Kerns von der Wurtzel überbleibet. Siehe Färber-Röthe.

Gras, heisset man insgemein alle diejenigen Kräuter, so auf Wiesen, Feldern, Rainen ꝛc. wild wachsen, und beydes den wilden und zahmen Thieren, so grün, als trocken zur Speise dienen; insonderheit aber wird das in grosser Menge darunter befindliche schmale und langblätterige Gewächse also genennet. Nach der unterschiedlichen Beschaffenheit des Grund und Bodens, ist auch das Gras, so darauf wächset, gleichergestalt nicht einerley, sondern ebenfalls von unterschiedlicher Art und Gattung; Denn etliches ist grobes, schmieligtes, schilffigt- und ungeschmacktes Gras, so fürnemlich an grossen fliessenden Wassern oder See-Ufern, oder sonst in Moraſt- und sumpfigten, brüchigen Oertern und Gründen zu wachsen pfleget, welches dem Viehe sehr ungesund, und dahero demselben ehe zur Streu, als Fütterung dienlich ist; dahingegen das andere, so klein, lieblich, wohlgeschmackt, voller Kräuter und Blumen, das gute ist, weil es dem Viehe eine anmuthige, gute, gesunde Weide und Fütterung abgiebt, absonderlich da viel Spanischer rother und weisser Klee, Vogel-Wicken, Melissen-Kraut ꝛc. darunter ist, als bey welcher Beschaffenheit das Gras, den Kühen insonderheit wohl zur Milch zuschläget, und nicht nur vor dieselbe, sondern auch vor die Schaafe, in specie aber vor die Lämmer das kräfftigste Futter ist. Nechst denen Vogel-Wicken und verschiedenen Arten Klee, hat man noch andere gute und dem Vieh annehmliche Gras- und Wiesen-Gewächse: als da sind zum Exempel, das Wall- oder Weg-Stroh, auch unserer lieben Frauen Bett-Stroh genannt; weiters der Gersten-Walch oder tauber Haber, so sonst gerne unter der Gerste, wenn die Felder nicht sattsam gedünget sind, zu wachsen pfleget; item die kleinen oder wilden Hasen-Pappeln; ingleichen der Hahnen-Fuß (nicht die Art, so eine zwieblichte runde Wurtzel hat, und wegen seiner hitzigen scharff-ätzenden Natur schädlich ist, sondern das andere Geschlecht, welches man etlicher Orten auch Geiß-Blumen zu nennen pflegt, und eine weisse sehr fasigte Wurtzel hat.) Forner die beyderley Arten von Mertzen-Blümlein, nemlich die blauen und Purpur-Farben; item die Art von wilden Pastinack, welche mitten in dem weissen Blümlein ein schönes wohlriechendes Körnlein tragen, das, wenn es mit den Fingern zerrieben wird, eine schöne Scharlach-Farbe von sich giebt; ingleichen das Gamanderlein, Rapuntzeln, der braun und blaue Mertzel-Veiel, das Freysam-Kraut (so auch Dreyfaltigkeits-Blume, oder Stiefmütterlein genennet wird) das kleine Tausendgülden-Kraut oder Erd-Gall; alle drey Geschlechter der Maßlieben und Braunellein; der Poley; Wohlgemuth; Bachmüntze, auch unserer Frauenmüntze. Die Weaeriche, doch der spitzige mehr, denn der breite; der Gänserich, Bibinelle und Storchschnabel; die Schaaf-Garbe; das Melissen-Kraut; Esparcette; die beyden Geschlechte der Gauchheil mit den rothen und blauen Blumen; desgleichen die beyden Geschlechte des Bingel-Kraut; wie auch das Wund- oder Knaben-Kraut, von einigen Fette-Henne genannt. So ist auch das sogenannte Flachs- oder Lein-Kraut gut unter dem Wiesen-Gras, welches iedoch, weil es der kleinen gemeinen Wolffs-Milch sehr ähnlich siehet, von selbiger, als einem Menschen und Vieh höchst schädlichen Kraut, gar wohl unterschieden werden muß; Es bestehet aber der Unterschied darinnen, daß das Lein-Kraut keinen Milch-Safft von sich giebt, wie die Wolffs-Milch, und daß auch dessen Blumen Licht-gelb und fast wie Ritter-Sporn formirt sind. So geben auch der grosse und kleine Stein-Klee, ingleichen der wilde Kör-

bei einer Breite, in Millimetern, von mehr als 1 Millimeter, und wenn sie bei einer Breite von 1 Millimeter oder weniger als 1 Millimeter,

Grasen, heisset das Gras von Rändern, Rainen, Dämmen in Gärten ꝛc. und andern angewiesenen Grase-Plätzen, worauf man mit der Sense nicht hauen kan, mit der Gras-Sichel abbringen. Eine Art zu grasen, ist auch das Schräpffen des Weitzens und andern Getraides, das sich überwachsen will. s. Schräpffen.

Gras-Hecht, ist der Nahme, welcher der kleinsten Sorte Hechte von den Köchen beygeleget wird.

Gras-Hüner, werden diejenigen Hüner genennet, so von den jungen Schlag-Holtz-Gehägen oder Gehauigen, wenn sie so starck wieder aufgewachsen, daß mit der Sichel dem jungen Gewächse (Wieder-Wuchse) nicht mehr Schade zugefüget werden kan, vor die darinnen verstattete Gräserey entweder in natura von den Bauren an die Eigenthums-Herrschafft geliefert, oder ein benanntes an Geld dargegen abgestattet wird.

Gras-Kammer, ist ein nothwendiger Theil eines Hof-Gebäudes, welche gleich an dem Rind-Vieh-Stall angebauet, und mit Mauer-Steinen ausgepflastert seyn soll, um das von denen Mägden zur täglich benöthigten Fütterung, auch zu gewissen Zeiten in Vorrath eingetragene Gras, Kraut, Rüben, Möhren und dergleichen drinnen zu verwahren, und soll vor diese letztere ein besonderer verschlossener Unterschied darinnen seyn. Man stellet auch den Hack- oder Stampff-Trog und die Traben- oder Träber-Fasse hinein, damit man beydes in der Nähe habe.

Grase-Korb, ist ein wirtschafftlich Werckzeug, darinne das Gras eingetragen wird.

Gras-Mücke, ist ein Vogel, in der Grösse eines Rothkehlichens, hat aber einen kürtzern Schwantz, und siehet von Farbe sprenglichtgrau, am Bauch aber gelblicht. Es suchet seine Nahrung allezeit in Wiesen und dabey befindlichen Gebüschen, unter welche es seine Brut leget, und gemeiniglich vier bis fünff Junge ausbringt. Es kan kein Kälte leiden und ziehet dahero bey Zeiten hinweg, kommt auch sehr spate wiederum dieser Orten an. Bey diesem Vogel ist sonderlich merckwürdig, daß, wie die Eyer von andern Vögeln mehrentheils sprenglicht, dieses Vogels Eyer hingegen, recht Himmelblau sind. Man hat auch angemerckt, daß wenn der Guckguck seine Eyer in das Nest einer Gras-Mücke legt, solche von derselben ausgebrütet, und die Junge, als wenn es ihre wären, auferzogen werden.

Gras-Schnepffe, siehe Schnepffe.

Gras-Sense, suche Sense.

Gras-Sichel, siehe Sichel.

Gras-Tuch, ist ein grosses viereckigtes Tuch von grober dichter Leinewand, an den vier Ecken mit hänffenen oder von Werck gemachten und wie Zöpffe geflochtenen Zipffeln versehen, worinnen an einigen Orten die Gras-Mägde das Gras auf den Rücken nach Hause tragen; und dieses heisset sodenn eine Bürde Gras.

Gras-Zeichen, sind gewisse auf Blech-Stücklein geschlagene, oder auf Holtz, Papier, Pappe ꝛc. mit Siegel-Lack gedruckte Zeichen, welche denen Bauer-Weibern, so die Feld- oder Holtz-Gräserey von einer Herrschafft gemiethet, zugestellet werden, um solche, wenn sie grasen gehen, bey sich zu haben, oder aber denen Grase-Mägden zu geben, damit sie, wo sie etwan von dem Holtz-Förster, Flurer oder Land-Knecht des Grasens halber angesprochen und verpfändet werden wolten, sich dadurch legitimiren können.

Graupen, sind zweyerley: Gersten- und Weitzen-Graupen, wenn nemlich von denen Gersten- oder Weitzen-Körnern durch den Mühl-Stein, oder aber durch besondere Graupen-Stampffen die groben Hülsen und Spitzen abgestossen sind. Die letztere Art siehet besser aus, da die auf dem Mühl-Stein gemachte mehr dem Schrot gleich kommet. Wer seine Graupen selbst in den Stampffen machen will, muß die Körner erstlich etwas weniges netzen, und hierauf also naß in dem Stampff so lange stampffen lassen, bis man siehet, daß die Hülsen abgehen; darnach schwinget man die Hülsen in einer Wanne ab, thut die reinen Körner wieder in den Stampff, menget etwas weitzene Kleyen darunter, und stampffet es wiederum eine gute Stunde, lässet es hernach durch ein Sieb lauffen, so sind sie fertig. Wenn die Graupen gantz rund gemacht sind, werden sie Perlen-Graupen genennet, wegen deren Zubereitung die Nürnberger vor andern den Preis behalten. Die Graupen geben eine wohlgeschmackte Speise, und eine gute Nahrung, wo sie aber zu viel genossen werden, fallen sie nicht nur dem Magen mit Drücken beschwerlich, sondern verursachen auch Blähungen, dahingegen der Schleim davon denen Krancken von denen Artzney-Verständigen sehr recommendiret wird. Sie sollen aber, ehe man selbige mit Wasser zum Feuer setzet, zuvorderst recht reine gelesen werden, da sie denn einkochen müssen, hierauf giesset man entweder Milch daran, und lässet sie vollends weich kochen; da sie endlich gesaltzen mit einem Stück Butter gut gemacht, und also angerichtet mit brauner Butter übergossen, aufgetragen werden können; oder einige nehmen stat der Milch gute Fleisch-Brühe, würtzen sie mit Saltz, Jngber und Pfeffer, welches ebenfalls eine gesunde wohlschmeckende Speise.

Grauwerck, ist eine besondere Art grauen Rauchwerckes, so in der Menge aus Liefland und Moscau gebracht wird, dessen man sich zu der Winter-Kleidung bedienet.

Gren, siehe Grän.

Grenade, ist ein Gerichte, welches man auf gut Teutsch eine gespickte Pastete nennen mögte, und wegen seiner besondern Delicatesse zu grossen Ausrichtungen, ja auf Königlichen Tafeln gebrauchet werden kan: es wird aber solches folgendergestalt gemacht. Nehmet fünff Pfund derb Kalb-Fleisch von denen Keulen, schneidet solches Scheibenweis gantz dünne, und klopffet es. Hernach nehmet Speck, schneidet ihn so klein, als woltet ihr Reb-Hüner spicken, spicket damit die Scheiben des Kalb-Fleisches fein sauber, so viel ihr deren brauchet. Nach diesem schneidet Speck Fleckweise, je grösser, je

besser

beſſer. Ferner machet eine Farce oder Gehäck, nehmet wiederum derb Kalb-Fleiſch, ſchneidet ſelbiges nebſt einem Pfund Nieren-Stollen gantz klein, und menget dieſes unter einander. Weichet Semmel in Milch, wenn ſolche geweicht, ſo drücket ſie wieder aus, und thut ſelbe auch unter das Gehackte; ſaltzet und würtzet es mit Muſcaten-Blüten, thuts in einem Mörſel, ſtoſſet ſolches ungefehr mit zwey gantzen Eyern und vier Dottern klar ab; machet ein Ragout von Kalbs-Milch oder Ochſen-Gaumen, oder einem anderen, welchen ihr nur wollet: nehmet hierauf eine Caſſerole, beſtreichet ſie mit Butter, und überleget mit zubereitetem Speck die gantze Caſſerole, thut auch nachmahls das geſpickte Fleiſch dazu hinein, doch alſo, daß es auf den Speck zu ſitzen kommt. Hernach nehmet von dem gemachten Gehäck oder Farce, und überleget das geſpickte Kalb-Fleiſch über und über, nicht gar eines Fingers dick, ſchlaget ein Ey auf einen Teller, nehmet einen Pinſel und beſtreichet mit einem Ey die Farce gantz glatt. Ferner thut das Ragout darein, beſtreichet hierauf ein Papier mit Butter, formiret einen Fleck von der Farce darauf ſo groß, als man das Ragout damit bedecken kan; wenn es nun aufgeſtrichen, ſo nehmet das Papier mit dem Gehäcke, und decket es darüber; es wird aber nicht von ſich ſelbſt abfallen, ſondern ihr müſſet eine eiſerne Schauffel glühend machen, und ſolche über das Papier halten; thut das Papier hinweg, und machet die Farce zuſammen, gleich wie man eine Paſtete zumachet, darnach leget oben wieder von dem geſpickten Fleiſch, bis es gantz zu wird; leget wieder geſchnittene Speck-Plätzgen oben darüber, ſetzets in einen Backofen, und laſſet es alſo backen. Wenn es genug gebacken, ſo richtet es auf die Schüſſel an, alſo, daß das untere Theil heraus kömmt; thut den Speck alle hinweg, ſo ſiehet es aus, als eine geſpickte Paſtete, welche in- und auswendig gegeſſen werden kan; beleget endlich dieſes Gerichte beym Auftragen mit Citronen, ſo iſt es fertig.

Grengel, iſt die Benennung eines gemeinen Kuchens, wozu der Teich ziemlich ſtarck eingemacht, und wenn er ſich behörig ergangen, gleich als eine Wurſt, doch ziemlich dick, formiret wird. Dieſe legt man endlich in einen Kreis herum, ſchläget die beyden ſpitzigen Enden ein paar mahl über einander, daß ſie beyſammen bleiben, und bäcket ſolchen Kuchen ordentlich ab.

Grengel, iſt der Nahme, welcher an einigen Orten dem Pflug-Balcken gegeben wird. Siehe Pflug-Balcken.

Grengel-Kette, ſo die Bauren auch Gringel- oder Griendel-Kette nennen, iſt eine kurze eiſerne, aber doch dicke, in der Mitten mit einem groſſen halben Ringe verſehene Kette, welche man an den Grengel- oder Pflug-Balcken legt, und vorne durch das Pflug-Geſtell oder Pflug-Stöckgen ſtöſſet. Wo es leichte Aecker hat, da braucht man nur ſtarcke geflochtene weidene oder eichene Wieden, ſo man alsdenn

Grengel-Wieden, nennt. Will man nun mit dem Pflug ſeichte arbeiten, ſo ziehet man das Pflug-Geſtelle hinter ſich, und ſtößt die Grengel-Kette oder Grengel-Wiede eines Lochs oder zwey Loch weit, oder ſo viel vonnöthen, am Grengel hinter ſich zurücke, und ſtecket ſodenn den Stöſſel oder Vorſtecker am Grengel oder Pflug-Balcken vor. Wenn man aber mit dem Pfluge tieffer hinein arbeiten will, ſo laſſet man die Grengel-Kette oder Grengel-Wiede eines Loches oder zwey weiter mit dem Geſtelle vor ſich hinaus lauffen.

Grentze, (Gräntze) heiſſet eigentlich derjenige Strich, der zweyer Herren Felder, Fluren, Länder und Gebiete von einander ſcheidet: dieſe Grentzen beſtehen aus zweyerley Gattungen: Erſtlich giebts natürliche Grentzen, von GOtt und der Natur ſelbſt geſetzet, und dahin gehören die Berge, Hügel, Thäler, Land-Straſſen, Brunnen, Felſen, Flüſſe und dergleichen, wordurch meiſtentheils gantze Königreiche und Herrſchafften unterſchieden werden. Hernach giebt es auch gemachte, und durch Menſchen-Hülffe geſetzte Grentzen, welche mit unterſchiedlichen Zeichen bemercket werden, dergleichen zum Exempel ſind die Bäume, Creutze, Gräben, Säulen, Steine, Hauffen ꝛc. Die Bäume werden gemeiniglich zu denen Grentzen und Marckungen der Wälder gebraucht, wiewohl man an Feldern und Wieſen dergleichen, iedoch etwas ſeltſamer hat. Dieſe Bäume nun heiſſet man Grentz-Bäume oder Mahl-Bäume, in welcher gewöhnlicher maſſen ein Creutz eingehauen, und mitten durch ein Loch gebohret wird, dahero ſie auch Creutz-Bäume, Loch-Bäume, Lauchen oder Lochen genennet werden. Fürnemlich aber gebraucht man die Bilder-Stöcke und Säulen, zu Vermarckung der Obrigkeit, daran man denn der Landes-Herren Wappen ſchläget. Wie denn auch die Jagd- und Häge-Säulen in Forſten und auf denen Forſt-Revieren von Holtze aufgerichtet, und ein Haſen-Gehäge genennet werden, zum Anzeigen, daß dem Forſt-Herrn der Orten das kleine Weydwerck von Haſen, Feld-Hünern und andern Feld-Wildpret gehäget und gebannet, und niemand daſſelbe zu treiben berechtiget, ſondern iedermann bey geſetzter Strafe verboten ſey. Die Mahl- oder

Grentz-Steine werden in öffentliche und *Privat*-Grentz-Steine eingetheilet; durch jene werden die Königreiche, Fürſtenthümer, Grafen und Herrſchafften und andere zur hohen Obrigkeit gehörige Gerechtigkeiten, (als Geleit, Forſt, Jagd, Freyung, und dergleichen) unterſchieden; weswegen auch dieſe Grentz-Steine Termini territoriales, Bann-Steine, genennet werden: geſtalten das Wort Bann das äuſſerſte Ende der Herrſchafft oder des Gebiets bedeutet. Durch dieſe aber werden die Privat-Güter von einander abgeſondert, damit ein ieder wiſſen möge, wie weit ſich ſeines Nachbarn Ende erſtrecke, mithin niemand in der Erndte oder Herbſt übervortheilet werde. An etlichen Orten, ſonderlich wo man die Steine nicht wohl haben kan, werden an derſelben Stelle höltzerne Stickel oder Pfähle zu Marcken geſchlagen,

aran man ebenfalls beyderseits, wie bey den och-Bäumen ein Creutz zu hauen, und mitten urch einzubohren pfleget, welche Mahl-Pähle leiche Krafft, wie nur gedachte Mahl- oder Grentz-Steine haben. Beyderley, sowohl der ffentlichen Grentz- als Privat- Marck- und Nahl-Steine giebt es mancherley Gattungen, avon siehe Mahl-Stein. Wie nun eigentich die Güter zu vermarcken oder zu vermahen und zu untersteinen, desgleichen auch die Marck-Steine mit Zeugen zu versehen, davon an zwar keine Universal-Regel gegeben werden, angemerckt ein iedes Land, ja eine iede Stadt und Dorff disfalls fast ihren eigenen Gebrauch hat; doch ist der gemeinste Weg eut zu Tage dieser, daß man ein Kunsen oder Kerbe, so man eine Schlaiffen nennet, entweer gerad, krumm oder eckigt, wie das Mahl der die Marck-Scheidung gehet, auf den Grentz- Mahl- oder Marck-Stein hauet, damit nan sehen möge, wo derselbige hinweiset; Diejenigen Steine nun, welche man zu Anang des Ackers, Holtzes oder Wiese ꝛc. oder uch zu Ende derselben, oder in ein Eck, oder n das Ort der Marckung setzet, werden Haupt-Steine, Eck-Steine und Ort-Steine; diejenigen aber, so mit anlauffen, und darzwichen stehen, Lauffer genennet, die kleiner und emeiniglich nur unbehauene Feld-Steine sind. Denen also mit Schlaiffen bezeichneten Marck-Steinen, werden etliche kleine Steinlein ls Zeugen mit untergeleget, die gewisse Kundchafft und Zeugniß geben, daß sie rechtmäßig esetzet und bekräfftiget sind, weswegen sie enn von denen Teutschen Zeugen, von denen Italiänern aber Guardia genennet werden, nd wenn in Erhebung der Marck-Steine eine Zeugen bey denenselben anzutreffen, das t, wenn sie ohne Eyer sind (dahero denn die e Steinlein auch Stein-Eyer genennet werden) wie die so genannte Siebner oder Untergänger zu reden pflegen, so sind sie unkräfftig nd nicht gültig, und zu diesen Zeugen nehmen etliche zwey, etliche aber drey Steinlein absonderlich zu denen Ort-Steinen) die sie aus einem breiten Stein, oder Dach-Ziegel von einander schlagen, daß sich, wenn man dieselbe suchet, die Stücke recht wieder zusammen fügen; nd selbige leget man im Eingraben also bey nd neben die Marck-Steine, daß man wohl ehen und urtheilen kan, wo sie hinzeigen. An inigen Orten werden an stat dieser Steinlein, der zu denenselben Gläser, Kohlen, zerknirschte Eyer-Schalen oder Kalch geleget, und dieses egen der ewigen Währung, welches auch vor lters also gewesen; dahero wenn man in vieen Jahren zu den Marck-Steinen raumet, und ie Aschen und Kohlen siehet, pfleget dieses als in unverwerffliches Marck-Zeichen gehalten u werden. Es ist aber nicht nur nach beschehener Setzung derer Marck- und Nahl-Steine, elche mit einem gewissen Zeichen, so man eine Schlaiffen nennet, Buchstaben oder etwas aners bemercket werden, damit selbige von anderen zu unterscheiden, allerdings rathsam, das jenige was bey der Grentz-Scheidung und Bestimmung vorgegangen, ordentlich zu beschreiben, Jahr und Tag, auch die Partheyen, zwischen denen die Besteinung vorgenommen, richtig anzumercken; ingleichen wohin die Steine, und wie weit sie von einander gesetzet, umständlich zu verzeichnen, und ein accurater Riß von einem redlichen und beeidigten Feldmesser oder Untergänger, so man einiger Orten auch Siebner zu nennen pfleget, mit beyzulegen, und in das Lager-Flur- oder Marck-Buch einzutragen; oder auch gewisse Briefe und Verträge, so Fertigungs-Briefe, item Bezirck-Briefe heissen, deshalber aufzurichten, damit, wenn eine Markung oder Mahl-Stein, entweder durch umackern, oder durch die Gewalt des Wassers, oder auch durch Erdbeben, oder, wie es unterweilen paßiret, gefährlicher Weise durch ungetreue Nachbarn und desgleichen verlohren gienge oder versetzt würde, ein anderer hinwieder an sein rechtes Lager füglich eingelassen werde; sonderlich aber, damit man über lange Zeit wissen möge, was die gesetzten Steine ausweisen und unterscheiden, indeme manchmahl die Inwohner eines Orts, ja gar wohl alte Leute nicht anzeigen können, warum dieser oder jener Marck-Stein eingesetzet worden, und was er bedeute? Sondern es ist auch höchst nöthig, daß um besserer Richtigkeit willen, zu gewissen Zeiten und wo nicht jährlich, doch alle drey Jahr des Früh-Jahrs vor oder nach der Oesterlichen Zeit eine

Grentz-Beziehung vorgenommen, hierzu die Benachbarten und Angrentzenden zu einer gewissen Zeit auf die Grentze beschieden, mit denenselben die Grentzen begangen oder bezogen, und in Augenschein genommen, auch vermittelst alter Leute guten Bericht und Aussage, in Gegenwart junger Leute, zu deren fernerer Nachricht, die Marcken, Mahl-Steine, Säulen, Gräben und Haufen besichtiget, was daran unkenntlich oder verwachsen, wiederum renoviret und verbessert, auch über solche Grentz-Beziehung, wenn und zu welcher Zeit solche geschehen, wer dabey gewesen, was iedesmahl dabey vorgegangen, und wie viel Ruthen, Schritte oder Ellen ein Mahl-Stein, Mahl-Baum, Säule oder Mahl-Hauffen von dem andern gestanden oder gelegen, eine glaubhaffte Grentz-Registratur verfertiget, auch zur sichern Nachricht und unverbrüchlicher Festhaltung von denen sämtlichen Nachbarn unterschrieben und besiegelt werde. Nürnberg, gleich wie es wegen seiner guten Ordnungen und schönen Verfassungen aller Orten berühmt ist, hat auch wegen der Marck-Steine diesen feinen und löblichen Gebrauch, daß ihre Unterthanen einem gesetzten Marck-Stein einen Pflock oder Pfälichen zugeben müssen. Zu demselben wird übers Jahr zur gewissen Zeit wieder einer geschlagen und solches alle Jahr fortgetrieben, daß immerzu und neben denen schon stehenden neue kommen, deren keiner ausgezogen wird, sondern so lange stehet, bis er faulet und verwesет. Welcher das unterlässet, wird bey dem Wald- und Forst-Amt, nach beschehener Besichtigung der Mahl- und Grentz-Steine mit einer gewissen Geld-Strafe angesehen.

Grentz-Schütze, ist ein Jäger, welchem eine

an der Grentze gelegene Revier, wo das Wildpret auszutreten pfleget, oder wo es feindselige Nachbarschaft giebet, anvertrauet und anbefohlen ist, das überwechselnde Wildpret alldar fleißig wegzuschiessen, und an gehörige Orte hinzuliefern. Dieses Wildpret selbst, so allda gepürschet wird, heisset man auch Grentz-Wildpret, ingleichen Nasch-Wildpret.

Grentz-Stein, siehe Grentze.

Grevinne, suche Krähen-Fuß.

Grieblinge, siehe *Truffes*.

Griechische Aloe, suche Aloe.

Griechisches Heu, siehe Bocks-Horn.

Griechisches Moos, ist ein Blumen-Gewächse, dessen man viererley Gattungen hat, nemlich das frühe gelbe, das späte gelbe, das weisse, und das Wein-farbene. Die Stengel der beyden erstern Sorten, sind von ihrer Mitten an bis oben hinaus mit unzählich viel runden und kleinen gelben Blumen, wie eine Traube, behängt, die um den Rand weiß werden, und einen sehr lieblichen Geruch von sich geben. Die zwey andern Arten aber sind um ihren Stengel gleichfalls mit sehr vielen kleinen Blumen umgeben, welche so viel kleine Perlen zu seyn scheinen, und dannenhero von einigen Frantzosen den Nahmen Bouquets des perles, das ist Perlen-Sträusser bekommen haben. Diese haben keinen Geruch, und wollen an einem Sonnenreichen Ort, in solchem Erdreich, als die Küchen-Kräuter, stehen.

Griechisch Mond-Kraut, so auch Silber-Blätlein genennet wird, ist ein Blumen-Gewächse von zweyerley Gattungen; das erste hat Purpur-farbene vierblätterichte Blumen, aus welchen breite, runde, dreyhäutige Häuslein folgen, darinnen der Saamen liegt; wenn die äusserſten zwey Häutlein wegfallen, so schimmert das inwendige wie Silber, oder durchsichtiges Frauen-Eis; diese Art hat zerkerbte grüne Blätter. Die andere Art aber hat runde Blätter, lichtblaue Blumen und länglichte Schötlein, sonst wie die andern, ausser, daß sie einen Saamen, wie kleine Bohnen tragen; die erste hat eine knotigte, die andere eine zäserigte, langhärige Wurtzel, die einem Bart gleichet; kommen, nachdem sie gesäet worden, erst das andere Jahr zur Blüthe, und zwar blühen sie zu Ende des Frühlings, und besaamen sich hernach selbst, haben gerne einen guten Grund, und können, weil ihnen die Kälte keinen Schaden thut, den Winter über im Felde bleiben.

Griendel-Aette, siehe Grengel-Aette.

Grinitzfch, suche Ginst.

Grinitz, siehe Grünitz.

Grieß, wird der starcke grobkörnige Sand genennet. Ingleichen heisset also diejenige Materie, welche sich aus schleimigen, käsigen, scharffen, sauern und tartarischen Theilen des Geblütes bey einem Menschen sammlet, auch am allermeisten in der Niere und der Blase sich zusammen ziehet, und als ein grober Sand erhartet, so hernach viele beschwerliche schmertzhafte Zufälle verursachet. Weil man nun diesem Ubel zum Theil durch öfteres laxiren und durch den Harn treibende Sachen, etwas bey Zeiten vorbauen kan; also heisset man insonderheit ein gewisses bleichgelbes Holtz, welches eines scharffen bittern Geschmacks, von ziemlicher Schwere ist, und fast Arms dicke gewachsen, aus Neu-Spanien zu uns kommt, eben darum das Grieß Holtz, weil das infusum in Wein von dieser guten Eigenschafft, daß es die Nieren trefflich purgieret, und den Harn kräfftig treibet.

Grieß, ist auch eine Kranckheit der Falcken, so von einer hitzigen Feuchtigkeit entstehet, durch welche der Mist in den Gedärmen erhitzet und dergestalt hart wird, daß sich weisse Steinlein in Erbsen-Grösse, und wie Kalch oder Kreide anzusehen, in demselbigen formiren, dadurch der Vogel so hart verstopffet wird, daß ihme der Darm wohl gar zu, oder heraus gehet, und der Vogel daran sterben muß wenn man ihme nicht bald zu Hülffe kommt. Diese Kranckheit ist denen Vögeln, absonderlich in denen dreyen Winter-Monaten sehr gefährlich, und meistentheils denen vermaußten, wenn nemlichen dieselbigen nach der Mause nicht recht gebührlich purgiret werden. Das beste Mittel ist darwider, Pillen von Manna einer Erbsen groß dem Falcken eine Stunde vor seiner Fütterung eingegeben; hiernächst muß man auch das Weisse von einem Ey, mit klar gestossenen Zucker Candi wohl abschlagen, das zu kleinen Brödlein geschnittene Fleisch darein weichen, und also dem Vogel zu fressen geben; an stat des Weissen vom Ey kan man auch Baum-Oel oder Milch nehmen.

Grieß, ist auch der Namen eines Zugemüses, welches aus gutem, ja dem besten Weitzen gemachet wird; wenn nemlich der erste Gang von der Mühle herab läufft, pfleget man selbigen durch ein enges Sieb zu sieben, und das von den Kleyen gesiebte aufzubehalten, welches hernach Grieß heisset. Dieses eintzige ist davon zu bemercken, daß derjenige, so nicht allzu mehlicht und noch etwas körnicht, vor den besten gehalten wird, dennoch aber sich kein Grieß viel über das Jahr aufbehalten lasse, sondern nachdem gantz wurmicht werde. In der Küche hat er vielfältigen Nutzen, und wird entweder zu Müsern oder auf andere Art an die Speisen gebraucht.

Grieß-Holtz ist ein aus Neu-Spanien zu uns gebrachtes bitters und schweres Holtz. Das infusum davon treibt den Harn und Nieren-Stein.

Grieß-Hun, oder Sandläuffer, ist ein Wasser-Vogel, welcher von einigen vor die kleineste Art der Wasser-Schnepffen gehalten wird, weil er am Schnabel und Füssen denenselben gleich ist, sonsten aber schwartzsprenglicht siehet, und eine weisse Brust hat. Er brütet auf grossen in denen Flüssen liegenden und gantz umflossenen Inseln, Grieß- oder Sand-Horsten, auf dem blossen Sande, wovon er auch, und weil er sehr schnell lauffen kan, seine beyde Nahmen bekommen, hat zwey bis drey Junge, nähret sich vom Wasser-Gewürme, und ziehet gleich nach Jacobi, kommet aber auf dem Rück-Zuge bey Zeiten wieder;

wieder; wie er denn durch seinen hellen Ruff, welchen er, sowohl wenn er gesprenget wird, als auch bey seinem Zuge von sich hören lässet, seine Ankunfft gleich zu vernehmen giebt.

Grieß-Säulen, werden Tab. IV fig. 3 die grossen eichenen gemeiniglich mit Laubwerck oder Wappen zierlich ausgeschnitzten Säulen A genennet, welche auf dem Fachbaum B stehen, und den Spann-Rähmen C tragen, auch die Schutz-Breter D und Grieß-Docken E oder kleine Grieß-Säulen zwischen sich haben.

Grieß-Stein, ist ein blaugrünlicher wie Unschlitt anzugreifender Stein, kommt aus Indien, und treibt den Grieß.

Grieß-Werck, heisset man mit einem Wort die itzo erzehlte Grieß-Säulen mit ihren Docken und Spann-Rähmen.

Griff, ist eine vollkommene Hand voll, so viel man nemlich mit allen Fingern einer Hand auf einmahl fassen kan.

Griff, heisset auch dasjenige Stück Fett, Talch oder Unschlitt, so inwendig zwischen beyden Hinter-Keulen an Rindern, Schweinen und anderm schlachtbaren Vieh zu sitzen pfleget.

Griff, bedeutet auch ein plötzlicher und listiger Einfall oder Vortel, um seinen Zweck zu erlangen, wird aber meist von bösen Absichten und einer Wirckung der Argliſt gebrauchet. Dergleichen Griffe z. E. Diebes-Griffe viel in der Wirtschafft im Schwange gehen, die ein Haus-Wirt zu erfahren und sich dafür vorzusehen hat.

Grillade, heisset ein Rost-Braten, der von überbliebenen Gebratens, als Türckischen oder so genannten Trut-Hähnen, Gänsen, Capaunen, Kälber-Vierteln ꝛc. ingleichen von Schweins-Schöps- und Kälber-Füssen, Schinken uud andern Dingen mehr zurechte gemacht, und hernach fein safftig auf dem Roste gebraten wird. Man zerleget nemlich das überbliebene Gebratens in schöne lange Stückgen, thut solche in ein Geschirr, sprenget guten Wein darauf, und lässet sie eine Weile liegen. Hierauf vermischet man geriebene Semmel, mit Jngber und Pfeffer, Muscaten-Blüthen und Saltz, lässet Butter zergehen, und ziehet das zerlegte Gebratens durch dieselbe, weltzet die Stücke in der geriebenen Semmel herum, und leget eines nach dem andern auf dem Rost. Wenn es nun bald Anrichtens Zeit ist, wird solcher Rost auf ein gelindes Kohlfeuer gesetzet, und diese Speise immer mit Butter begossen, daß es fein safftig bleibet. Dieses lässet sich nun also gebraten anrichten; oder auch eine Brühe von Sardellen, Schnittlauch, Zwiebeln, Citronen und dergleichen darzu machen, doch werden die Sardellen- und Citronen-Brühen, vor die besten und gebräuchlichsten gehalten. Eine Grillade aber von Schweins- oder andern Füssen zu machen, müssen erstlich die Füsse sauber geputzet, eingewässert, und im Wasser mit etwas Saltz zum Feuer gesetzet, hierauf Lorbeer-Blätter, Roßmarien, Thomian, Zwiebeln ꝛc. darzu geworfen, ingleichen Wein und Eßig darauf gegossen werden, und lässet man sie also gar kochen; Setzet hernach solche nebst der Brühe an einen kühlen Ort, daß sie erkalten; nimmt sie alsdenn heraus, so werden selbige als eine Gallerte sich präsentiren. Hierauf thut man ieden besonders, putzet sie sauber zu, vermischet viel geriebene Semmel mit Jngber, Pfeffer und Cardemomen, lässet in einer Casserole Butter zergehen; ziehet die Schweins-Füsse durch, bestreuet sie mit der vermischten Semmel, leget solche ordentlich auf einen Rost, bis sie alle sind, setzet sie auf ein gelindes Kohlfeuer, und lässet sie braten. Werden sie nun auf einer Seiten bräunlicht, so verkehret man solche, und tröpflet braune Butter darauf, aber nur Tropffenweise, sonst gehet die angestreuete Semmel herunter. Wenn diese nun fertig, denn lassen sie sich anrichten, entweder trocken oder mit einer Brühe; diese darff aber nicht über die Füsse gehen, sondern sie muß nur in die Schüssel gegossen, und die Füsse mit Lorbeer-Blättern bestecket, gleichsam als eine Garnitur herum, auf diese aber Citronen geleget werden.

Grille, Heine, Heimichen oder Heimling, ist ein kleines fliegendes, schwartzes oder dunckelbraunes Ungeziefer, welches seines springenden Fliegens halber, vor eine Gattung von Heuschrecken gehalten wird. Es sind derselben zweyerley: Feld-Grillen und Haus-Grillen. Jene halten sich im Feld in dürrer Erde: Diese in Häusern, und zwar, weil sie die Wärme lieben, gemeiniglich um die Ofen und Herden auf. Sie vermehren sich ungemein, und sind einem Hauswirt nicht nur mit ihrem verdrüßlichen Singen und Tschirpen, sondern auch dadurch beschwerlich, daß sie, absonderlich Abends bey angezündetem Lichte herum schwärmen, und unversehens in Essen und Trincken fallen. Man sucht sie auf unterschiedliche Arten zu vertreiben; einige nehmen Möhren oder gelbe Rüben, wie man sie sonsten nennet, kochen sie und thun Arsenicum oder Hütten-Rauch darein, streichen sie sodenn in die Klunsen, Ritzen oder Löcher, darinnen sie stecken, so sterben sie. Weil aber dieses Mittel des Giffts halber etwas gefährlich, so nehmen andere ein Gebund Erbes-Stroh, und legen solches im Winter in die Stuben, in dieses kriechen sie häufig, und werden alsdenn geschwind heraus in die Kälte oder in den Schnee geschaffet, da sie bald erfrieren. Man nimmt auch gekochte Erbsen, wirfft getödtetes Queckſilber darunter, rührt es wohl durch einander, und streicht es in die Klunsen oder Löcher, darinnen sie stecken, sobald sie das genieſſen, müssen sie sterben: noch einen kürtzern Proceß kan man mit ihnen machen, wenn man an die Oerter, wo man weiß, daß sie sich aufhalten, siedend heisses Wasser giesset, und solches etliche mahl wiederholet, als wordurch sie leichtlich ausgerottet werden. Zwar haben sie, wie heut zu Tage mehrer unnützes Zeug, ebenfalls ihre Freunde und Patronen, welche sich theils an ihrem Gesang, wie manche an dem Geschrey der Frösche ergötzen, theils aber entweder aus einem ungegründeten Aberglauben oder vergeblichen Beysor-

ge,

ge, als ob ihrer sodenn immer mehr und mehr werden würden, dieselben umzubringen sich ein Bedencken, wo nicht gar ein Gewissen machen; alleine die Erfahrung hat das Wiederspiel gelehret, daß wenn man eine gute Parthey dawon verbrennet, die andern gewichen, und sich niemahlen einige Grille oder Heime wieder sehen noch hören lassen. Die Feld-Heimen sind denen Aeckern sehr schädlich, und werden daselbsten nicht besser, als durch einfallenden Frost getilget. Dieses Ungeziefer soll doch in der Artzney einigen Nutzen haben, und der davon ausgepreßte Safft, die Blödigkeit des Gesichts benehmen, welches man an seinen Ort gestellet seyn läßt.

Grimmen der Pferde, siehe Darm-Gicht der Pferde.

Grimmende Wut der Hunde, s. Wut.

Grind der Bäume, siehe Aussatz der Bäume.

Grind an den Menschen, ist ein unsauberer Auswurff des Geblüts, so aus einem scharffen wässrigen saltzigen Wesen entspringet, welches durch die Haut kleine Löchlein frist, woraus hernach eine dünne klebrichte Materie fliesset. Dieser Zufall begegnet am meisten den kleinen Kindern auf ihren Köpffen, welche ihnen sodenn sehr gucken und übel riechen. Wider dieses Uibel ist das sicherste Mittel, das Geblüte durch öfteres Purgieren zu reinigen, und darbey der Pappeln-Salbe zu gebrauchen. Wenn der Grind grosse Löcher hat, und nicht wohl abheilen will, so ist dergleichen Uibel das Mittel zwischen der bekannten Kretze und den Frantzosen, und heisset der Erb-Grind.

Grind, an Pferden und Vieh ꝛc. siehe Räudigkeit der Pferde, Ochsen, Schaafe ꝛc.

Grind-Kraut, suche Scabiosen-Kraut.

Grind-Wurtz, sonsten auch Mengel- oder Menwel-Wurtz, wilder oder spitziger Mangolt genannt, ist ein wildes Heil-Kraut, dessen man unterschiedliche Geschlechte hat, von welchen iedoch das beste und bekannteste ist, das Lapathum folio acuto plano, Frantzös. Patience oder Parelle. Diese Grind-Wurtz bringet runde, knöpffige, hohle und braune Stengel, so in Neben-Zweiglein, und bisweilen zwey Schuh hoch wachsen. Die Blätter sind hart, ablang, nicht breit, aber oben spitzig, wie die Spieß-Eisen. Auf den Gipffeln der Stengel, trägt es im Junio viele kleine bleichgelbe Blümlein neben einander, wenn diese braun werden, findet man schönen dreyeckigten braunen Saamen, der in dünnen Häutlein verschlossen ist, und an sehr kleinen Stielen hänget. Die Wurtzel ist gerad, lang und inwendig gelb. Wächst gerne in feuchten Gärten und Wiesen, auch zuweilen auf ungebauten Feldern. Das Kraut und die Wurzel, welche insonderheit einen herben Geschmack hat, trocknen, reinigen, treiben, und heilen allerley Grind und Raude, wo sie in frischer Butter und Schweinen-Fett gekocht, durch ein Tuch gedruckt, und Schwefel-Blumen darunter gerühret, und also die von der Raude angegriffenen Glieder Morgens und Abends fleissig damit gesalbet werden; sonderlich wenn man sie vorhero mit warmen Wein, darinnen ein wenig Alaun, das Weisse vom Ey und Schwefel gesotten, wohl abgewaschen. Das frische Kraut auf einer warmen Herdstat weich gemacht, hernach ein wenig in einem warmen Mörser gestossen, und also auswendig alle zehen oder zwölff Stunden, frisch übergeschlagen, nimmt weg allen Brand, Röthe, Entzündung, fressende Geschwäre, Zitter-Mähler, Blattern, Raude, und dienet auch wider die Bisse giftiger Thiere.

Grinitsch, siehe Ginst.

Grinitz, suche Grünitz.

Grintzling, wird an einigen Orten der Emmerling oder Gold-Ammer geneunet. Siehe Emmerling.

Grisette, ist eine Paßete, welche von gebratenem und kleingeschnittenem Kalbfleisch, Nieren-Stollen, Gewürtz, und dergleichen zubereitet, gebacken und verkehrt aufgesetzet wird; Man nennet sie daher eine verkehrte Pastete, und wird dieselbe also gemacht. Bratet erstlich, nach gemeiner Art, eine Kalbskeule ab, und lasset sie erkalten; hernach löset mit einem Messer das Braune gantz dünne herunter, das Fleisch aber schneidet mit einem Schneidemesser gantz klein, nehmet auch drey Viertel-Pfund Nieren-Stollen, brechet solche aus, damit alle Haut davon komme, schneidet es gleichfalls klein, und thuts zusammen in einem Mörser. Ferner werffet in Milch eingeweichte und wieder ausgedruckte Semmel, nebst Muscaten-Blüthen und Ingber dazu, wie auch sechs Eyer-Dottern, zwey gantze Eyer, drey bis vier Löffel voll dicken Rahm, Saltz und Citronen-Schalen, welches ihr alles zusammen wohl durch einander stossen müsset. Wenn nun dieses zum Teige worden, so nehmet eine Casserole, die eine saubere Form hat, bestreichet selbige mit Butter, treibet aus einem andern mürben Teig zugleich ein Blat eines starcken Messerrückens dick auf, thut es in die Casserole, und beleget es inwendig gantz und gar, bestreichet es auch über und über mit einem zerklopfften Ey. Nun langet das abgestossene aus dem Mörsel herfür, und schlaget davon eines kleinen Fingers dick auf den Teig, bis daß derselbe damit gäntzlich überzogen sey. Hierauf habet in Bereitschafft ein gutes Ragout, füllet damit das angeschlagene in eine Casserole halb voll; nehmet alsdenn einen Bogen Papier, beschmieret diesen mit Butter und zwar einen so grossen Fleck, als die Casserole, darinnen die Grisette stehet, breit ist, traget auf denselben von der gestossenen Farce, eines kleinen Fingers dicke, gleichsam in der Absicht, als wollet ihr einen Deckel auf eine Paßete machen, nehmet darnach den Bogen Papier, und leget ihn verkehrt über die Casserole, daß die Farce das gantze Ragout bedecke, und es auf allen Seiten kan zugekleibet werden. Der Bogen Papier wird sich durch eine darüber gehaltene glüende Schauffel gleich ablösen, als welcher ausser diesem sich schwerlich würde abziehen lassen. Hierauf nehmet wieder ein Blat von dem mürben Teig, und ziehet es über das vorige Blat, welches ihr aber erstlich mit Ey-

ern bestreichen müsset, vermacht es hernach, so gut als ihr könnet, setzet die Casserole in einen Back-Ofen, und lasset es fein Gold-gelb backen. Das Anrichten betreffend, muß solches verkehrt geschehen, und das Garniren stehet in der Haus-Wirtin Belieben.

Gritzel-Möhren, siehe Zucker-Wurtzel.

Grobe, suche Abrechling.

Gröschel, ist eine Schlesische und Böhmische Scheide-Müntze, deren vier einen Kayser- und fünff einen guten Groschen machen. Wird insgemein in Sachsen eine Fleder-Maus genennet.

Grommet, siehe Grummet.

Groppen, also werden an einigen Orten die Raul-Häupte oder Rotz-Kolben genennet. Siehe Raul-Häupte.

Grosche, ist der Nahme einer nicht aller Orten gleichgültigen Müntze. Ein Meißnischer oder so genannter guter Grosch, gilt vier Dreyer oder zwölff Pfennige, und machen sechzehen solcher Groschen einen Kayser-Gulden, ein und zwantzig einen Meißnischen, oder so genannten guten Gülden, und vier und zwantzig einen Reichsthaler. In alten Zeiten aber galt ein Grosche noch mehr. Daher die Verschiedenheit der Schock-Groschen, der alten und neuen Schocke in Sachsen kommt. Ein Böhmischer Silber- oder Kayser Grosch, mit welchen auch die Bayrisch- und Saltzburgischen überein kommen, hält drey Kreutzer, und dreyßig solche Groschen machen einen Reichsthaler. Ein Schlesischer oder so genannter weisser Grosch, gilt zwey Kreutzer, und gehen also fünff und viertzig derselben auf einen Reichsthaler. Ein Marien-Grosch gilt acht gute Pfennige, und machen also deren sechs und dreyßig einen Reichsthaler aus. Ein Polnischer Grosch hält drey Polnische Schillinge oder einen Kreutzer Kayser-Währung, und gehen deren drey und dreyßig auf einen Polnischen Gulden, sechzig auf einen Reichs- oder Kayser-Gulden, und neuntzig auf einen Reichsthaler.

Grosse Magd, siehe Magd.

Groß-Encke, suche Encke.

Groß-Falck, wird der Sacer-Falck genennet. Siehe Falck.

Groß Knecht, suche Encke.

Grotte, ist entweder ein in die Erde versenctes gantz dunckeles Gemach, oder durch Kunst nachgemachte Höhle, welche man in einen Lust-Garten bauet, daß man kühle Lufft darinnen schöpffen und sich erfrischen könne. Es sind deren zweyerley Arten; die man schlechtweg Grotten nennet, werden recht mit geraden Wänden, Decken und Böden eingetheilet, an denselben mit allerhand färbigen Striemen, Bero-Arten und Rinden, Muscheln und Schnecken, Gläsern, gemachten Corall-Zincken ꝛc. in gutem Kütt ausgesetzet und gezieret. Hierzu kommen noch hier und dar angebrachte kleine Fontainen, Vexier- und auch fallende Wasser, nicht weniger Statüen, oder sonst mancherley Larven, worzu auch gehören allerhand Spiegel, die also müssen versteckt und gesetzet werden, daß sie die Gestalten multiplicitren; die Boden werden mit gantz kleinen Steinigen, auch in allerhand Figuren besetzt. Die andere Art der Grotten wird Satyrisch genennet, welche gantz ungleich gemacht, und aus groben grossen Steinen zusammen gesetzet wird, zwischen die man hin und wieder springende und fallende Wasser, wie auch allerhand Statüen anbringet, daß alles fein wild, und doch annehmlich heraus komme. Exempel hiervon giebt Böckler in seiner Archit. curiosa Parte 4. Die schönsten Grotten sind diejenigen, wo beyderley Arten geschickt unter einander ausgetheilet werden.

Gruben, siehe Sencken in Weinbergen.

Grüblinge, suche Truffeln.

Grühen, Sängeln oder Sänglein, sind die allerkleinsten Fische, welche kaum einen Zoll lang sind, und dahero von einigen vor eine Brut gemeiner Fische gehalten werden wollen, zumahl da sie nicht an einerley Orten, und in einerley Wassern, sondern im Meer, in Seen und Flüssen anzutreffen wären. Andere aber halten sie, und vielleicht nicht unbillig, vor eine besondere Art Fische, denn wenn sie der Saamen von andern gemeinen Fischen wären, so müsten ja nicht einerley, sondern mancherley Species durch einander seyn, und würde man eine Sorte vor der andern erkennen müssen; gleichwie man die Brut anderer Fische, als Hechte, Bärsche, Karpffen, Schleyen, Lachse, Aale ꝛc. deutlich von einander unterscheidet; allein so sind sie einander alle ähnlich, und kommen andern gemeinen Fischen, vor deren Saamen man sie ausgeben will, im geringsten nicht gleich. Einige, welche vermeinen, daß sie aus dem Meer-Schaume, oder auch unten im Grunde des Meeres aus dem Erdreiche entstehen sollen, nennen sie auch Mutterlosen. Sie werden sowohl im Januario als October mit einem besonders darzu gestrickten engen Netze, in unzehlicher Menge gefangen, dahero man ihnen auch den Nahmen hundert tausend Fischgen beygelegt. Man findet diese auch zu Spandau, wo die Spree und Havel zusammen fliessen. Sie müssen aus Butter gesotten, und wenn noch ein wenig Eßig hinzu gethan, mit Löffeln gegessen werden, und sollen sie zwar einen guten Geschmack haben, aber nicht allzu gesund seyn. Man nennet sie auch Heurlinge.

Grün, ist diejenige Farbe, welche von der gütigen Natur allen Kräutern und Gewächsen gegeben worden.

Grün, sagt man von denen Früchten, wenn sie noch nicht zur Zeitigung gelanget.

Gründling, siehe Grundel.

Grüne geben, heißt die Pferde im Frühling mit grünem Gras, Kräuter oder Wipffeln von Weiden purgiren. Siehe Purgiren.

Grün-Fincke, siehe Grünling.

Grünitz, Grienitz, Krinitz, Krumm-Schnabel, ist ein Vogel, welcher seine Farbe unterschiedliche mahl verändert: Denn entweder ist er am Kopfe grün und gelblicht, und eben so über den gantzen Rücken, und an der Brust,

sein Schwantz aber bräunlicht und am äusserſten Theile ſchwärtzlicht; oder der gantze Vogel (den Schwantz allein ausgenommen, welcher einerley Farbe behält) iſt roth; oder aber er iſt über und über ſcheckigt, faſt auf die Art, wie das Weiblein vom Zeiſig, nur, daß ſolche ſcheckigte Krumm-Schnäbel etwas lichter ausſehen, und ihre Farbe mehr in das Grün-gelblichte fället. Der Unterſchied dieſer Farbe kommet davon her, daß die Männlein, wenn ſie ſich das erſte mahl mauſſen, welches im April und May geſchiehet, anfangs gantz roth werden, und dieſe Farbe in der andern Mauſe erſt mit grüngelb ſich verwechſelt, ſo daß die grüngelben die alten Männlein, die rothen aber die jährigen Männlein, die ſcheckigten hingegen, welche auch das erſte Jahr nicht roth werden, die Weiblein ſind. Unten am Bauch, wo das Rothe, das Grüngelbe, oder das Scheckigte ſich endiget, hat auch dieſer Vogel etwas Weißlichtes bis an den Schwantz hinan, ſo ſind auch die längſten Federn an den Flügeln bey allen, was Farbe ſie ſeyen, dunckelbraun und ſchwärtzlicht; ſie werden aber, wenn der Vogel nicht flieget, ſondern ſtill ſitzet, mit andern kleinen Federn bedeckt, daß dennoch der gantze Vogel roth oder grüngelblich ausſiehet. Der Gröſſe nach giebt es zweyerley, davon die gröſten am Leibe ſtärcker, als eine Winter- oder Wein-Droſſel, die kleinen aber, wenn man die Federn wegthut, nicht viel gröſſer als ein Haus-Sperling ſind. Der Schnabel, welcher dunckelbräunlicht iſt, aber im Vogel-Haus je mehr und mehr blaß und grau wird, leget ſich vornen mit denen Spitzen über einander (daher ſie auch den Nahmen Creutz-Vögel und Krumm Schnäbel bekommen) und zwar bey theils, daß der obere Schnabel auf die rechte, und der untere auf die lincke Seite; bey theils aber, daß der obere Schnabel auf die linke, und der untere auf die rechte Seite ſtehet, welches Anlaß gegeben, daß etliche die erſten vor Männlein, und die andern vor Weiblein halten wollen, dabey vorgebende, die erſten, wo nemlich der obere Schnabel die rechte Seite behält, ſeyen zur Artzney wider die fallende Sucht beſſer: Es iſt aber ein purer Irrthum, immaſſen bekannt, wenn ſie zu Anfang des Decembers paarweis fliegen und gefangen werden, daß ein rechtes Männlein, wie man ſie zu nennen pfleget, mit einem lincken Weiblein, und ein linckes Männlein ſich mit einem rechten Weiblein gattet. Sie haben alle einen groſſen harten Kopff, an dem die Federn glatt anliegen, ſo, daß man wohl mercket, daß er nicht von Federn, ſondern an ſich ſelbſt ſo dick iſt: Ihr Hals iſt dick und die Bruſt ſehr breit; die Füſſe ſind auch kurtz; und der Schwantz mittelmäßig, iedoch gegen andere Vögel ebenfalls mehr kurtz als lang zu nennen. Dieſer Vogel hat ſeinen Aufenthalt in denen ſchwartzen Gehöltzen, und brütet darinnen wider alle andere Vögel Natur in denen dreyen Winter-Monaten ſeine Jungen aus, deren er gemeiniglich in ſeinem auf denen höchſten Tannen heraus auf die Aeſte geſetzten, und von lauter Hartz gebautem Neſte vier bis fünffe ausbringet, welche denn im Frühling von uns hinweg ſtreichen, zu der Zeit, da andere Vögel wieder zu uns kommen; und hierauf im Herbſt, wenn Holtz-Saamen vorhanden, zu der Zeit ſich wieder einſtellen, wenn hingegen andere Vögel von uns ziehen. Zu ſolcher ihrer Strich- und Widerſtrich-Zeit können ſie mit Lock-Vögeln entweder auf der Kletten-Stange, darauf man Leim-Spindeln ſtecket, oder mit einer Schlag-Wand nahe bey denen Hartz-Wäldern, häuffig gefangen werden. Man kan ſie auch im Januario und Februario bey und mit ihren Jungen leichtlich bekommen, und laſſen ſich die Alten gar bald zahm machen. Ihre beſte Speiſe iſt das gantze Jahr hindurch nichts anders als Holtz-Saamen, welchen heraus zu beiſſen ihnen der krumme Schnabel zugeleget iſt. In dem Vogelbauer aber freſſen ſie Hanff und allerley andere Körner, bey welchen ſie viele Jahre lang friſch und geſund bleiben, man pflegt ihnen auch zuweilen einen Fichten-Zapfen in den Bauer zu hängen, damit ſie ſich an Herausbrechung des Saamens erluſtieren können. Dieſer Vögel Fleiſch iſt das beſte nicht, denn ſie riechen ſtarck nach Hartz, deswegen werden ſie nicht leicht gebraten, ſondern meiſtentheils auf folgende Art marinirt oder eingemacht: Man wirfft ſie nemlich, wenn ſie vorhero ſauber gerupffet und ausgenommen worden, in ein ſiedendes Waſſer, damit ſie ein wenig anlauffen, thut ſie darnach heraus, trocknet ſelbige gantz rein ab, ſpieſſet ſie an höltzerne Spießgen, leget ſolche auf einen Roſt über Kohlen, beſchnieret ſie ein wenig mit Butter und läſſet ſolche halb gar braten. Hierauf nimmt man die Vögel von denen Spießgen, daß ſie erkalten, und hält inzwiſchen kleine Fäßgen in der Gröſſe wie die Senff-Fäßgen ſeyn, in Bereitſchafft: Leget unten auf die Böden erſt Lorbeer-Blätter, Citronen-Schalen und gantze Würtze, hernach eine Lage Vögel, und das ſo lange wechſelsweiſe, bis die Fäßgen voll ſind. Endlich machet man ſolche zu, und bohret oben Löcher hinein; läſſet Eßig ſieden und wieder verkühlen, und gieſſet ihn zum Löchern hinein, ſchläget dieſe feſte zu, ſetzet ſie an einen kühlen Ort, und verkehret ſie öffters, ſo werden ſie ſich eine lange Zeit gut halten. Theils nehmen auch Baum-Oel darzu, und verſpeiſen ſie hernach, als einen Salat.

Grün-Krähe, ſiehe Mandel-Krähe.

Grün-Kraut, heiſſet man in denen Küchen allerley friſch zuſammen geleſene Kräuter, als: Spinat, Melden, Gundermann, taube Neſſeln, roth Rüben-Kräutig ꝛc. ſo entweder eines und das andere vor ſich insbeſondere, oder einige zuſammen unter einander vermiſcht, und folgender Geſtalt zum Verſpeiſen zubereitet werden. Man überlieſet nemlich dieſelben erſt auf das reineſte, wäſchet ſie auch ſauber aus und ſetzet ſolche mit Waſſer zum Feuer. Wenn ſie nun genug gekocht, ſo hebet man ſie davon, ſtürtzet ſie, drücket ſelbige rein aus, hacket ſie gantz klar, thut ſolche mit Butter oder Fett in einen Tiegel, und läſſet ſie eine weile darinnen prägeln. Endlich gieſſet man gute Milch oder Rahm mit Eyern hinzu, thut gerieben

Semmel-

Semmel und Pfeffer, auch wohl kleine Rosinen daran, und lässet alles zusammen wiederum aufkochen. Man kan auch nur bey dem Anrichten kleine Rosinen darüber streuen.

Grünling, Grüntzling, Grünfincke, sonst auch Schwanschel genannt, ist ein Vogel, dessen es sowohl der Grösse als Farbe nach dreyerley Arten giebt, davon die grösten am gantzen Leibe gelb, aber sehr rar, und um ein merckliches stärcker als ein Haus-Sperling sind. Die mittlere Gattung, welche ebenfalls die Grösse eines Haus-Sperlings übertrifft, ist an der Keyle und am gantzen Unterleib ebenfalls sehr hochgelb, welche Farbe bis hinunter zum Schwantz sich erstrecket, allwo sie, ehe der Schwantz anfänget, dunckel-weissen Federn Platz machet: Am Kopff sind sie grünlicht mit etwas bräunlichten Federn vermischt, und diese Farbe nimmt auch den gantzen Rücken ein, bis sie unten, wo der Schwantz anfänget, schönen grünen Federn weichet, dergleichen Federn sie auch an denen Achseln der Flügel haben. Der Schwantz ist dunckel-grün oder vielmehr bräunlicht, und zu beyden Seiten sind die zwey bis drey äussersten Federn mit schönen gelben Spiegeln gezieret. Die kleineste Art, welche um ein merckliches geringer, als ein Haus-Sperling ist, und sonderlich wegen des kurtzen Schwantzes viel kürtzer aussiehet, hat eben die Farbe, nur daß die Brust mehr grünlicht als gelb ist. Bey allen diesen sind die Weiblein durch die dunckle Farbe zu erkennen, als welche bey der mitlern und kleinsten Art so abfärbig ist, daß an der Brust kaum etliche gelbe Federlein hervor scheinen, der Rücken aber samt dem Kopff nicht grün, sondern vielmehr grau aussiehet; hingegen bey der grösten Art ist der Unterschied zwischen Männlein und Weiblein nicht so leicht abzunehmen, man halte sie denn gegen einander. Der Schnabel ist dick, hinten her wohl noch einmahl so dick, als der Schnabel eines Feld-Sperlings, denn es ist ein Vogel, der harte Körner und Beere zerknirschen muß, doch ist er vornenher etwas länglicht, wie ein Sperlings-Schnabel auch ist. Sie halten sich mehrentheils in Vorhöltzern auf, wo junger, ziemlich hoher, iedoch nicht sehr dick stehender Schlag ist, erwehlen zu ihrer Brut meistentheils Schwartz-Holtz, und suchen einen sehr dicken, in etwas allein stehenden Baum, auf dem sie ihr Nest manchesmahl sehr niedrig, nicht selten aber auch auf grosse Eichen, ziemlich hoch setzen, und zwar an Orten, wo es so dick mit Aesten umgeben, daß es schwer zu finden ist. Sie machen solches auswendig mit lauter Erden-Moos, inwendig aber theils ebenfalls mit solchem Moos, theils mit Wollen und andern linden Zeug, und bringen darinnen vier bis fünff Junge aus. Ihre Nahrung bestehet in allerhand Körnern und Gesäme, am meisten aber in Hanff und Lein-Saamen, massen sie im September auf denselben Ländern am meisten zu sehen sind. Ungefehr acht Tage vor Michaelis fangen sie an zu streichen, aber nicht mit Schaaren, sondern höchstens zehen bis zwölff mit einander, und lassen sich zu solcher Zeit, so wohl auf Feld- als andern Herden, vermittelst einer Lock gar leichte fangen. Im November aber, wenn das Laub fällt, vergrössern sich die Schaaren wieder, und fallen nicht selten in Krammets-Vogel-Herden viertzig bis funffzig auf einmahl ein, nachgehends aber lassen sie sich nur einzeln sehen. Ihr Wiederstrich kommt im Martio, welchen sie sowohl als ihren Wegzug mit einem wunderbar-lautenden zweystimmigen Ruff anzuzeigen pflegen. Sie sind, wenn man ihnen nur das Fressen anfänglich auf den Boden des Vogel-Hauses streuet, in demselben lange zu erhalten, und darff man ihnen nur puren ungedrückten Hanff, auch, nach Beschaffenheit der Jahres-Zeit zuweilen etwas grünes, Salat, Weißkraut ꝛc. und Wachholder-Beere darneben geben.

Grünspan, ist eine grüne Farbe, und theils natürlicher, welches ein grünlicher Marcasit, theils künstlicher von. Kupffer-Platten, mit Eßig, Salpeter u. d. gemacht.

Grün-Specht, siehe Specht.

Grütze, wird grob gemahlener und von allen Hülsen wohlgereinigter Haber- oder Heidekorn und Buchweitzen, und zwar mit dem Beysatz solcher Nahmen, Haber- oder Heide-Buchweitzen-Grütze genennet. Sie geben in einer Haushaltung eine gute gesunde und nahrhaffte Speise, und werden in Milch, mit Rahm oder Sahne, in Fleisch-Brühe, oder auch in blossem Wasser mit Butter gekochet.

Grütz-Wurst, sind gewisse ein und andern Orts bekannte Arten Würste, welche meistentheils als eine gemeine Kost vor das Gesinde aus halb gekochtem Grütze und darein geschnittenen Schwein- oder Rinds-Fett zubereitet werden. Wolte man sie aber etwas besser machen, könte mit selbigen verfahren werden, als wie unter der Beschreibung Wurst mit Reiß angegeben worden.

Grummet, (Nachgras, Grummt, Grummath, Grommet, von Grob Math, so viel als grob gemähet) ist das andere Gras, so von denen zwey- oder dreymähdigen Wiesen nach der ersten Heu-Einführung gemacht, und deswegen also genennet wird, weil es nicht so zart, als das erste Gras oder Heu, sondern grob, hart und storrigt ist. Nachdem das Heu eingebracht, ist vornehmlich dahin zu sehen, daß man bey dürrem und hitzigen Wetter, welches die Gras-Würtzeln sehr verdorret, die Wiesen mit genugsamer Wässerung erquicke, damit die Würtzeln davon erfrischet, desto stärcker, häuffiger und eher wieder angetrieben werden, mithin das Grummet desto stärcker und kräfftiger wieder wachsen könne. Auf zweymähdigen Wiesen wird das Grummet von Egidii bis Michaelis abgemähet; sind die Wiesen aber dreymähdig, so werden sie das erste mahl gleich nach Pfingsten, das andere mahl nach Johannis, und denn zum dritten mahl um Michaelis gehauen. Bey dem Grummet mähen und machen hat man eben das, was man bey dem Heu zu beobachten, (siehe Heu und Heumachen) ausser daß noch etliche wollen, es soll solche andere und respective dritte Abmähung im abnehmenden Monden geschehen, weil um selbige Zeit die meiste Le-

Digitized by Google

bens- oder Wachsthums-Krafft unter der Erden in den Wurtzeln hafftet, damit sie dadurch desto besser den Erden-Safft aufs neue an sich ziehen, über Winter desto standhaffter au-dauren, und bey nächstkommenden Frühling wieder desto reichlicher tragen möge. Doch wer gewiß gehen will, hat diesfalls mehr auf eine gute Witterung, als auf des Monden Zustand zu sehen. Das eingeführte Grummet soll an keinen dumpfigten Ort, sondern fein lüfftig in die Höhe geleget werden. Hat man den

Grummet-Boden, wie meistens gebräuchlich, und am bequemsten ist, über den Vieh-Ställen, so muß man solchen vorhero mit gutem trockenen dürren Stroh, zum wenigsten einer Hand dick wohl bestreuen, und sodenn das Grummet darauf legen, denn solcher Gestalt wird nicht nur das Grummet von allen Dünsten und Gestanck, der sich vom Vieh hinauf zeucht, rein erhalten, sondern es ziehet auch das Stroh alle andere Dünste und Feuchtigkeit an sich, so daß das Grummet trocken und vor aller Fäulung gesichert bleibt. Dieser Boden aber bekommt aus folgender Ursache über gedachten Ställen seinen Platz, indem überhaupt von der

Grummet-Fütterung wohl zu behalten, daß das Grummet den Pferden nicht leicht zum Futter zu geben, weil sie davon sehr matt werden, und wenn sie ziehen und arbeiten müssen, übermäßig zu schwitzen pflegen. Hingegen kan man es vor die Ochsen, Kühe, Schaafe und Ziegen, auch vor die jungen Fohlen und Kälber wohl gebrauchen, ob es gleich nicht so gar übrig dürre ist, massen sie es nur desto lustiger und ehe essen, auch das Melck-Vieh desto mehr Milch davon zu überkommen pfleget. Man menget auch wohl oder schneidet auf der Futter-Banck etwas Heu oder Stroh darunter, weil das Vieh von dem Grummet alleine faul werden und sterben soll.

Grund, wird eines theils vor das Erdreich oder den Erdboden genommen, und alsdenn in feuchten und trockenen, steinigten, kalten, hitzigen, magern, sandigten, kreidigten, dohnigten, leimigten, schwartzen, grauen, rothen ꝛc. unterschieden, siehe Erdboden; oder man nimmt es vor gantze Güter, Haus, Hoff, Stücken Land, Feld, Acker, zum Exempel, wenn man von liegenden Gründen spricht, da werden allezeit Häuser und Land-Güter darunter verstanden.

Grund, Grund-Bau oder Unter-Bau, ist der Fuß, worauf ein gantzes Gebäude ruhen muß. Es ist dieser solchem nach das allernöthigste Stücke, welches wegen der Beständigkeit und Festigkeit eines Gebäudes vornemlich zu besorgen. Ein verständiger Baumeister proportioniret denselben theils nach der Beschaffenheit des Erdbodens, theils und hauptsächlich aber auch nach der Last des oberen Baues: Denn in grossen und hohen Last-Gebäuden, dergleichen z. E. die Thürme, muß der Grund-Bau iedesmahl in der Erde weiter und stärcker um sich greiffen als bey leichteren Gebäuden. Und wo die Natur den Grund auf einen Felsen selbst gelegt, hat man keinen Grund-Graben von nöthen, sondern man behaut nur den Felsen zur nothwendigen Richtigkeit, und fänget an, bald über denselben fortzubauen. Wo aber weiche Erde ist, da muß das Grund-Graben bis zur festen Erde, und auf satten Grund hinab getrieben werden. Des Grundes Tieffe lässet sich in keine allgemeine Regel fassen, sintemahl an einigen Orten, wenn man ein- und andern Schuh tieff eingräbet, sich so bald ein trefflicher Grund anmeldet; anderswo aber findet man dergleichen auch durch langes und mühsames Graben gleichwohl nicht. Im ersten Fall ist nicht übel gethan, so man noch tieffer gräbt, und möchte etwan die Tieffe dieses Grabens den sechsten Theil der Höhe des Gebäues erreichen. Im letztern Fall aber soll man mit dem Rammel an etlichen Orten eine gespitzte Stange einschlagen, und bey iedem Schlag bemercken, wie weit die Stange gesuncken, um den Unterschied des Grundes zu erkennen. Wo nun anstat guten Grundes ein geschüttetes Erdreich, oder morastiger Boden sich erzeiget, so muß man noch weiter graben, und wo nunmehr nichts bessers zu hoffen, dorten im trockenen wohl schwartz gebrannte Eichene, hier aber im Nassen Erlene Pfähle, die ihre gehörige Stärcke und Länge haben, und ein hartes Erdreich zu erreichen fähig sind, mit dem Rammel etwan einen oder zween Schuh neben einander eintreiben, und einen Rost darauf legen, auf diesem aber hernach den Grund heraus mauren. Dieser muß mit guten Steinen und Kalch auf das sorgfältigste und mit gröster Accurateſſe aufgeführet werden, und muß sich desselben Stärcke wie Eingangs gedacht, sowohl nach dem Erdreich oder Boden, als der auf den Grund kommenden Last des gantzen Gebäudes richten, weil man deswegen nicht wohl eine Universal-Regel geben kan. Vornemlich ist bey ieglichem höltzernen Gebäude wohl Acht zu haben, daß die unterste Schwellen auf einen steinernen Grund so hoch geleget, und alle Feuchtigkeit, Regen und dergleichen also davon abgeleitet werden, daß die Grund-Schwellen iedes mahl trocken liegen. Siehe hievon weiter Math. Lexicon. it. suche den Art. Füll-Mund.

Grundel, Gründling, Bach-Kreßlein, Kresse, ist eine bekannte Art kleiner Fische, die sich Hauffenweise im Grunde der Ströhme und Bäche aufhalten, und dahero auch den Nahmen Gründlinge oder Grundeln erhalten haben. Etliche pflegen die Gründlinge mit den Schmerlen zu confundiren, alleine obwohl diese eben sowohl im Grunde der Wasser stehen, wie jene, so ist doch ein grosser Unterschied zwischen ihnen; denn die Grundeln oder Gründlingen, welche von einigen auch Kressen genennet werden, sind viel dicker, denn die Schmerlen, haben auch Schuppen, welche die Schmerlen nicht haben; ihr Fleisch ist weich, dahingegen der Schmerlen ihres gantz körnicht ist. Sie wachsen nicht viel länger, denn der Mittel-Finger eines Mannes, haben einen Bart am Maul, einen dunckeln mit schwartzen Tüppeln bestreuten Rücken, blaulichte Seiten, einen weissen Bauch und röthliche Floß-Federn, und werden sowohl in den grossen Fließ-Wassern, als kleinen Bächen, mit Angeln, Hamen, Reussen, und en-

ien Netzen gefangen. Sie sind durch das ganze Jahr gut, ausser im Martio, wenn ihre Laich-Zeit angehet, da sie, wie alle andere Fische, wenn sie laichen, viel schmeidiger, unschmackhaffter und unverdaulicher sind, als sonsten. Weil sie etwas bitter schmecken, pfleget man, wenn sie im Sieden sind, eine Hand voll Nesseln zu nehmen, und solche damit abzuschäumen, wodurch ihnen die Bitterkeit benommen wird. Sie sind gesunde und wohlgeschmackte Fische, welche leichtlich zu verdauen, eine gute Nahrung geben, und solglich auch von Krancken ohne Gefahr genossen werden können. Man pflegt sie in der Küche auf verschiedene Art zuzubereiten, und entweder blau zu sieden, da man sie zuvörderst sauber wäschet, in ein Geschirr thut, sie mit Eßig besprenget, und darinnen so lange liegen lässet, bis man einen Fisch-Kessel mit wenig Wasser und einer Hand voll Saltz übers Feuer gesetzet. Wenn nun dieses bald sieden will und die Fische alsdenn hinein gethan worden, daß sie einen schnellen und starcken Sud thun, werden sie schön blau, man muß sie aber, so bald sie eingesotten, vom Feuer heben, kalt Wasser darauf prennen, und einen Bogen Papier darüber legen, so bleiben sie blau, wenn der Dampff nicht davon gehen kan. Bey dem Anrichten bestreuet man sie mit Petersilie. Es lässet sich auch, wenn sie ordentlich angerichtet, zerlassene aber nicht braun gewordene Butter darüber giessen, in welchen Fall ein wenig Muscaten-Blüthen darauf zu streuen. Man lässet sie auch wohl wie die Lampreten in Wein ersauffen, siedet sie hernach darinnen ab, und isset selbige, wenn sie erkaltet, mit Wein-Eßig. Oder man machet folgende Butter-Brühe darzu: Nachdem ein Stücke Butter übers Feuer gesetzet, geriebene Semmel, Muscaten-Blüthen, klein gehackte Petersilie und Wasser so viel darzu gethan, daß man der Brühe genug, und dieses so lange durch einander gekocht worden, bis es dick, es muß aber dergleichen Brühe sehr fett seyn; so richtet man die abgesottene Grundeln gehörig in eine Schüssel an, setzet solche über ein Kohl-Feuer, giesset die Brühe darüber, und lässet selbige sich wohl in die Fische ziehen; oder man machet sie mit Butter-Brühe und Eyer-Dottern abgezogen, ingleichen mit einer sauren Fricassee-Sosse, wie oben bey den Forellen beschrieben worden; oder man bäcket sie, und alsdenn werden die Gründlinge in ein Geschirr gethan, eingesaltzen, und eine weile darinnen liegen gelassen. Nach diesen trocknet man selbige mit einem Tuche sauber ab, oder ziehet sie durch die Hand, damit der Schleim davon abgehe, bestreuet sie hierauf dick mit Grieß oder Weitzen-Mehl, mischet solche wohl durch einander, und bäcket sie endlich aus heisser Schmeltz-Butter fein Gold-gelb, iedoch daß sie auch hart und rasch werden. Bey dem Anrichten werden sie wohl zugedeckt, daß sie warm auf den Tisch kommen.

Grundel-Reussen, Gründlings-Reussen, ist eine Art kleiner aus dünnen Weiden-Zehen gemachter Fisch-Reussen, an welchen der Eingang von innen am Halse eng, auswendig aber weit ist. Hinten oder am Ende gehet ein Stück von einer Weinrebe heraus, woran man sie aus dem Wasser wieder heraus ziehen kan. Dieser Reussen giebt es zweyerley Gattungen: Denn einige sind inwendig gantz weit und rund, damit man weichen Leimen und den behörigen Köder oder Querder hinein legen könne, welchem die Grundeln Hauffenweise nachstreichen. Die andern aber sind lang und eng, absonderlich bey dem Eingang, in der Mitten werden sie noch enger, denn kommt eine Höhlung oder Bauch, zuletzt lauffen sie wieder zugespitzt zu.

Grund-Fohren, siehe Forellen.

Grundheil, ist ein Wund-Kraut, welches in Sicilien wild wächst, daher es auch bey einigen Sicilianischer Grundheil heißt, hier zu Lande aber in die Gärten gepflantzet wird; hat eine holtzigte Wurtzel ziemlicher Länge, treibet starke röthlichte glänttzende Gertlein, der Länge nach gestriemt, wie an den Speck-Lilien; an den Gerten sind etliche Gleiche oder Gelencke, aus deren ieden zwey Blätter gegen einander über wachsen, unten bleich, oben Saat-grün, nach den gelben Blumen kommen rothe Beerlein, die endlich schwartz, und inwendig voll kleines Saamens werden. Dieses Kraut, welches einen starcken, nicht unlieblichen Geruch hat, trocknet, zertheilet, ziehet zusammen, und wird zu allen Wund-Träncken, Salben und Balsamen nützlich gebraucht.

Grundstücke, liegende Gründe, ist derjenige unbewegliche Theil des Vermögens, welches einer als sein eigen besitzet. Darunter werden Aecker, Wiesen, Lust-Küchen-Obst-Hopffen- und Wein-Gärten, oder Weinberge, Höltzer, Teiche ꝛc. verstanden.

Grund-Wasser, heisset man dasjenige Wasser, welches in der Tieffe des Erdbodens gefunden wird, und mit einem nah oder weit gelegenen Strohm und Fluß eine solche Gemeinschafft hat, daß es mit selbigem nach dessen Ab- und Zunehmen auch fället und steiget. Ein solcher Ort, woselbst man auf dergleichen Wasser durch Ausgrabung der Erde gelangen kan, giebt den trefflichsten und beständigsten Brunnen ab, weil ein solcher gar nicht zu erschöpffen. Gehet nun solches Wasser aus dem Flusse in den Erdboden durch einen reinen und Crystallenen Sand, so kan dasselbe nicht unreine, sondern es muß um so vielmehr ungemein gesund seyn.

Grundwerck, heißt bey einer Wasser-Mühle dasjenige Gebäude, worüber das Wasser in denen Gerinnen wegläufft.

Guckguck, Kuckkuck, ist ein Vogel, welcher seinen Nahmen von seinem Ruff bekommen, daher auch das Sprichwort entstanden: Der Guckguck rufft seinen eigenen Nahmen aus. Er wird zwar von vielen vor einen Raub-Vogel gehalten, ist aber nichts weniger, als derselbe, ohngeachtet er ausser dem Schnabel und Fängen, in allen einem Sperber gleichet: Denn er hat einen Schnabel wie ein Tauben-Schnabel, und kurtze, iedoch mit keinen Raub-Klauen bewaffnete kleine Füßlein, wie die Tauben, dahero auch seine Nahrung in nichts anders, als in Raupen und Würmern bestehet. Am Rücken und Kopff, auch am Schwantz ist er dunckel-

braun, und an der Brust in etwas gesprenglicht, wie ein Sperber, ausser daß er um den Hals herum etwas hochfärbigere Federn hat. Er kommt Frühlings-Zeit mit Rückung derer Knospen, gehet aber gleich nach dem Johannis-Tage wieder weg, und ob sich wohl diese Vögel paaren und zusammen züchten, so bringen sie doch ihre Eyer niemahls in einem von ihnen selbst zusammen getragenen Nest aus, sondern sie legen sie in anderer Vögel Nester, als der Gras-Mücken Bachstelzen und dergleichen Vögel, welche ihre Jungen mit Gewürme frätzen, und lassen sie von denenselben ausbrüten und aufziehen. Daß aber ein solches Zieh- oder Pfleg-Kind, wenn es so weit auferzogen, daß es stücke worden, alsdenn seine Wohlthäter zur Danckbarkeit selbsten fressen solle, ist falsch, indem der Guckguck, nach seiner obbeschriebenen Gestalt derer Füsse und Schnabels, solches nicht zu thun vermag.

Guckguck, wird auch ein gewisses Instrument genennet, welches aus Holtz oder Horn von den Wiederruff-Drehern in Nürnberg verfertiget wird. Man kan vermittelst desselben nicht nur den Ton und Ruff des Guckgucks angeben, wenn man nur ordentlich darein bläset, sondern es lassen sich auch die allervornehmsten Arten des Wild-Geschreyes darauf nachmachen, wenn man es geschickt zu wenden und zu regieren weiß.

Guckgucks-Blume, siehe Gauch-Blume.

Guckgucks-Klee, suche Buch-Ampffer.

Gueridons auch Geridons, sind eigentlich die hohen von Silber, Meßing und anderen Metall gedreheten und auf allerhand Art verzierte Altar-Leuchter, welche gemeiniglich oben mit einer Spitze oder Pfeil-förmigen Wiederhacken versehen, um die Kertzen desto füglicher darauf zu befestigen. Man hat auch deren einige, welche auf beyden Seiten in einem artigen Schwung gebogene und mit allerley Laubwerck ausgezierte Aerme haben, daß man darauf 5, 10 und wohl noch mehr Lichter stecken kan; nechst diesen aber führen diesen Nahmen ebenfalls die von Holtz zubereiteten hohen auf mancherley Weise gedrehete oder geschnitzte, und sodenn bunt, wie auch schwartz laccirte, gefürnste, gebeitzte oder wohl gar zier vergoldete Säulen und gewundene Stützen auf einem kleinen Fuß und mit einer oberen Platte versehen darauf man ein Licht setzen kan, und pfleget man sich derer bey verschiedenen Fällen mit gar guter Bequemlichkeit zu bedienen, indessen aber auch diese in den Parade-Zimmern und Putz-Stuben zu beyden Seiten eines Putz- oder Galanterie-Tisches aufzustellen, und als einen Aufputz denen übrigen Verzierungen mit beyzufügen.

Gugelfihaus, siehe Kirsch-Vogel.

Güldene Ader oder Gülden Ader-Fluß, ist der Ausfluß des Geblütes derer Puls-Adern, die sich in dem Mast-Darm befinden, und die Güldenen Adern heissen. Es geschicht durch den Hindern in grosser oder geringer Menge, vor oder mit dem Stuhlgang, mercklich und unvermercket. An sich ist es eine Bewegung und Wirckung der Natur, wodurch sie sich des überflüßigen Geblütes entlediget, und sehr gesund. Allein offte wird eine Kranckheit daraus, oder ist doch mit schmertzhafften Zufällen verbunden.

Gülden-Gänserich, suche Löwenfuß.

Gülden-Haar, suche Gülden-Widerthon.

Gülden-Klee und Gülden-Leberkraut, siehe Leberkraut.

Gülden-Lungen-Kraut, wächst in schattigten Wäldern und auf alten Mauern. Ist ein Wund- und Brust-Kraut.

Gülden-Widerthon, Gülden-Haar, ist eine Art Moos mit niedrigen gelben subtilen Stengeln, Blätlein und Blümlein, welches an steinigen und sandigen Orten auf Bergen und in Wäldern, an alten Bäumen und Mauren wächset, und vor Aufgang der Sonnen, wenn Sonn und Mond in Zwilling gehen, gesammlet werden soll. Das damit abgekochte Wasser dienet den Kopff zu waschen, ein langes Haar zu zielen, und die Schuppen wegzunehmen, es wird auch wider die Zauberey und die davon herrührende Kranckheiten sehr gerühmet.

Gülden-Wund-Kraut, wächst an Wegen und steinichten Orten, hat breite Blätter und Blumen, so den Stein brechen und gegen Blut-Flüsse dienlich sind, auch äusserlich bey Wunden und faulem Zahn-Fleisch gebrauchet werden.

Gült, siehe Zins.

Gümpel, suche Blutfinck.

Gürtel-Kraut, Bärlapp, Erd-Moos, Haarschaar, Neunheil, ist ein rundes mosichtes Wald-Kraut, welches sich mit kleinen weissen Fäserlein an die Erde oder Felsen fest anhänget, und vornen dreyfache, meistens aber doppelte bleich-grüne und gelblichte Zäpfflein, zwischen denen kriechenden Reben aber kleine moosichte Blümlein hat, auch sich öffters sechs und mehr Ellen weit ausbreitet. Im Julio und Augusto findet man einen gelben Staub daran, welcher sich gleich dem Schieß-Pulver leicht entzündet; wenn man ein wenig von diesem Pulver in ein Röhrlein fasset, und klein gepülverten Weyrauch, Mastix, Agtstein und Benzoin darunter mischet, folglich dasselbe durch die Flamme eines brennenden Lichts bläset, so blitzet es nicht allein, sondern giebt auch einen annehmlichen Geruch von sich. Dieses Krautes wenig oder viel, nachdem das Faß klein oder groß ist, in den Wein gehängt, der zähe und sauer werden will, bringet ihn wieder zu rechte. In Wein gesotten zermalmet es den Stein und führet ihn aus. Von dem subtilen Pulver zehen oder mehr Gran in Peonien-Syrup und Linden-Blüth-Wasser den Kindern offt eingegeben, vertreibet nicht nur die Gicht, sondern stillet auch den starcken Husten, und löset den Schleim der Brust wohl auf.

Gulden, ist eine heut zu Tage gangbare Silber-Müntze, welche im Reich zwölff gute oder funffzehen leichte Batzen, oder sechzig Kreutzer,

in Meissen sechzehen gute Groschen, und in Nieder-Sachsen vier und zwantzig Marien-Groschen gilt. Ein Meißnischer oder sogenannter guter Gulden ist keine geprägte Müntze, und werden davor ein und zwantzig gute Groschen in der Müntz-Rechnung gebraucht.

Gulden- oder Gülden-Günsel, ist ein Kraut, welches grosse lange Purpur-braune Blätter, einen viereckigten hohlen haarigten Stengel und Himmel-blaue Blumen mit gährten Gipffeln hat, wächst auf den Wiesen und in den Gärten, und wird sowohl zu den frischen Wunden, als auch zu den alten Schäden, nicht weniger zu denen Wund-Träncken mit gutem Nutzen gebraucht. Man kan es von Saamen oder durch Stöcklein in den Gärten zielen; die Blüthe kommt zu Ende des Aprils, der Saame aber wird im Junio gesammlet.

Gummi, wird insgemein eine iede gestandene öligte oder hartzigte Feuchtigkeit genennet, so aus einigen Bäumen geflossen, und hernach hart geworden ist. Solcher Gummi sind nun vielerley Arten, so, daß man in denen Materialisten-Gewölben einen gantzen Catalogum davon haben kan, welche man auch zum theil an diesem Orte ebenfalls erkläret finden wird. Insonderheit aber führet diesen Nahmen das gemeine Gummi, so man auch Mahler-Gummi nennet, und wird aus dem Hartz, so aus den Kirsch- Mandeln- und Pflaumen-Bäumen kommt, zusammen gemischet. Man hat dessen dreyerley Art: Ein weisses, welches das beste; ein röthliches und denn ein nicht gar rothes und weisses. Man gebrauchet es zu den Artzneyen, sonderlich ist das Arabische Gummi gut für den Husten und vor Lungen-Geschwür; wer demnach Blut ausspeyet, weiche nur etwas davon in gutes Regen-Wasser oder Rosen-Wasser, und trincke davon: Eben dergleichen zu Pulver gestossen und mit Zimmet vermischt in einem Glas Wein zu sich genommen, stillet das Erbrechen des Magens.

Gundelreb oder Gundermann, sonsten auch **Erd-Epheu** und **Donnerreb** genannt, ist ein bekanntes gantz niedrig an der Erden hinwachsendes und gleich dem Epheu sich ausbreitendes Kraut, welches dünne Stengelein, rauhe, rundlichte, zerkerbte, am Geschmack bitterliche, am Geruch aber starcke Blätter, Purpurfärbige Blumen und dünne Wurtzeln hat, und gemeiniglich an denen Zäunen wächset. Es hat dieses Kraut eine heilende, reinigende, zertheilende und öffnende Krafft, treibet sonderlich den Grieß und Sand, ist der Lunge und dem verschleimten Magen zuträglich, stillet den Durchlauff und die rothe Ruhr, ist gut für die Würme bey Menschen und Pferden. Man brauchet es zu einem Bade wider den Nieren-Stein, und destilliret im Anfang des Junii ein Wasser davon, welches insonderheit wider den Sand und Grieß, auch wider das Seitenstechen getruncken, und wider die Schmertzen der Colica unter das Clystier mit gebraucht wird. So macht man auch von denen Blumen einen Syrup und Conserve; in denen Küchen aber pflegt man dieses heilsame Kräutlein in die Eyer-Kuchen, und unter das grüne Kraut zu thun, oder auch ein- und andere Speisen damit lieblich und gesund zu machen.

Gurcken, Cucumern, um Nürnberg Kümmerlinge, in Böhmen und Oesterreich Ummurcken genannt, sind eine Garten-Frucht, welche an langen den Reben gleichen, und auf der Erde hinkriechenden Stengeln wächset. Die Blätter sind halb rundlicht und zerkerbt, auch rauher und grösser, als die Melonen-Blätter. Die Blüthen, welche wie Glocken aussehen, sind in fünff Theile getheilet, und von bleich-gelber Farbe, woraus obbesagte länglicht runde, gerade oder krumme, und mit kleinen Knöpffen oder Wartzen besetzte Frucht wächset, welche anfänglich grün, manche auch ziemlich weiß, und wenn sie zu Saamen liegen bleiben, gantz dunckel-gelb werden. Es giebt derer Gurcken vornemlich zweyerley Arten, grosse und kleine, wovon jene alleine mit Eßig, Baum-Oel, Saltz und Pfeffer gemacht, Sommers-Zeit stat eines Salates gegessen, beyde aber mit Saltz und Eßig eingeleget und eingemachet werden. Sie erfordern einen guten, fetten, feuchten und Sonnen-reichen Grund und Boden, und wollen wohl gejätet seyn. Der Saamen muß zwey oder drey Jahr alt, auch ehe man ihn säet zwey Tage im Wasser gelegen seyn, und geweichet haben, damit er desto eher bekeime und aufgehe. Was im Wasser oben schwimmet, muß weggeworffen werden, weil nur der gute Saamen zu Boden fället. Wer sie gerne frühe hätte, kan sie mit den Melonen in ein Mist-Bett pflantzen, aus welchem sie hernach auch wie die Melonen in ein anderes Erdreich verpflantzet werden können. Ausser diesem wird der Saamen insgemein im April um St. Marcus-Tag, wenn der Mond etwan fünff oder sechs Tage alt ist, und bald nach einem Regen gesteckt. Weil aber dieser Saamen leicht erfrieret, so muß man dessen bisweilen zwey oder dreymahl stecken, doch das letzte mahl nach Pfingsten, welche Spätlinge man alsdenn gegen den Herbst klein zum einmachen gebrauchen kan. Wenn sie gar zu dicke stehen, muß man sie behörig verziehen. So muß auch das Begiessen nicht vergessen werden, denn das ist ihnen, sonderlich im trockenen Lande, über die massen angenehm. Sie pflegen um Johannis zu blühen, und werden sodenn in acht Tagen reiff, worauf man sie bald über den andern oder dritten Tag ablieset, wenn man sie zum Essen brauchen will; diejenigen aber, welche zum Saamen liegen bleiben sollen, werden erst im October abgenommen; Denn der Gurcken-Saamen wird nicht, wie bey den meisten andern Kraut-Garten-Gewächsen, von neuem erzeuget, sondern wächset gleich in seiner Frucht, wenn man diese zu ihrer völligen Zeitigung gelangen lässet. Insgemein nimmt man gleich die schönsten weißlichten, glattesten und längsten, so zuerst kommen, dazu, welche wenn sie am Kraute gantz mürbe, und von der Sonnen gelbe worden, im October, ehe die starcken Reiffe kommen, im vollen Monden abgelesen, auf einen Boden in die Lufft, wo der Regen nicht dazu kommen kan, geleget, und wenn es endlich gefrieren will, her-

Digitized by Google

ab genommen werden. Hierauf wird der Saame heraus gethan, rein gewaschen, und nach diesem wieder abgetrocknet, und letztlich in einem Säcklein, an einem Ort in der Stube, wo es weder zu heiß noch zu kalt ist, und die Mäuse nicht dazu kommen können, aufgehoben. Die weissen Gurcken sollen die zärtesten, auch truckener und dahero besser seyn als die grünen. Uiberhaupt geben die Gurcken wegen ihres wässerigten Wesens und ziemlichen Kälte keine gesunde Speise, doch wer einen guten Magen hat, und wenn die Gurcken zu einem Salat in dünne Scheiben geschnitten, solche mit Saltz eingesprengt, eine mit Nelcken gespickte Zwiebel dazu legt, und also zwölff Stunden lang liegen läßt, unterdessen aber zum öfftern umrühret oder, wenn so viel Zeit nicht hiezu vorhanden, die Gurcken zwischen zweyen Schüsseln eine viertel Stunde lang schwinget, und wenn das Wasser davon gedruckt, solche mit Eßig, Baum-Oel und Pfeffer wohl würtzet, mag endlich noch dergleichen geniessen. Das Einlegen der grossen Gurcken betreffend, geschichet solches also: Man reiniget selbige erstlich von denen Stielen, und wirfft sie in ein kaltes Wasser, wäschet sie sauber wieder heraus, und lässet sie trocken werden, leget hierauf in ein sauber ausgewaschenes Gefässe, es sey ein Faß oder grosser Topff, unten auf den Boden eine Schicht Wein-Blätter und Dill-Scheiben oder in Ermangelung des Wein-Laubs, die Blätter von schwartz-sauren Kirsch-Bäumen, und auf solche eine Lage gesäuberter Gurcken, nach diesem wieder Dill-Kraut und Blätter, und darauf wieder Gurcken, und also immerfort wechselsweise, bis das Gefässe voll wird. Ferner vermischet man frisch Brunnen-Wasser, so viel dessen nöthig, mit Saltz, giesset es über die Gurcken, und decket sie zu, beschweret auch den Deckel mit etwas, damit die Gurcken sich nicht in die Höhe begeben können. Wenn solche nun anfangen zu gähren, so muß man die Brühe kosten, ob sie genug gesaltzen, wo nicht, so muß mehr Saltz daran, wiewohl es besser ist, zu wenig, als zuviel Saltz, denn sie halten sich desto länger, nur daß solche an einen warmen Ort gesetzet werden. Sind sie nun sauer und recht, alsdenn setzet man selbige ins kühle, da halten sie sich eine gute Weile, nur, daß so offt etwas davon zum Gebrauch heraus genommen wird solche wieder fleißig zugedecket werden. Die kleinen sogenannten Pfeffer-Fenchel- oder Eßig-Gurcken machet man also ein: Man butzet und wäschet sie reine und sauber, wie von den grossen Gurcken oben gemeldet, nimmt hernachmahls Fenchel-Kraut, reiniget und wäschet solches gleichfals wohl, leget beydes auf ein Tuch und lässet es zusammen etwas abtrocknen; hierauf wird ein wohl ausgebrüht- und ausgewaschenes Fäßlein genommen, und auf den Boden Wein-Blätter geleget, hernach grob gestossener Pfeffer und Saltz darauf gestreuet, wer will kan auch Nelcken, Muscaten-Blumen, gantzen Pfeffer, Meerrettig-Scheiblein gantz dünne geschnitten, Dille und Lorbeer-Blätter dazu thun, alsdenn eine Lage Fenchel-Kraut und Gurcken gelegt, hernach wieder Pfeffer, Saltz, und andere Würtze bis das Fäßlein voll wird, alsdenn bedeckt man es mit Wein-Laub, giesset guten etwas gesotte-nen aber wieder kalt gewordenen Wein-Eßig daran, und schläget das Fäßlein zu; und auf diese Art bekommen sie nicht nur einen vortrefflichen Geschmack, sondern dauren auch ein ganzes Jahr und noch länger. Ausser denen erst beschriebenen gemeinen Gurcken hat man noch zwey etwas seltsamere Arten, nemlich die sogenannten Schlangen-Gurcken, und die wilde oder Esels-Gurcken. Die

Schlangen-Gurcken sind vier bis fünff Schuh lang, und haben einen Kopff, Augen und Mund wie die rechten Schlangen, nur daß der Mund und die Augen nicht vertieffet, sondern nur mit Flecken bezeichnet sind; mit den Schwäntzen hängen sie an denen Reben; ihre Farbe ist weißgrau mit grünen und gelben Adern; am Geschmack sind sie denen andern gemeinen Gurken gantz gleich, ausser daß ihnen ihre Gestalt ein fürchterliches Ansehen machet, und die Blätter schärffer und rauher, als an jenen sind. Ihr Saamen ist erstlich aus Spanien in Franckreich, und von dar in Teutschland gebracht worden. Die Wartung kommet in allen mit denen gemeinen überein, und kan man sie im Jahr zwey- oder dreymahl, und zwar das letzte mahl um Johannis säen. Die

Wilden Gurcken, sonsten auch Esels-Gurken genannt, taugen nicht zur Speise, sondern werden mehrentheils zur Lust, auch wohl um ihres in der Artzney habenden Nutzens willen in den Gärten gebauet. Sie haben rauhe Blätter, und eine grosse Rüben-formige Wurtzel; die Blüthe ist gestirnet und bleich-gelb, auf welche die stachlichte bittere Gurcken-Frucht, die voller Saffts und brauner Körner ist, im August-Monat folget; wenn diese reiff ist und angegriffen wird, so springt sie vom Stiele, und die Körner mit dem Safft platzen und schiessen mit Gewalt heraus, welches bisweilen einen Unwissenden mit anzuführen, und einer Garten-Compagnie eine Lust zu machen Anlaß giebet. Sie haben gerne ein mit Sand vermischtes Erdreich. Die Wurtzel in Wasser und Eßig gesotten, soll das Podagra lindern und das Zahnweh vertreiben; in den Apothecken aber wird ein sonderlicher purgierender Safft daraus gemacht.

Gurgel-Wasser, ist ein Hausmittel, so man offt in entzündeten und geschwollenen Hälsen braucht, selbige damit ausspület und wieder ausspeyet. Man kocht es aus allerhand Kräutern mit Syrup oder Feigen, oder auch ohne solches; Salbey, Klatschrosen, Pimpinell sind die gewöhnlichsten, mit Rosent oder Wasser gekocht. Auch braucht man gebrannte Alaune dazu. Das allergemeinste ist das Kannen-Kraut in warmem Wasser ein wenig gekocht.

Gurt, ist ein breites von gutem Hanff-Garn starck zusammen geschlagenes Band, mit welchem man einem Pferde, den Sattel, das Reit-Küssen, oder eine Decke fest an den Leib schnallet. Ein solcher Gurt soll gantz und kein Knorr

daran

daran gemacht oder grob über einander genehet seyn, wie bisweilen die Stall-Knechte, wenn sie dieselben, weil sie zulang sind, kürtzer machen wollen, zu thun pflegen, wordurch aber das Pferd leicht gedruckt und verwundet wird. Die Hagen-Gurte am Sattel sollen gut und von Ungarischen Leder seyn, deren zu beyden Seiten zwey, samt einem guten breiten Mittel-Gurt seyn müssen. Gurt, heißt auch der Gürtel, den arbeitsame Leute von Leder umgürten, und solchen sonderlich, wenn sie schwer heben, oder das Getraide hauen, sehr nöthig haben.

Güstern, werden an einigen Orten eine Art kleiner Weiß-Fische einer Spannen lang, die ein wenig fleischiger sind als die Flincken, so auch eine Art dieser Fische ist, genennet.

Gut, heißt überhaupt dasjenige, was zu unsern und anderer ihren vollkommenern Zustand in Zeit und Ewigkeit dienet, wenn es moralisch betrachtet wird. An sich aber ist eine Sache gut, wenn sie da ist und ihre wesentliche Vollkommenheiten hat, oder wenn sie zu gewissen Wirckungen und Zwecken geschickt und eingerichtet ist. Ausser dem höchsten Gute sind alle andere Güter nur Vergleichungs-weise gut, und daher ist immer eines besser als das andere. In der Wirtschafft ins besondere ist ein Gut oder Güter ein cörperlich oder uncörperlich Ding, welches ein Mittel der Erhaltung des Lebens unseres Leibes ist, und folglich den zureichenden Grund in sich hat, entweder alle Nothdurfft und Bequemlichkeit, auch Reichthum oder doch einen Theil davon zu erlangen, zu verwahren und anzuwenden. Diese Güter bringt man in der Wirtschafft auf 4 Classen, nemlich sie sind entweder Geld, (siehe dieses Wort) oder Geldes-Wert, Credit, (suche Gläubiger) oder Dienste, die man bekommt, oder andern thut und thun kan. Darinne bestehen alle Mittel unsers Lebens. Man nimmt aber auch das Wort Gut oder Güter vor eine Sache, die einen Theil und vielerley solcher Mittel in sich hat, oder solche zu erlangen dienlich ist, wenn man von eines Mannes Gütern, Haabe und Vermögen redet, welches letztere aber noch etwas mehr bedeutet. Siehe den Art. Haab und Gut. Und daher nennet man ein Land-Gut gleichsam im ausnehmenden Sinn, ein Gut. Ingleichen Kaufmanns-Waare ein Gut. Ja eine Sache, die geschickt, um was bessers daraus zu erlangen, heißt auch, das Gut, z. E. die Würtze bey dem Bierbrauen heißt an manchen Orten: das Gut. Solcher gestalt muß man sonderlich in der Land-Wirtschafft betrachten ein

Gut, siehe Land-Gut.

Gute Nase, ist ein Weydmännischer Terminus, welcher von einem Hunde, der eine Fährte bald findet und richtig verfolget, gebraucht wird: Wenn man spricht: Der Hund hat eine gute Nase.

Guter Heinrich oder stoltzer Heinrich, siehe Heinrich.

Gyps, Gips, ist eine Art von weissen Kalch, welcher aus dem Gyps-Stein, wiewohl bey nicht so starckem Feuer, als der ordentliche und gemeine Kalch gebrennet wird. Dieser Gyps-Stein wird an vielen Orten in Teutschland von verschiedener Art und Ansehen gebrochen. Bey Winsheim in Francken, und bey Jena jenseit der Saale, zeiget er sich häuffig, als ein weisser glänzender Stein, so gleichsam aus lauter Splittern zusammen gesetzet ist, und dem Amianth oder Federweiß ähnlich kömmt. Das gemeine Volck pfleget ihn Katzen-Stein zu nennen. In Thüringen ohnweit Nordhausen, wie auch um Hildesheim in Nieder-Sachsen, findet man ihn fast wie zuvor gestaltet, und dabey so weich, daß er sich mit Fingern zerreiben und pulverisiren lässet, und also einer Erde mehr als einem Stein gleichet, wiewohl an ietztgedachten Orten auch andere Arten von ziemlicher Härte anzutreffen sind. In einigen Gegenden bricht er in Schalen, anderswo in Brocken. Die Farbe ist mehrentheils weiß oder grau zuweilen auch schwartz gesprengt, fällt auch öffters aus dem weissen ins rothe und grüne; durch das Brennen aber werden alle diese Farben in weiß verwandelt. Sonst wird auch nicht unbillig der weiche Alabaster-Stein, welchen man bey Winsheim, Nordhausen, Hildesheim und mehr anderer Orten findet, hierzu gerechnet, weil er eben diese Dienste thut, als der gemeine Gyps. Das so genannte Frauen-Eiß, so man in Francken, Sachsen, sonderlich aber zu Franckenhausen in Thüringen bricht, soll den allerbesten Gyps geben. Alle diese Materien nun, müssen zu Gypse gebrennet werden, iedoch, wie Eingangs gedacht, bey nicht so starckem Feuer, als der Kalch: Denn die Erfahrung lehret, daß eine allzu grosse Glut den Gyps-Stein dergestalt auszehret, daß er nachmahls, wenn er mit Wasser angemachet wird, sich nicht mehr recht verbindet, und keine Consistentz gewinnet. So man ihn demnach in ganzen Stücken brennen will, wird er am füglichsten in einen Back-Ofen gethan, in eben eine solche Hitze, als man zum Backen des Rocken-Brots vonnöthen hat, und dieses öffter, als einmahl, bis nemlich die Stücke, wenn man sie zerschlägt, durch und durch einfärbig, weiß und gleich ausgebrannt erscheinen. Andere lassen ihn in einen Töpffer-Ofen brennen, aber nicht frey, sondern in einem zum Theil verdeckten irdenen Geschirr. Noch andere brennen ihn in einer Pfanne oder Blech über einem Kohl-Feuer, und wenden die Stücke, welche hier in geringerer Grösse genommen werden müssen, fleißig um, bis sie die erstgedachte Probe zeigen. Sonst pflegt man ihn auch, zumahl den Alabaster, vor dem Brennen zu pulverisiren, und dieses Mehl sodenn in einer Pfanne über das Feuer zu setzen, da es denn, so bald es recht erhitzet worden, wie ein siedendes Wasser, dämpfft und gleichsam Blasen wirfft, auch sich fast so leicht, als ein Wasser umrühren lässet, und hiermit muß man so lange anhalten, bis der Gyps von selbsten auf der Glut wieder schwer wird, und zu sieden aufhöret. Je heisser man ihn von dem Feuer weg mit Wasser anrühret, oder einmachet, ie fester hält er zusammen, wenn er wieder gestanden ist. Er muß aber allezeit mit

Digitized by Google

dem Wasser wohl durchgearbeitet werden, daß keine Brocken oder trockene Theile darinnen übrig bleiben. Einige geben ihm die Härte oder Festigkeit durch Alaun-Wasser, damit sie ihn anmachen, oder auch mit Pergament-Wasser. Andere vermischen das gebrannte Gyps-Mehl mit einem dritten Theil gepülverten Topff-Stein oder ungelöschten Kalch, und machen ihn mit lauter Leim-Wasser an. Uiberhaupt ist von dem Gyps bekannt, daß er bald nach dem Anmachen verarbeitet werden muß, weil er bald wieder trocknet, und sodenn sich nicht mehr formiren lässet. Die Näsſe und Kälte kan er nicht wohl vertragen, sondern zerfället und zerspringet davon, und wird dahero nicht gerne auswendig an Gebäuden, sondern vornemlich in trockenen und warmen Zimmern angewendet. Er dienet aber zum Verwerffen, Tünchen, Ausstreichen zarter Glieder am Gesims und Gebälcke, auch Formirung der Felder und Tafeln, auf beworfenen oder berappten Wänden und Decken. Man gebrauchet ihn bald grob, bald gestossen und gesiedet, nachdem die Arbeit ist. Es werden auch allerley Bilder daraus gegossen oder poßiret; in welchem letztern Fall, wenn die Bilder groß werden sollen, man zu Ersparung des Gypses anfänglich einen groben Einwurff machet, aus einem Theil Kalch, und zwey Theilen guten Sand oder Ziegel-Grauß, wovon die Massa hart genug wird. Hernach formet man das Bild gar aus mit Gyps, den man mit Spatel und Bürsten arbeitet, und endlich mit grober Leinwand ausmachet. Die Italiäner nehmen von alten gelöschten Kalch einen Theil, und zwey Theile Pulver von gestossenen Marmor oder Alabaster, welches der eigentlich sogenannte Stuc ist, davon die zierliche Stuccatur-Arbeit ihren Nahmen hat.

Haab und Gut, wird im Juristischen Verstande alles dasjenige genennet, so iemand als sein Eigenthum mit Recht angeben kan. Dieses aber wird eingetheilet in bewegliches und unbewegliches; Zu diesen letzten werden die Grund-Stücke, wie sie nur Nahmen haben mögen, nebst den Nutzungen und Beschwerungen gezehlet, davon siehe Grund. Das erste aber bestehet in dem, was keinen festen, noch beständigen Ort hat, sondern nach Gefallen sich von einer Stelle zu der andern bewegen lässet, dergleichen ist alles Geld, Geld und Silber, es bestehe in baaren und gegenwärtig verhandenen, oder in Obligationen, Verschreibungen, Verpfändungen, und dergleichen; nicht weniger gehöret hierzu alles Vieh, Vorrath vom Getraide, von Getränckе und anderen Waaren, Hausrath, Kleider, und was man sonst unter dem Worte Mobilien nur begreifen kan. Haab und Gut ist auch entweder corperlich, so man unmittelbar mit denen Sinnen empfinden kan, oder uncörperlich, welches in dinglichen und persönlichen Rechten bestehet, davon die ersten offt zum unbeweglichen Gute gerechnet werden. (Siehe auch den Art. Gut). So viel muß man wenigstens in der Wirtschafft wissen. Allein die verschiedenen Rechte dieser Güter, so bey der Erlangung ihres Eigenthums oder ihres Genüßbrauchs und Gebrauchs, oder bey der Veräusserung, it. Beschützung derselben denen Gesetzen gemäß gültig sind, muß man in der Rechts-Gelehrsamkeit lernen, oder einen Rechts-Gelehrten darüber befragen. Denn in wirtschafftlichen Geschäfften mit Haab und Gut haben diese verschiedene Rechte vielen Einfluß, geben auch allerhand Vortheile an die Hand. Daher ein gelehrter Wirt diese Lehren der Rechts-Gelehrsamkeit aus den bürgerlichen und kirchlichen privat- öffentlichen und Lehn-Recht wohl studieren muß. Ein Rechts-Gelehrter aber, wenn er diese Rechte recht practisch und zum Behuf der Wirtschafft verstehen will, muß dabey auch diese lernen und studiren. Denn dieses ist in der Praxi unzertrennlich. Zur Noth kan ein ungelehrter Wirt sich in einigen Teutschen Büchern Raths erholen. Davon der Herr von Rohr in der Biblioth. Oecon. Cap. 15 nachzusehen. Sein Buch vom Land-Wirtschaffts-Recht selbst ist auch gut dazu zu brauchen.

Haacke, ist ein krumm gebogenes Holtz oder Eisen, womit man entweder etwas zu sich ziehen, oder woran man etwas hängen kan. Von dem unterschiedenen Gebrauch, haben die Haaken auch unterschiedliche Nahmen bekommen: als Angel-Haacken, Brunn-Haacken, Ege-Haacken, Feuer-Haacken, Fisch-Haacken, Fleisch-Haacken, Kessel-Haacken, Mieder-Haacken, Mist-Haacken, Schlüssel-Haaken, Thür-Haacken, Wand-Haacken u. d. gl.

Haacken oder **Haacken-Zähne**, werden die etwas runden und zugespitzten scharffen Zähne der Pferde genennet, welche an beyden Seiten zunächst, doch in einer kleinen Entfernung, auf die Eck-Zähne folgen, und gemeiniglich im fünfften Jahr hervor wachsen: Denn sie brechen bey einem Pferde immer eher, als bey dem andern durch, nachdem eines Pferdes Complexion starck oder schwach ist. Diese Haacken-Zähne wachsen etlichen Pferden von einem Jahr zum andern länger, und werden offtermahls so hoch, daß die Pferde dadurch am Fressen verhindert werden, dahero man sie ihnen bey Zeiten abstossen oder abfeilen lassen soll. Weil auch die Haacken einen Finger weit von den untersten Zähnen stehen, auch hübsch niedrig und gerade seyn, mithin weder zuviel einwärts, wo sie leichtlich die Zungen, noch zu viel auswärts, wo sie gewohnlich des Pferdes Lippen verletzen, stehen sollen, so muß man denenjenigen, die dergleichen Fehler an sich haben, ebenfalls mit der Feile helffen lassen. Sonsten sollen nicht alle Stutten, sondern nur diejenigen Haacken-Zähne bekommen, die sehr hitziger Natur sind, welche aber wenig Füllen bringen, folglich zur Zucht nicht so tauglich, als die andern, hingegen für desto arbeitsamer und dauerhafftiger zu halten sind.

Haacken-Bänder, werden alle diejenigen eiserne Bänder genennet, so von denen Schlössern an die Thüren und Läden und dergleichen geschlagen werden, und also beschaffen sind, daß sie in Angeln oder Haspen gehen, folglich mit

einem

einem Oer versehen, und sich bequem ausheben lassen. Solche sind die gemeinsten, die von dem einen spitzigen Ende gerad ausgehende und am andern Ende mit einen Oer versehen, die Bocks Hörner, Füll- und durchbrochene Bänder u. s. f. siehe Bänder.

Haacken-Pflug, Hocken, Rühr-Haacken oder Radlitz, ist eine besondere Art von einem Pflug, welcher eine zweyschneidige Schaar, so mit seiner Dille vorne an das Häupt gestecket wird, aber keine Seiten-Breter, und gemeiniglich nur eine Rüster oder Pflug-Stertze hat, wiewohl man ihrer auch mit zweyen Rüstern findet. Es wird dieser Haaken-Pflug bey starcken queckigten Feldern gebraucht, und der gebrachte Acker der Qvere nach, damit überfahren, und wieder zerrissen. Siehe Pflug und dessen Abbildung.

Haacken-Pflügen, Hocken oder Balcken-Streiffen, heisset, den gebrachten Acker, mit dem Hocken- oder Haaken-Pflug qver überfahren, und die umgerissene Erde, so zuvor im Brachen nach der Länge des Ackers gemacht, wiederum in der Mitten, oder in die Qvere von neuem entzwey reissen. Diese Art zu ackern, welches man auch Qvieren nennet, ist gewöhnlich, wo man sehr rasigt und queckigte Felder hat, da es denn die dritte Acker-Arbeit zur Winter-Saat, und so viel als das Rühren ist, welche mit sonderbarem Fleiß verrichtet, und daher die obgedachte Qver-Furchen, mit dem Haaken-Pflug nicht allzu weit, sondern fein genau zusammen gefahren seyn, weil damit die Erd-Schollen desto genauer zerrissen, und also auf das kleinste, als es seyn kan, gemacht, auch endlich dergestalt um so viel desto besser mit der Ege nachmahls zu rechte gebracht werden können. Absonderlich aber muß diese Arbeit noch wohl geschehen, wenn vor der Saat-Zeit viel Nässe im Felde gewesen, so daß es wiederum sehr rasigt und queckigt davon werden will, doch soll es an sich selbsten bey guter trockener Zeit verrichtet werden: Denn wo es in der Nässe geschichet, so wird der Acker zu derb, und verraset wieder, ehe man sichs versiehet. Uibrigens soll man die Felder nach dem Haaken-Pflügen oder Balcken-Streiffen nicht bald einegen, weilen sich der Erdboden sonst zu sehr zusammen ziehet, sondern wenn es fein vorher ausgetreuget, und bey trockener Zeit, weil solchergestalt das Gras desto besser davon vergehet, und die Qvecken auch desto gewisser aus den Aeckern kommen.

Haacken-Zähne, siehe Haacken.

Haack-Sohle, ist ein Stücke eisernen Beschläges an dem Haupt des Pfluges, siehe unten Pflug dessen Erklär- und Abbildung.

Haader-Suppe, bestehet aus folgender Zubereitung: Zuvorderst lässet man über einem Kohl-Feuer Butter warm werden, und bräunet mit dieser zugleich ein paar Messer-Spitzen Mehl; hiernechst giesset man Fleisch-Brühe oder Wasser darauf, und lässet es zusammen kochen, würtzet es auch mit Muscaten-Blüthen, Jngwer und Pfeffer. Jnzwischen zerklopffet man ein paar Eyer, und wenn die Suppe in vollem Sude ist, lässet man die Eyer hinein lauffen, so zertheilen sie sich, und wird ein Gehädere daraus. Endlich schneidet man Brot würflich oder länglich, röstet es in Butter, thut es in eine Schüssel und richtet die Suppe darüber an.

Haag, siehe Hecke.

Haale, suche Blut-Finck.

Haame, siehe Fisch-Beeren.

Haar, bestehet aus subtilen Fäsgen, welche aus der Haut hervor kommen, einer länglicht runden Gestalt, und wie man durch ein Vergrosserungs-Glas wahrnehmen kan, inwendig hohl sind. Der Farben nach sind sie weiß, schwartz, braun, gelb und roth. Wie nun einige die Art des Temperaments aus der Farbe schliessen wollen; also halten sie davor, die weissen Haare entstehen aus einer kalten, daher die meisten Kinder und gantz alte Leute dergleichen Haare hätten, wegen nicht allzu übriger natürlicher Wärme; die schwartzen aus einem hitzigen, die braunen aus einem gemäßigten Temperament; die rothe Farbe will man den Cholerischen zuschreiben, und dergleichen mehr. In der Physiognomie, bedeutet ein hartes starckes, rasches Haar, eine gute Natur, heroisches Gemüth, von schleuniger Unternehmung; das weiche hergegen das Gegentheil, nemlich ein verzagtes und träges Gemüth; Ein krauses Haar, so dabey starck und rasch, ist ein Merckmahl eines eigensinnigen und unbeständigen Menschen; Einem rothen Haar schreibet man hingegen einen arglistigen und untreuen Sinn zu. Uiberhaupt dienen die Haare, theils zu Erhaltung derjenigen Glieder, woran sie sich befinden, theils aber zu einer Zierath. Diesemnach verwahren sie allermeist vor die Kälte, sonst aber dienen z. E. die Augen-Wimmern, das Auge vor einfallenden Staub und anderen empfindlichen Sachen zu verwahren, u. s. f. Es werden aber die Haare unterschieden in lebendige und todte. Die ersten sind diejenigen, welche den annoch lebenden Menschen oder Thieren abgenommen werden, und vor den andern einen Vorzug haben, welche von nur gedachten aber bereits gestorbenen Subjectis abgeschnitten worden. Der Nutzen und Gebrauch derselben ist gar vielfältig: Denn zu geschweigen, daß heut zu Tage von den feinsten und längsten, die ansehnlichsten Peruqven und andere Kopff-Zierathe, wie auch verschiedene künstliche geflochtene Arbeit verfertiget werden; so dienen ebenfalls, die von einem und andern Thiere, zu verschiedener nützlichen Arbeit in den Manufacturen: Also werden aus Cameel-Haaren, Biber-Haaren, Caninichen- und Hasen-Haaren, theils Hüte theils Handschuh, Strümpfe und dergleichen verfertiget, ja aus den Cameel-Haaren, machet man entweder pure oder gemengtes Garn, woraus hernach so wohl gantze Zeuge, dergleichen Camelot, Plüsch, Volmit u. s. f. als auch Knöpffe und Knopff-Löcher,

cher, ingleichen allerley Litzen und Bänder zubereitet werden; die Roß-Haare werden vielfältig, auſſer den obgedachten, auch von den Knopffmachern verarbeitet: so brauchet man auch die Roß-Rehe- und Hunde-Haare zum Ausſtopffen verſchiedener Küſſen, Matratzen und andern mehr, zu Verfertigung der Haar-Decken u. ſ. f. Der Schweins-Borſten allhier nicht zu gedencken, woraus ſo vielerley Arten der Bürſten, Büſchel, Pinſel, Qvaſten, und was dergleichen mehr gemacht werden. Auch gehöret hieher das Ziegen-Haar, ſonderlich aber das vortrefliche Haar der Schaafe, die Wolle. Nur iſt von den Haaren noch wohl zu behalten, daß ſie allein verarbeitet von der beſten Dauer, wo ſie aber mit etwas andern vermiſchet, ſchon kürtzere Zeit im Gebrauch aushalten, doch vertragen ſie ſich mit der Wolle am allerbeſten, und mit einem leinenen Faden auch noch eher als mit der Seiden, in welchem letzten Fall ſie gar nichts taugen, ſondern ſolche gleichſam wegfreſſen, welches auch geſchiehet, wenn Wolle und Seide zuſammen kommt, als welches niemahls von ſolchen Beſtand als Seide und Leinen iſt. Ein ſonderlicher Haar-Nutzen iſt auch, wenn man die Haare von todten Thieren, als Kühen, Ochſen ꝛc. ſammlet, und zum Ausſtopfen der Polſter und anderer Dinge brauchet, und verkaufet. Dieſes Haar wird auch beſonders zubereitet durch ſieden und dergleichen. Haare düngen auch, und ſind die allerſchlechteſten Abgänge dennoch vortreflich eine Salpeter-Erde zu machen, wovon das Wort Salpeter nachzuſehen.

Haar-Bänder, werden die langen und nicht gar zu breite Bänder genennet, womit dem Frauen-Volck die Haare zuſammen gebunden, und nachdem ſie abgetheilet, in ieden Zopff zu beyden Seiten mit eingeflochten werden, um ſolche damit feſt zuſammen zu halten.

Haar-Bollen, werden an einigen Orten die ausgedroſchene Knoten vom Leine genannt.

Haar-Bürſte ſiehe **Kopff-Bürſte**.

Haar-Kopff, iſt ein beſonderer Aufſatz und Zierath, deſſen ſich das Frauen-Zimmer bedienet, und entweder einen aus falſchen Haaren in die Höhe gezogenen, mit Püffen, Zöpffen, Neſt, Favoretten, und auf gantz verſchiedene Art ausſtafirten Aufſatz darzu gebrauchet; oder ihr eigenes Haar nach Gefallen aufziehen, mit Bänder-Schleifen unterſcheiden, und auf das ſchönſte auszieren läſſet. Welche letzte Art man einen **Bänder-Haar-Zopff** zu nennen pfleget.

Haar-Mantel, war ein oben um den Hals zuſammen gefalteter oder auch geſchobener langer Kragen des Frauenzimmers bis über den halben Leib herunter hangend, von einem ſehr weiten Umfange, der entweder durchaus von einer geneheten oder gekleppelten Spitze, oder auch ſchlecht von Caton, Neſſeltuch, Terleton und dergleichen, oder mit einer angeſetzten Spitze gemachet wurde, wurde auch ein Nacht-Mantel genennet.

Haar-Nadel, heiſſet nicht nur die einer Reih-Nadel ähnliche, aber ihrer Länge nach weit groſſere Nadel von Stahl, Helffenbein, Meßing, Silber und dergleichen Materie, vermittelſt welcher ſich das Frauen-Volck mit den in Zöpffe geflochtenen Haaren, ihr Neſt formiren und befeſtigen können; ſondern es bekommen auch dieſen Nahmen diejenigen lange und ſtarcke Steck-Nadeln, mit runden gedreheten Knöpffen, mit welchen die aufgezogene Haare bey den natürlichen Haar-Köpfen oder Aufſätzen gehöriger maſſen angeſtecket und befeſtiget werden.

Haarſchar, ſiehe **Gürtel-Kraut**.

Haarſchlächtig, heiſſet ein Pferd, wenn es an der Lunge mangelhafft iſt, und den Athem offt ſchnell auf einander holet, und aus- und einziehet, auch dabey die Seiten ſtarck beweget. Es rühret ſolcher Mangel von ungeſchwungenen, unreinen und ſtaubigten Futter her, oder wenn der Haber, das Heu oder Stroh feucht eingebracht, beſchlemmet, oder ſonſt an einem feuchten Orte gelegen iſt, und hernachmahl alſo müchzend und ungereinigt verfüttert wird. Dieſes Uibel zu vertreiben, nehmet Sade-Baum ein halb Pfund, Eichen- und Birnbaum-Miſtel, Lungen-Kraut, das an den Eichen wächſet, iedes ein Pfund, gelbe Lilien-Wurtzel zwey Pfund, hacket alles zuſammen klein, kochets in einem neuen Wein, wenn es laulicht worden, preſſet es durch ein Tuch, gieſſet es dem Pferd in den Hals, hebet ihm den Kopff dazu auf, daß es in den Leib hinab komme, und reitet es, bis es warm wird; will dieſes Mittel nicht helfen, ſo laſſet es um Walpurgis vierzehen Tage auf den grünen Weitzen oder Gerſten gehen, wenn ſie ſchoſſen wollen, und laſſet es allezeit mit warmen Decken wohl zudecken, nach Ausgang der vierzehen Tage laſſet ihme die Lungen-Ader ſchlagen, und noch vierzehen Tage auf den Weitzen oder Gerſten gehen. Wofern dieſes nicht helfen will, iſt es wohl am beſten, daß man ſeiner mit Manier los zu werden trachte.

Haar-Schnepffe, ſiehe **Schnepffe**.

Haar-Seil, iſt ein von Baum-Wollen oder Haaren gedrehetes kleines Stricklein, welches die Roß-Aertzte denen Pferden, ſo die Floß-Gallen, oder den Wurm an der Bruſt haben, vermittelſt einer groſſen eiſernen Nadel durch den ſchadhafften Ort ziehen, und zum öfftern, iedoch fein ſittſam, auf und nieder, oder hin und wieder rücken, damit die böſe Feuchtigkeit heraus lauffe, und dem Uibel dadurch geſteuret werde.

Haar-Sieb, ſiehe **Sieb**.

Haar-Strang, iſt eines von denenjenigen Kräutern, ſo nicht gerne auf denen Wieſen gedultet, ſondern, indem es weder den Pferden noch dem Rind-Vieh nützlich und verträglich iſt, ſich aber doch ungemein ſtarck vermehret, unter das Unkraut mit gezehlet,

und

und auf alle Art und Weise ausgerottet wird. Es hat ein büschlichtes Kraut, dem Fenchel-Kraut ziemlich nahe kommend, nur daß es etwas grosser ist, und wird dahero auch Sau-fenchel genennet. Die Wurtzel, welche sehr fest und tief in der Erden stecket, ist lang, dick, auswendig schwartz, inwendig weiß, mit kleinen Würtzelein behänget, und dabey eines so scharffen Geruchs, daß diejenigen, so sie ausgraben, ihre Nas-Löcher vorhero mit einem guten Geruch wohl verwahren müssen, damit sie nicht schwindlicht werden, oder Haupt-Wehe bekommen. Die Gipffel des Krautes tragen Kronen, voll Dotter-gelben Blumen, und nach diesen einen dünnen leichten Saamen, der wie der Dill-Saamen, doch etwas länger ist. Das Kraut wird allein von dem Schaaf- und Ziegen-Vieh gerne gefressen; die Wurtzel aber hat einen trefflichen Nutzen in der Artzney, und thut absonderlich in Brust-Kranckheiten gute Dienste, dahero sie auch von denen Kohlen-Brennern und Arbeitern in Bergwercken, die zur Lungensucht sehr geneigt sind, gar hoch gehalten wird: Denn der Wein, darinnen die Wurtzel gesotten, oder auch die pulverisirte Wurtzeln getruncken, benimmt den schweren Athem, reiniget die Brust von allen kalten und zähen Schleimen, und vertreibt den von der Kälte herrührenden Husten, öffnet die verstopffte Leber, benimmt dem Miltz seine unnatürliche Grösse, und stillet die Schmertzen der Nieren und Blasen. Mit Eßig und Baum-Oel zerstossen, und äusserlich appliciret, vertreibt sie die Schlaffsucht, Schwindel, alte eingewurtzelte Haupt-Wehe, das Hüfft-Wehe, und den gefährlichen Krampff, reiniget und heilet auch, als ein herrliches Wund-Kraut, allerley Wunden gar geschwinde. Wo es nicht zu haben, da wird es, um seines Artzney-Nutzens willen, an einem schattichten Ort, entweder im Frühling vom Saamen gebauet, oder in Ermangelung desselben, und zwar am besten von der Wurtzel fortgepflantzet.

Haar-Tuch, heist man dasjenige, aus Beutel-Tuch geschnittene und verfertigte Stück, dessen man sich öffters in denen Küchen bedienet, um ein und andere klare, zum Speisen nöthige Sachen dadurch zu treiben oder zu drücken, dergleichen z. E. die Coulis, Krebs-Butter, u. a. m.

Haar-Zöpffe, werden alle in gewisse Theile geflochtene Haare genennet.

Haase, siehe Hase.

Haber, Hafer, ist eine Art von Sommer-Getraide, dessen Körner lang und spitzig sind, und nicht, wie der Weitzen, Dinckel, Roggen und Gerste, in Aehren, sondern an dem Ober-Theil des Halms einzeln, in so genannten Rissen oder Rispen zu wachsen pflegen. Des Habers zehlet man ausser den rauben und wilden, der an Wegen wächset, und zu Fisteln und Augen-Geschwüren gebraucht wird, insgemein dreyerley Gattungen; Der erste davon, ist etwas rauh, hat kleine schwartze, spitzige Körnlein, und wird sonst Schwartz-Haber oder Bart-Haber genannt. Dieses ist der gewächsigste in gar sandigt und geringen Boden; ie länger man denselben in solche Aecker säet, ie geringer er von Jahren zu Jahren wächset, derowegen man alle drey Jahr den Saamen verändern, und guten weissen Saam-Haber zum Aussäen haben soll; und so auch gleich der schönste Haber ausgesäet wird, so wächset doch in solchen sandigt- und geringen Aeckern binnen drey Jahren, lauter Bart-Haber von sich selbsten; hingegen wird solcher Haber, wenn man ihn wieder in guten starcken Acker säet, von Jahr zu Jahren, und zwar auch wieder in drey Jahren gantz weiß, aber doch nicht so gut und so vollkommen, als er zuvor gewesen. Der andere ist früher oder Augst-Haber, welcher einen sehr guten Acker haben will, er wird zeitlich reiff und dahero am allererstẽ gesäet. Es ist zwar dieser Haber der beste an Körnern, so wohl zum Futter, als auch zur Grütze zu gebrauchen, wird aber deswegen auf grossen Gütern, wo starcker Acker-Bau ist, wenig geachtet, weil er, wenn er nicht zu rechter Zeit gehauen und aufgeharket wird (so doch bey grossen Haushaltungen und vielem Acker-Bau nicht allezeit so genau kan beobachtet werden) bald ausfället, und die meisten Korner auf dem Acker liegen bleiben. Denn diese sind nicht in Hülsen oder Häutlein verschlossen, sondern liegen bloß. Ein Bauer aber, so nicht starcken Acker-Bau hat, kan sich dessen mit gutem Vortheil bedienen, indem er nicht allein bey̆er schecket, sondern auch besser schefflt als anderer Haber; doch hat er dabey nicht zu vergessen, daß er entweder dergleichen Haber nur allein aussäe, oder doch wenigstens in der Scheune alleine lege, damit der Saame von diesem nicht unter andern Haber komme, und zu seinem grossen Schaden vermenget werde. Der dritte ist der gemeine Haber, so der allerbeste, und gewisser zum wachsen, als der vorhergehende. Zum Haber darff man nicht allererst düngen, denn es wird gemeiniglich dasjenige Feld dazu genommen, worinnen das Jahr zuvor der Roggen oder das Korn gestanden, so wird auch nur zweymahl darzu gepflüget, nemlich vor Winters gestoppelt, und nach dem Winter, so bald der Frost meistens vorbey, zur Saat geackert: will man aber gerne in neue Roden-Länder, oder in Teiche Haber säen, als worinnen er auch gerne wächst, so müssen solche so wohl, als die zähen Leiden (Laiten) vor Winters darzu umgerissen werden, damit sie sich den Winter über desto besser erliegen mögen: Denn ie besser der Acker und dessen Zubereitung ist, ie besser wird derselbe sich auch wieder mit der Frucht halten. Des Aussäens halber, ist der Haber die erste Sommer-Frucht, welcher am besten gesäet wird, wenn das Bircken-Laub ausschläget, sonderlich im ersten Viertel, aber nur nicht, wenn der Mond neu ist. Man säet zwar auch Haber, noch acht bis zehen Tage in den

May hinein, was aber längsamer gesäet wird, ist nicht so gut, als der andere, und wird auch gar langsam, oder, wenn schlimme Witterung einfällt, wohl gar nicht reiff. Insgemein hält man die Regel: In geringem Felde darff der Haber nicht so dicke, als in gutem und fetten gesäet werden, sonst würde ein Körnlein das andere im Wachsen verhindern. Allein dieses kommt aus dem gemeinen Wahn her, daß man glaubt, aus einem Körnlein wachse ordentlicher Weise nur ein einiger Halm mit einer Aehre. Da aber die Erfahrung ein anders lehret, daß nemlich aus den untern Knoten des Haupt-Halmes, wenn sie in oder auch nur an die Erde zu liegen kommen, Wurtzeln ausschlagen, welche Neben-Halme treiben, und diese immer so fort dergleichen Eigenschafft behalten, so lange Nahrungs-Safft vorhanden; so ist am besten, wenn niemahlen der Saame allzu dicke, ja in wohl gedüngten und fetten Acker eher weiter als näher zusammen komme, weil er sodenn besser staudet, und folglich reichlicher träget, wie unter dem Wort Saat mehr davon nachzulesen. So bald der Acker besäet, muß derselbe nach der Länge und in die Quere mit der Ege überfahren, und der Saame wohl untergeeget, auch hernachmahls, wenn er aufgegangen, gleich der Gerste gewaltzet werden, damit er sich hernach desto genauer und besser hauen und harken lassen möge. Hingegen darff man beym Haber keine Furchen ausfahren, noch Wasser-Furchen machen, weilen ihme die Nässe nicht so leicht, als anderm Getraide Schaden zufüget. Er wird gemeiniglich mit oder bald nach der Gerste reiff, und muß bey Zeiten gehauen werden, weil er sonst, wie die Gerste überständig zu werden, und einzubrechen pfleget. Hierauf lässet man solchen etliche Tage in Schwaden auf dem Acker liegen, damit er inzwischen einmahl beregnet, oder doch solche Zeit über mit dem Thau befeuchtet werden, und also rösten möge. Was bey dem Einbringen und Ausdreschen des Habers zu beobachten, ist unter den Worten: Einführen, Erndte und Dreschen mit mehrern zu finden; bey dem letztern aber nur noch dieses zu erinnern, daß der Haber am besten bey kalter und trockener Zeit gedroschen, an einigen Orten aber an stat des Dreschens ausgeritten, und durch die Pferde ausgetreten, und endlich, weil er zu rauh dazu, und nur hängen bleiben würde, nicht durch die Rolle oder Ege gelassen wird. Dieser wird der Güte nach vor den besten Haber gehalten, welcher schön rein, grob an Körnern und fein schwer ist. Nach dem Aufschütten auf den Boden, lässet man ihn nur anfänglich etliche mahl umwenden, hernach aber, ohne weitere Bemühung mit zu haben liegen. Der gute Haber wird vor die Pferde verfüttert, auch wohl unter Hüner- Gänse- Enten- und Tauben-Futter genommen, wiewohl auch das geringe, so beym Dreschen abgenommen, zusammen gehalten, und dem Feder-Vieh gegeben, oder den Schweinen damit gemenget wird. Ausser diesem kan man auch Grütze aus dem Haber machen, davon unten insbesondere gehandelt wird; oder den Haber im Nothfall mahlen und Brot daraus backen lassen, welches aber weit nicht so gesund ist, als die Grütze. So weiß man auch, nach Lowers Anweisung, einen sehr nützlichen Tranck daraus zu kochen, der den Menschen bey Engbrüstigkeit und schwindsüchtigen Wesen, gute Dienste leistet. Man pfleget auch einiger Orten den Haber zu maltzen, und mit zum weissen Bierbrauen zu gebrauchen, weil solcher dem Bier nicht nur eine schöne Farbe und frischen Geschmack giebet, sondern auch dasselbe sonderlich gesund und ihme einen langhaltenden Gescht macht. Die Haber-Spreuer werden unter die Weizen- und Roggen-Spreu gemenget, und denen Stutten den Winter über, so lange man nicht zu Acker fähret, auch dem Rind-Vieh entweder trocken, oder unter die Siede mit gemenget gegeben.

Haber-Boden, ist bey grossen Haushaltungen, wo viel Haber erbauet, und zuweilen noch erkaufft wird, ein besonders darzu bestimmter und verschlagener Boden, welcher nicht weit von denen Pferde-Ställen entfernet seyn solle, damit beym Futter-geben die Knechte dasselbe nicht allzuweit zu tragen haben; die übrigen Requisita können unter dem Wort **Getraide-Boden** nachgeschlagen werden.

Haber-Grütze, ist ein ausgehülster Haber, so von der schönsten weissen Art genommen, und auf der Mühlen also zum Essen zubereitet worden. Da denn, weil nur das innerliche kleine Körnlein, von den äusserlichen groben Hülsen übrig bleibet, man kaum einen Scheffel Grütz aus drey Scheffel Haber zurück bekommet. Er giebet nicht nur eine gute Zugemüs, welche gesund, wohl sättiget und nähret, indem man ihn zuvorderst reine lieset, da man inzwischen Milch zum Feuer setzet, solchen mit heissem Wasser brühet und sodenn in die Milch schüttet, und mit selbiger kochen lässet, doch muß er öffters umgerühret werden, sonst leget er sich gerne an. Kurtz vor dem Anrichten saltzet man ihn, schüttet ihn auf eine Schüssel, machet in einer Pfanne braune Butter, und giesset selbige darüber; sondern es werden daraus auch gute, den Gesunden und Krancken dienliche Suppen gekochet.

Haber-Kasten, siehe **Futter-Kasten**.

Haber-Milch, suche **Bocks-Bart**.

Haber-Stroh, gehöret mit unter das Futter-Stroh, und wird den Stutten und dem Gälte-Vieh nach dem Futter, an stat des Heues, eingeleget. Einige wollen es denen Melck-Kühen nicht gerne geben, weilen sie davon verseigen oder die Milch verlieren sollen; andere aber machen sich kein Bedenken darüber, sondern ziehen auch noch das Haber- dem Gersten-Stroh in der Fütterung des Rind-Viehes vor, und zwar nach der Lands-Art, oder nach eigener Erfahrung, oder nach

eines

ines ieden eigenwilligen Caprice und Gefallen. Die Sache kommt aber auf die Gewohnheit des Viehes in der Fütterung an. Die es nicht von Jugend auf gewohnet sind, denen schadet es.

Haber-Wurtzel, ist zweyerley Art, die inländische, welche theils wild auf einigen Wiesen, theils aber in den Gärten wächset, und gemeiniglich Bocks-Bart genennet wird; die ausländische oder so genannte Spanische Haber-Wurtz, davon siehe Scorzonere.

Habicht, oder der Ahr, ist ein Raub-Vogel, dessen es sowohl der Grösse als Farben und andern Eigenschafften nach, hin und wieder mancherley Arten giebet; von denen bey uns bekannten, werden die kleinen für Männlein, die grossen aber für die Weiblein gehalten, welche, weil sie grösser und stärcker, auch desto nützlicher zum Baitzen sind. Es hat der Habicht schöne bunte Federn, einen grossen Cörper, helle Augen, breite Brust und Schultern, ungemein lange Flug-Federn, die ihm dienlich sind, dem Raub auf das schnellste nachzusetzen, hohe flache Beine und lange Klauen. Er horstet auf hohen Klippen, oder in grossen Wäldern auf hohen Bäumen, und brütet daselbst seiner Jungen drey, vier bis fünffe aus. Man fänget ihn entweder noch im Neste ehe er flücke wird, und denn wird er ein Nestling genennet, oder wenn er bereits auf den Aesten der Bäume etwas herum hüpffen kan, welchenfalls er ein Aestling heisset, oder er wird, wenn er von dem Horst abgestrichen (das ist, wenn er alle seine Federn und Kräffte bekommen, auf den Raub auszugehen) so meistens im Junio geschiehet, in Habichts-Körben, oder mit Riemen und Satteln, das ist auf einer Taube, welcher man Haar-Schlingen mit einem Leder auf den Rücken macht, gefangen, da man sie denn Wildfänge zu nennen pfleget; wobey zu mercken, daß die Abgestrichenen, welche schon geraubet haben, nemlich erstermeldte Wildfänge zum Abtragen besser und würgischer seyn, denn die Nestlinge, oder die man vom Horste ausnimmt, weil diese nicht so rasch, als jene sind. Sie ziehen gleich andern Vögeln im September, und halten ihren Wieder-Strich im Mertz. Sie lassen sich zahm machen und abrichten, Wachteln, Rephüner, Fasanen, wilde Gänse und Enten, auch wohl Reiher und Hasen damit zu baitzen. Wenn man nun einen Habicht zum Baitzen abrichten will, so muß man ihn erstlich in ein Gemach bringen, darein sonsten kein Mensch komme, denn der Weydmann oder Falckenier, der ihn führen, und die Jagd-Hunde, die derselbe zum Baitzen gebrauchen will. In diesem Gemach muß ein Reif aufgehänget, und der Habicht, vermittelst seines an den Füssen habenden Riemens dergestalt darein gebunden werden, daß wenn der Vogel sich reget, auch der Reiff oder Bügel mit demselben sich bewegen müsse, und also lässet man den Habicht in dem Reiff neun Tage und so viel Nächte sitzen, binnen welcher Zeit man ihn durchaus nicht schlafen lassen darff, sondern durch abwechselende Personen immerzu beunruhigen muß; darnach lässet man ihn ziemlich hungerig werden, und träget ihn acht oder wohl gar vierzehen Tage lang auf der Hand bey Leuten aus und ein, und zwar ungehaubet, alle Tage zwey oder drey Stunden, daß er nur der Leute gewohnet, richtet ihn aber auch unterdessen, in eben demselbigen Gemach, da er in dem Reiff gesessen, also ab: Man nimmt eine Taube, oder ein jung Huhn, rauffet ihm die grossen Schwing-Federn aus, daß es nicht fliegen kan, setzet den zuvor gantz hungerig gewordenen Vogel frey auf eine Stange, wirfft von ferne das Huhn oder Taube herzu, so fället er aus Hunger darauf. Man lässet ihn aber nicht bald satt fressen, sondern giebt ihme nur das Hirn aus dem Kopff, oder sonsten etwas weniges; darnach bindet man ihn wieder auf die Stangen, und dieses thut man so offt, bis man siehet, daß er gar behend und fertig darauf ist. Alsdenn mag der Weydemann oder Falckenier mit ihme hinaus ziehen, und ihn an einen Hasen-Zwirn oder Bind-Faden, welcher auf ein Rölligen gewickelt ist, binden, und solchergestalt an eine Elster, Krähe, Raben, Häher oder Holtz-Schreyer bringen, denn diese können nicht so schnell fliegen. Wenn er nun etwas gestossen, so fänget man ihn wieder, doch also, daß man ihn mit keiner Hand angreiffe, denn davon werden ihm die Federn los, sondern man nehme ihm den gestossenen Vogel unter den Füssen weg in die Hand, und locke ihn mit einer Pfeiffe, darzu man ihn, so offt man ihm was zu fressen giebt, oder etwas vorwirfft, unter dem Abrichten immer fein mählig mit gewöhnen muß; darnach fasse man ihn wiederum an, und richte ihn also vollends zum Baitzen, daß er endlich frey und ohne Hasen-Zwirn oder Bind-Faden in der Lufft fliegt. Es muß aber der Weydemann oder Falckenier allezeit etwas von Fleisch bey sich haben, neben einem Luder oder Vorlooß (das sind zwey zusammen gebundene Flügel, gleich als wenn es Rephüner oder Tauben-Flügel wären) damit man ihn wieder von der Höhe zu sich locken könne, indem er in Meinung, es sey solches der Vogel, den er hat stossen wollen, ohnverzüglich wieder herbey kommen wird, und dieses muß man vornemlich thun, wenn der Vogel nichts fangen, und derselbe aus Verdruß auf einen Baum sich setzen und nicht wieder zurücke kommen wollte. Es muß auch der Falckenier allezeit zwey neben einander gekuppelte Hunde bey sich haben. Wenn er nun an den Ort kömmt, da er vermeinet, etwas zu bekommen, so löset er sie ab, und lässet zugleich auch den Habicht in die Höhe fliegen, welcher so bald er die Hunde anschlagen höret, auch so bald herunter schiesset, und das Wild mit den hintersten zweyen Klauen, die man Fang-Klauen nennet, stösset. Es müssen aber die Hunde über der Nase um das Maul ein Band mit einem spitzigen Holtze oder Schnabel vorgemachet

gemacht haben, mit welchen sie zwar aufstossen, aber nicht zerreissen können. Die wilden Habichte sind nicht nur denen Feld-Hünern, sondern auch denen zahmen Hünern und Tauben auf denen Höfen sehr gefährlich, dahero man denenselben fleissig nachstellen und sie vertilgen muß. Die Weydmännische Redens-Arten vom Habichte sind: Der Habicht hat Greiff-Klauen; Gestelle oder Fuß-Gestelle (sind seine Schenckel) Fleug-Bug-Federn, auch Flügel-Bogen. Er stehet auf der Hand oder Stangen; wird getragen; gelocket oder bereitet: geätzet, und wenn er genug hat, saget man, er hat einen guten Kropff; er bekommet Gewölle. Der Habicht jaget oder raubet; ist lustig; fähret wohl; wird geworffen; fleugt auf den Vorlooß oder zum Feder-Spiel; kommt zur Hand; stehet zur Hand; ist ein guter Hand-Vogel. Wenn der Weydemann den Habicht fliegen lässet, heisset es gereicht; wenn der Habicht ein Rephun wegführet, heisset es geleitet. Wenn der Habicht an einen Bach zum Baden oder Trincken gestellet wird, heisset es geschöpffet; und wenn er zu Zeiten etliche Schwing-Federn zerstossen, wird er geschifftet. In der Artzney dienet ein Habicht in Rosen- oder Oel-Lilien gekochet, bis sein Fleisch von einander fället, und mit der durchgeseihten Brühe die Augen bestrichen, für alle Mängel und Gebrechen derselben, welches auch das in Oel zerriebene Habicht-Schmaltz thun soll.

Habichte, sind auch eine Art Erd-Schwämme, so sich wohl essen lassen, sind von ziemlicher Grösse, etwas fahl oder graulichter Farbe, und sehen wie viele an einander gesteckte Dütgen aus; wachsen gern in Eichen buschigten Orten.

Habichts-Fang, Habichts-Korb, ist ein grosser und breiter Korb, wie eine grosse Hüner-Steige, etwan eines Tisches breit und lang, in der Mitte mit einem Unterschied versehen. In das unterste Theil setzet man eine schwartze Henne oder weisse Taube, und in das obere Theil machet man eine Stallung wie einen Meisen-Kasten. Wenn nun der Habicht von oben herunter auf die schwartze Henne schiesset, so kommet er in das obere Theil des Korbes, als ein hungeriger Raub-Vogel, der vor Grimm und Begierde nichts siehet, und stösset mit den Flügeln an das Zünglein oder an das Bret, welches mit einem Stäblein aufgestellet ist, und wirfft damit die Ober-Decke herunter, daß er also sich selbsten fänget, aber doch der unter ihm im andern Theil des Korbes sitzenden Henne oder Taube, nichts thun kan. Ein anderer Habicht-Fang wird so verfertiget: daß man vier Pfäle, etwa vier Ellen hoch in die Erden ohngefehr eines ziemlich grossen Tisches breit ins gevierte von einander stösset, und in einen ieglichen Pfahl oben eine Kerbe also aufwerts schneidet, daß man ein viereckigtes Netze, welches ziemlich grosse Maschen hat, darein stecken kan. Unter dieses Netze bindet man auf der Erden eine lebendige weisse Taube oder Huhn, und wenn diese von dem Habicht erblicket wird, so schiesset er aus der Lufft darauf zu, und stösset auf das Netze, welches er in der Lufft nicht gewahr worden, los, worinnen er also verwickelt wird, daß er sich muß gefangen geben. Diesen also gefangenen Habicht anzugreiffen, und an behörigen Ort zu bringen, muß man starcke Hirsch-lederne Handschuh anhaben, denn sonsten setzet er einem die Klauen in die Hände, daß man nicht leichtlich unbeschädigt davon kömmt.

Habichts-Kraut, ist ein wildes fast aller Orten auf dem Felde wachsendes Kraut, welches von denen Apotheckern gelber Wegwart genennet wird. Es giebt desselben fünferley Gattung, welche so wohl an Blättern und Blümlein, als an ihrer innerlichen Krafft einander gleich kommen, dahero wir nur allhier die grösseste Gattung davon, welche man das grosse Habichts-Kraut nennet, beschreiben wollen. Es hat aber dasselbe eine weit um sich kriechende dauerhaffte Wurtzel, welche Spannen lang, eines kleinen Fingers dick, und voller Milch ist. Die Blätter sind einer queren Hand lang, am Umkreis eingeschnitten und zertheilet, wie die Gänse-Distel, und mit weichlichten Dörnlein besetzet. Der Stengel ist rund, gerad mit Striemen oder Hohlkehlen, rauh, voller Dörnlein, auswendig röthlicht, inwendig hohl, fast auf anderthalb Ellen lang, mit vielen Zweiglein besetzt, darauf wachsen bleichgelbe Blumen, welche bald zu wollichten Knopffelein werden, und hernach davon fliegen. Das gantze Kraut ist voll weissen Milch-Saffts. Dieses Kraut hat daher seinen Nahmen, weil der Habicht, wenn er vermercket, daß seine Augen blode werden wollen, mit dem Safft von diesem Kraute sein Gesichte wieder schärfen soll. Dahero auch einige wollen, daß das nur an den Hals gehängte Kraut, alle Nebel und Dünste der Augen und des Gesichts vertreibe. Der Safft aus dem Habichts-Kraut, ist gut wider alle Finsterkeit und Entzündung, wider die Flecken in denselben und anfahenden Staaren, wenn man des Tages einmahl oder vier, iedesmahl zwey oder drey Tröpflein davon laulicht darein lauffen lässet; welches auch der geläuterte Habicht-Krauts-Safft, mit schönem lautern Honig und guten weissen Wein, iedes gleich viel, vermischt, Morgens und Abends zwey oder drey Tröpflein davon in die Augen gethan, verrichten soll. Der geläuterte Habicht-Kraut-Safft, mit Weiber Milch, iedes gleich viel vermischet, ist ebenfalls ein gutes Mittel für die Entzündung und hitzige Flüsse der Augen, bisweilen ein paar Tropffen darein gethan. Das destillirte Habicht-Kraut-Wasser, welches als ein noch kräfftigers Mittel, wider obgemeldete Augen-Kranckheiten gerühmet wird, soll auch das Angesicht damit gewaschen, alle Flecken desselben hinweg nehmen.

Hachis, ist eine kleingehackte Speise, welche in Butter gedämpfft, gewürtzt, und mit

einer

einer guten Brühe zubereitet wird. Zum Exempel kan nachfolgendes Hachis von einem Hechte dienen: Man nimmt einen Hecht, schuppet ihn, und thut aus demselben das Eingeweide heraus, zerstücket ihn alsdenn, und schneidet das Fleisch mit einem Schneide-Messer klein. Darnach setzet man Butter aufs Kohl-Feuer, es sey in einem Tiegel oder Casserole: Wenn solche zergangen, so leget man das gehackte Hecht-Fleisch darein, lässet es also dämpffen, nur daß es nicht braun werde, würtzet es hernach mit Muscaten-Blühen und Citronen-Schalen, leget eine ganze Zwiebel und ein paar Lorbeer-Blätter darein, giesset ein wenig Wein und Brühe darzu, streuet geriebene Semmel darauf, saltzet es noch nicht gar zu starck, absonderlich wenn die Butter viel Saltz hat. So man nun anrichten will, muß die Zwiebel heraus genommen, und viel Zitronen-Safft darauf gedrucket werden. Will man das Hachis mit Capern und Rosinen machen, so muß man nebst denenselben etwas Zucker hinein werffen, auch guten Wein-Eßig daran giessen. Der Kopff, Schwantz und Haut, wird hernach aus dem Schmaltz gebacken, und als eine Garnitur zum Hachis gebrauchet. Man bedienet sich solcher Speise gemeiniglich als einer Fülle zu den kleinen Pastetgen aus mürben Butter-Teig.

Hacke, Haue, ist ein aus einem scharffen breiten oder spitzigen Eisen bestehendes, auch mit daran gesteckten langen höltzernen Stiel versehenes Werck-Zeug, welches in Wein-Kraut- und andern Gärten, auch sonst anderer Orten zu Aufhauung der Erde gebraucht wird, und diesem zu Folge, sowohl dem Nahmen als der Gestalt nach, unterschieden ist: Denn ein anders ist eine **Kraut-Hacke**, ein anders eine **Rade-Hacke** oder **Rade-Haue**, wieder ein anders eine **Spitz-Hacke**, und endlich auch ein anders eine **Wein-Hacke** oder **Wein-Haue**; deren Erklärung unter ihren Anfangs-Buchstaben zu finden. Man sehe Tab. XII Fig. 4, 5, 6.

Hacke, wird auch bey denen Strickerinnen, der unterste Theil des Strumpffes also genennet, darein die Ferse des Fusses zu sitzen kommet.

Hacke ist eine Arbeit, so der Winzer in dem ihme anvertrauten Weinberg zu drey unterschiedenen mahlen des Jahrs vorzunehmen, und iedesmahls das Erdreich mit der Wein-Hacke oder Wein-Haue zu brechen, umzuwerffen, und von allem Unkraut und Wurtzeln zu säubern hat. Sie wird in die erste, andere und letzte oder sogenannte Beer-Hacke eingetheilet. Die Erste Hacke, welche die zehende von denen Arbeiten ist, so jährlich in denen Wein-Gebirgen verrichtet werden müssen, geschiehet ohngefehr um alt Walpurgis oder Philippi Jacobi, wenn die Sencke verrichtet, und der Wein-Stock unten an der Erde und Wurtzel fein ausgelassen, auch das Holtz fein rauh und zähe worden, damit weder die jungen Keime verschüttet, noch die Sproß-Reisserchen abgerissen werden. Man muß aber das Erdreich mit der Wein-Hacken nicht etwan, wie faule Arbeiter zu thun pflegen, nur obenhin ein wenig beschinden oder beschneiden, sondern so tieff als die Wein-Hacke zu seyn pfleget, hinein hacken, damit der unterste Boden herfür, und die oberste Thau- oder Tag-Erde fein hinunter komme, nicht weniger das Erdreich wohl locker, auch die Raum-Grube fein eben am Stocke zugezogen werde, damit der Stock neue Thau-Wurtzeln fassen, und also zu seinem Wachsthum gelangen möge. Es müssen auch die aufgerissene Erd-Klösser recht zerschlagen, und an den Stock gezogen, die Qvecken aber, und das Gras ausgekrautet, und in der Hacke ausgeschüttelt, in Hauffen geworffen, und aus dem Berge getragen werden. Zuweilen wird diese Arbeit zugleich mit dem Bögen verrichtet, und strecket sich auch manchmahl ziemlich weit in den May hinein, wenn nemlich die Berge groß sind. Die **Andere Hacke**, ist die vierzehende Arbeit im Weinberge, und geschiehet kurtz vor der Blüthe, oder doch bald hernach, wiewohl es besser zuvor ist; aber in währender Blüthe muß man nicht hacken, sonst stösset man die Blüthen ab. Diese Arbeit wird um alt Petri und Pauli vorgenommen, auch dabey alles dasjenige beobachtet, was man bey der ersten Hacke verrichtet. Und weil das Erdreich vor dieser Hacke gemeiniglich von den hellen Winden ausgezogen worden, so wartet man gerne bis auf einen Regen, damit man das Land desto besser gewinnen kan. Die so genannte **Beer-Hacke**, ist die letzte Hacke und siebenzehende Arbeit im Weinberge, welche um Egydii, oder wenn das Holtz ein Auge zwey oder drey von der Erde zu reiffen anfähet, vorgenommen wird. Diese Hacke pfleget man an manchen Orten, sonderlich an hohen und jählingen Gebirgen gar nicht; sondern nur in den Sand-Gebirgen, oder auf der Ebene, oder gedeckten mittel- und niedrigen Gebirgen zu verrichten, zumahl, wo es sehr felsigt, rasigt, oder dergleichen verwachsene Berge, und also einen strengen Boden hat; so darff auch diese Hacke nicht tieff gesucht, sondern der Berg nur ein wenig überzogen werden, damit die Nacht-Fröste keinen Schaden thun mögen.

Hacke-Beil, oder **Fleisch-Beil**, ist ein breites und geschärfftes Eisen, an einem höltzernen Helm oder Stiel befestiget, womit das Fleisch zerhacket wird. Es ist seiner Grösse nach unterschieden, wie denn das gröste, womit das Fleisch aus dem Gantzen in die Koch-Stücken verhacket wird, ein Fleisch-Beil, das aber etwas kleiner und leichter, und etwa zu gantz Kleinhackung des Fleisches, wie man solches z. E. zu Würsten brauchet, wird ein Hacke-Beil genennet.

Hacke-Bret, ist ein grosses und breites mit einem hohen Rande umgebenes Bret, von Eichen- oder einem andern harten Holtze, worauf die Victualien in der Küche klein gehacket werden.

Hacke-Messer, ist ein langes und sehr breites geschärfftes Messer, womit man in den Küchen Petersilien, und andere Sachen, so man klein haben will, klar und klein hacket. Wenn es mit

zweyen Hand-Haben versehen, und die Schneide rund gebogen ist, wird solches ein Schneide-Messer oder Wiegen-Messer genennet.

Hacken im Kraute, siehe Kraut-Hacken.

Hacke-Stock, ist ein starcker viereckichter oder runder Klotz, und gemeiniglich das Stamm-Ende eines Eich-Baumes, zuweilen auf drey Füssen stehend, worauf das Fleisch in Stücken zerhauen wird, muß einen holtzernen Deckel haben, damit er rein und sauber gehalten werden kan. In der Schirr-Kammer, ist auch ein starcker Hacke-Stock nöthig, damit der Schirrmeister das kurtze Schirr-Holtz darauf setzen und behauen könne.

Hackisch, wird an einigen Orten ein ungeschnittenes Schwein genannt, welches zum Belegen der Mutter-Schweine gehalten wird. Siehe Eber.

Häckerling, Häckerlings-Banck, Häckerlings-Boden, Häckerlings-Schneider ꝛc. siehe Heckerling.

Häckgen oder Häcklein, ist sonderlich ein länglichter von Drat an der Spitze krum gebogener Haacken, womit am Spinn-Rad das Ende des im Spinnen gerissenen Fadens durch das Spuhlen Oehr wiederum heraus gezogen wird.

Häcksel, siehe Heckerling.

Häcksel-Lade, suche Heckerlings-Banck.

Häfft oder Häfftel, wird alles dasjenige genennet, worbey man entweder etwas angreiffet und beweget, da es so viel bedeutet, als eine Schaale oder Hand-Habe, dergleichen das Häfft eines Messers oder andern Instrumentes; oder womit auch etwas befestiget wird: Also braucht man nicht nur Häfft und Schlingen von Drat, sondern es ist ein Hafftel auch ein starker Pflock, womit man eine Leine z. E. an einem Zelt, oder bey der Jägeren die Leinen an den Tüchern, und die Wind-Leinen an den Erdboden befestiget.

Häge-Holtz, wird ein Stücke Wald oder Holtz genennet, so geschonet wird.

Hägen oder Hegen, heisset von dem alten teutschen Worte: Hag, so eine Verwahrung, einen Zaun ꝛc. bedeutet, überhaupt etwas verwahren, vor dem Gebrauch anderer beschützen und allerhand Mittel darzu anwenden. Man heget solcher gestalt Acker, Feld, Wiesen, Thiere, Menschen, z. E. liederlich Gesindel oder gute Leute. Bey einigen Haushaltungs-Geschäfften aber ist es insonderheit auch so viel, als Schonen oder in Ruhe lassen. Vornemlich aber ist dieses ein der Forst- oder Wildbanns-Gerechtigkeit anhängiges Recht, einen Wald mit abgehauenen Holtze zu umgeben; oder: die Macht zu hegen, oder ein Gehäge zu machen; oder aber, welches eben dahinaus fället: Das Recht eine Wildbahn zu haben: Oder der Wild-Bann, weil das Wild darinnen gleichsam umschlossen oder gehäget wird. Diese Gerechtigkeit zu hägen, ist grösser als die Gerechtigkeit zu Jagen, indem in diesem letztern Fall das Wild in seiner Freyheit gelassen wird, zu gehen, wo es will; wenn aber der Wald durch Niederhauung der Bäume, oder sonsten gehäget und geschlossen wird, kan durch Hemmung des Wildprets denen Benachbarten dadurch um so viel desto mehr ein Schaden zuwachsen, dahero das Recht zu hägen, ausser der sonderbaren Zulassung niemand verstattet wird, als in so ferne es ohne der Nachbaren Nachtheil kan exerciret werden; es kommet auch nicht einem ieden, der das Jagen hat, auch das Hägen zu; das alte teutsche paræmium juridicum gilt nicht: Wer kan Jagen, darf Hagen, allein umgekehrt: Wer kan Hagen, darf Jagen. Denn das Jagen kan wohl ohne dem Hägen durch Hunde und Netze geschehen; hingegen ist gewiß, daß welchem das Hägen zustehet, demselben auch die völlige Jagd zustehen müsse, weil dieses das einige Absehen des Hägens ist, damit andere von dem Mißbrauch des Waldes und Fangung des Wildes ausgeschlossen, und das Wild gleichsam daher gebannet, und hieselbst geheget werden möge.

Häge-Reuter, ist ein Forst-Bedienter welcher einem Gehäge vorgesetzet, und verbunden ist, vornemlich auf die Hägung des Holtz- und Wildes, und denn auf die Vertilgung der Raub-Thiere bedacht zu seyn. Es wird dazu ein Jäger, Hirsch-Holtz- und Forst-Gerechter, das ist, der Forst- und Jagd-Sachen wohlerfahrner Mann erfordert, welcher nicht allein der wilden Thiere äusser- und innerliche Natur und Eigenschafft dem Leben nach, aus dem Grunde verstehe, und dieselben an ihrer Spur und Fährte, als ein Jäger erkenne, sondern auch in der Anatomie solcher wilder Thiere wohl versiret sey, auf daß er mit desto reifferm Judicio, was diesem oder jenem Thiere zur Nahrung nützlich oder schädlich, mithin zur Vermehrung beförderlich oder hinderlich seyn möchte, desto besser zu urtheilen wisse. Er soll sein Gehäge täglich fleißig bereiten, und daß das an demselbigen Orte geschonete Wild vor andern seine Ruhe behalten möge, emsig besorgen, dahero niemanden, wer er auch sey, in solchem ihm anvertrauten Gehäge schiessen und platzen lassen, vielweniger mit denen Falcken zu baitzen, und mit Windhunden zu hetzen, Hüner und Wachteln zu fangen, Vogel oder Eyer auszunehmen, noch dergleichen Unfug mehr verstatten, sondern solchen Uibertretern die Flinten, Falcken, Hunde und Netze abnehmen, und gehöriger Orten zur Bestraffung angeben, die Hunde kleppeln oder erschiessen lassen, denen Schäfern das muthwillige Heide-Brennen, in der Birck-Hüner Lege-Zeit, verbieten, auf die Gras-Mähder, wegen der Rebhüner und Wachteln, daß sie ihnen die Eyer und Jungen nicht stehlen, Acht haben, nicht weniger wegen der jungen Hasen, wie auch Reh- und Wild-Kälber in der Satz-Zeit besorget seyn, die Salz-Lecken jährlich zu gehöriger Zeit zurichten oder doch wenigstens verneuern, die Wild-Aecker gebührend bestellen lassen, und vornemlich Winters-Zeit bey grosser Kälte und Schnee das Wildpret an bequemen Oertern mit Futter genugsam versorgen, damit es nicht aus Noth gezwungen werde, sich anders wohin zu begeben, und seine Nahrung zu suchen. Die Wölffe, Füchse,

Mar-

Marder, wilde Katzen, Iltisse, ingleichen alle Arten Raub- und Stoß-Vögel, Eulen, Krähen, Elstern, und insgemein alles und iedes Raub-Wild muß er stetig zu vertilgen, hingegen die Behältnisse und Dickichte im Stande zu erhalten, und in Summa alles, was nur dem Wildpret zur Vermehrung, Unterhaltung und Nahrung dienlich seyn mag, ohnnachläßig zu thun und zu befordern mit allem Ernst befliessen und bedacht seyn. Weil auch die Gehäge manchmahl so groß, daß es einem Häge-Reuter unmöglich, auf alles behörig Achtung zu geben, so werden ihm nach der Grösse seines Gehäges, ein oder mehrere Fuß-Knechte untergeben, welche ihm in Beobachtung der Reviere und Holtzungen, Scheit-Schläger, Holtz-Gräserinnen, Aescherer, Kohlen-Brenner, Pech-Hauer oder Hartz-Reisser ꝛc. Visitirung derer Bauer-Zäune, ob etwan Löcher darinnen sind, und Hasen-Schleiffen geleget werden, auch bey Anweis- und Abgebung des verkauffen und Deputat-Holtzes hülfliche Hand leisten, und dabey seiner Ordre nach, alles dasjenige zu observiren und zu thun schuldig sind, worinn er entweder durch die Grösse des Gehäges, oder auch zuweilen durch andere nöthige Amts-Verrichtungen gehindert wird. An theils Orten wird auch viel darauf gehalten, daß ein solcher Häge-Reuter die Wissenschafft von der Fasanerie habe, und wie, und auf was Art so wohl ein wildes Fasan-Gehäge, als zahmer Fasan-Garten anzulegen, zu ordiniren verstehe, ingleichen wie sie aufzuziehen ꝛc. zu hägen und zu fangen seyn, grundlich wisse, weswegen auch von ihm die Ameis-Hauffen, Tannen- und Fichten-Dickigte geschonet, die Fasanen des Herbsts nach dem Rauch fleißig eingefangen, des Früh-Jahrs die Bauren-Katzen im Felde erschossen, die Eulen weggefangen, und die Krähen- und Elster-Nester verstöret werden müssen, damit dieser schöne Vogel sich in dem Herrschafftlichen Gehäge desto füglicher vermehren könne.

Häge-Säule, Jagd-Säule, ist eine an den Grentzen eines Gehäges aufgerichtete und mit dem Wappen oder Nahmen des Forst-Herrn bezeichnete Säule von Holtz, so das Anzeichen, daß dem Forst-Herrn der Orten das Wild gehäget und gebannet, und niemand dasselbe zu treiben oder zu schiessen berechtiget, sondern iederman bey gesetzter Straffe verboten seye. Dergleichen Häge-Säulen werden viele um ein Gehäge gesetzet, und solches gleichsam damit vermahlet oder vermarcket.

Häge-Wasser, ist ein Bach, oder anderes zur wilden Fischeren gehöriges Wasser, worinnen die Fische und Krebse geschonet, und, daß sie nicht iederman heraus fangen möge, gehäget werden, diesem wird entgegen gesetzet das **Frey-Wasser**, worinnen iederman zu fischen und zu krebsen frey stehet.

Häge-Wiese, wird eine solche Wiese genannt, welche Garten-Recht hat und gehäget wird, also, daß ohne des Eigenthümers Willen niemand darauf weiden darf.

Häher, Heher, auch **Heyer** und **Holtz-Schreyer** genannt, ist ein mittelmäßiger Vogel, dessen es zweyerley Arten giebt, nemlich Nuß-Häher und Tannen-Häher, beyde sind von der Grösse, wie die Tauben, (wiewohl sie, wenn die Federn weg sind, wegen ihrer schmalen Brust um ein merckliches geringer aussehen) und mehrentheils nur der Farbe nach unterschieden. Der

Nuß-Häher ist von Ziegel-brauner Farbe, hat einen schwartzen Schwantz, und auf dem Kopffe lange Federn, welche er als eine Krone in die Höhe richten kan, einen kurtzen, kohlschwartzen starcken Schnabel, von welchem zu beyden Seiten schwartze Federlein, die einem Bart ähnlich sehen, über die Kinnbacken hingehen. Besonders aber hat er in denen Flügeln blau-weiß- und schwartz-färbigte, wechsels weise, in der Breite eines Messer-Rückens gesprenckelte Federn, welche um desto angenehmer in die Augen fallen, ie besser das schöne Blaue durch die darzwischen befindliche schwartze Strichlein erhoben wird. Er nähret sich, wie die wilde oder Krück-Elstern, denen er mit Füssen und Schnabel sehr gleich kommet, mit Luder und Gevögel, welches er in denen Donen, Gängen und Geschneiden zu suchen pfleget, nicht weniger mit allerley Ungeziefer, als Fröschen, Molchen, Ottern und Eidechsen, Winters-Zeit aber mit Eicheln, Buch-Eckern und Hasel-Nüssen, welche er zur Herbst-Zeit im Kropffe, in hohle Bäume und spaltige Klüffte häuffig einträget. Merckwürdig ist, daß dieser Vogel unter dem Schnee die Eicheln so accurat zu finden weiß, daß ihm selten ein Stoß mit seinem Schnabel mislingen wird. Sein Nest träget er auf Eichen und andern dicken Bäumen von wenigem Gemiste zusammen, und bringet meistens fünf bis sechs Junge aus. Sie ziehen zur Herbst-Zeit gröstentheils hinweg, und werden dahero Winters nur eintzeln herumfliegende gesehen. Der

Tannen-Häher ist dem Nuß-Häher fast in allem gleich geartet, ausser daß er etwas grösser ist, und seinen Aufenthalt nicht in laubichten Höltzern, sondern in Tannen-Wäldern hat, (daher er auch vermuthlich seinen Nahmen bekommen) auch von Farben gantz anders, nemlich am Bauche schwartz und weiß gesprengt, wie ein alter Staar, und oben auf dem Rücken dunckelbrauner als jener aussiehet; er hat einen schwartzen Schwantz, mit zwey weissen Federn auf beyden Seiten, und einen scharffen doch etwas gebogenern Schnabel, als der Nuß-Häher. Er nähret sich meistentheils mit Tannen- und Fichten-Saamen, wie auch mit allerhand Gewürme. Beyde Arten werden mit Netzen und Schlag-Wänden, auch vermittelst der Wichtel oder Eulen-Ruffs auf dem Feld- oder Blatt-Baum mit Leim-Spindeln gefangen. Wenn man einen Häher im Vogel-Haus hält, oder in der Stube herum lauffend hat, allwo er sich sehr zahm erzeiget, ist nichts besser, als daß man ihn, wie die Krametz-Vögel, an Kleyen in Milch geweichet, gewöhnet; er nimmt aber auch mit Brot, sauerm Käse und

Wallenstein Tod). In manchen von diesen Dichtungen ist der Stoff so gewählt, daß er die Gesinnung, die sich durch Schiller ausspricht, unmittelbar darstellt, in andern ist er so gewählt, daß er sie durch Gegensatz darstellt.

Die Gesinnung, die sich durch Schiller ausspricht, ist die Gesinnung der Freiheit. Freiheit ist nach Schiller das Recht, sich selbst zu bestimmen, und Freiheit ist das Ziel, das der Mensch durch alle seine Kräfte zu erreichen hat. Diese Kräfte sind nach Schiller Vernunft, Verstand, Phantasie, Gefühl, Wille. Sie sollen sich alle gleichmäßig entwickeln, damit der Mensch ganz Mensch werde. Diese Entwicklung ist nach Schiller nur möglich durch Kultur, und Kultur ist nach Schiller nur möglich durch Kunst. Kunst ist nach Schiller Spiel, und Spiel ist nach Schiller Freiheit. Kunst ist nach Schiller Freiheit, weil sie nicht Zweck, sondern Mittel ist, weil sie nicht Nutzen, sondern Genuß gewährt, weil sie nicht Arbeit, sondern Spiel ist. Kunst ist nach Schiller Freiheit, weil sie nicht Gesetze befolgt, sondern Gesetze gibt, weil sie nicht Gesetzen gehorcht, sondern Gesetzen gebietet. Kunst ist nach Schiller Freiheit, weil sie nicht Gesetzen gehorcht, sondern Gesetzen gebietet

lieben sie dergestalt, daß wenn das Nestlein mit denselben abgenommen, in einen Bauer gesetzt, und derselbe nach und nach fort, bis zu einem Hause ans Fenster gebracht wird, die Alten dennoch ihre Junge nicht leicht verlassen, sondern ihnen dahin so lange ihr Gefrässe getragen werden, bis sie selbsten fressen lernen. Die Hänfflinge sind den gantzen Winter über entweder gar hinweg, oder bleiben in grossen Hauffen beysammen, und werden selten einzeln gesehen, es müste denn ohngefehr die Nacht über ein sehr grosser Schnee fallen, da denn in denen Feldern, wo am Abend noch mehr als tausend Hänfflinge gelegen, den darauf folgenden Tag nicht mehr als einer oder zwey vorhanden, die aber in wenig Stunden ebenfalls vergehen, daß man nicht weiß, wo sie hingekommen sind: Doch pflegen die Hauffen, die man im Winter siehet, so groß nicht zu seyn, als diejenige, welche im Herbst nach der Strichzeit (dann im Strich siehet man nur zu dreyßig oder viertzig mit einander fliegen) fast gantze Felder bedecken. Und ist dieses noch insonderheit zu bewundern, daß bey liegenden tiefen Schnee, sonderlich, wenn heller Sonnenschein ist, man immerdar Hänfflinge in der Lufft vorüber fliegen höret, welche doch auf den Vogel-Heerden nicht einfallen, sondern nur forteilen, man habe denn einen oder etliche fleißige Lock-Vögel. Wenn man aber im Herbst oder auch im Martio sehr grosse Lerchen-Bände, deren zwey zugleich hierbey gebrauchet werden, auf das freye Feld, wo Haber-Stoppeln sind, schläget, und die Lock-Vogel in Gruben, die man in die Erde gräbet, verstecket, der Vogel-Fänger selbst auch, mit wenigen Reißig bedeckt, in einem Erd-Loch sitzet, und ein paar angebundene oder angestielte Hänfflinge auf den mit Hanff bestreueten Platze sitzen hat, die er vermittelst eines Fadens regen kan, so gehet es wohl an, zumahl, wenn er sich die Schaar von einem andern zutreiben lässet, daß er etwan hundert auf einmahl im Vorbeyfliegen mit der Vogel-Wand erlappet und niederschlägt; es bestehet aber nur im Glücke, und darf man mit dem Rücken nicht warten, bis sie sich setzen. Wer sich diese Mühe nicht nehmen will, kan in denen Herbst- und Winter-Monaten die Hänfflinge auch vermittelst einer Lock, mit Leim-Ruthen, auf kleinen Sträuchen mitten im Feld fangen, inmassen dieser Vogel nicht anders, als eine Lerche, das gantze Jahr hindurch seinen Aufenthalt in Feldern hat, und allein bey der Nacht in die Vorhöltzer und Gebüsche einfällt. Von Hänfflingen und Canarien-Vögeln, lassen sich auch schöne Bastarte ziehen. Es giebt noch eine Art Hänfflinge, welche Stein-Hänfflinge genennet werden, und etwas grösser, als die vorher beschriebene seyn, auch gar nichts rothes an sich haben, ingleichen, was die Anmuthigkeit des Gesangs betrifft, unsere Hänfflinge weit übertreffen sollen. Man muß sie aber unter die bey uns unbekannte Vögel rechnen.

Hänge-Seil, wird von den Jägern der lange Riemen genannt, daran sie den Leit-Hund führen.

Häng- und Zieh-Garn, ist ein Garn, welches zum Vogel-Fang, insonderheit aber zum Schnepffen- und Wasser-Hühner-Fang gebraucht, und dahero ordentlich und hauptsächlich an die Durch- und Zugänge oder Schlupffen, die man hier und dar um den Forst oder Holtzer herum gemacht hat, aufgehänget und gestellet wird. Diese Art Garn oder Netze pflegt man auch fliegende Häng- und Zieh-Garn zu nennen, weil sie nemlich oben mit Ringlein versehen sind, und längst an einem Seil hin, wie ein Vorhang, auf- und zugezogen werden müssen. Sie werden gemeiniglich aus länglicht gevierten Maschen oder Schmasen gemacht, und sollen nicht über funffzehen Ellen breit, und zwantzig bis vier und zwantzig Ellen hoch seyn. Man muß sie aus zarten doch festen Faden bereiten, und an allen Maschen der obersten Reihe meßingene Ringlein anhefften, um das Netze zum Auf- und Zuziehen desto geläufftiger zu machen. Durch diese Ringlein ziehet man alsdenn ein mittelmäßiges Seil, oder eines halben Fingers dicke Leine oder Schnur. Auf beyden Seiten muß man auch kleine Schnürlein durch die vördersten Maschen ziehen, und zu beyden Enden anbinden, damit man die Pentiere geschwind auf- und zuziehen könne; welches denn am allergeschwindesten geschehen kan, wenn ein iedes Schnürlein neun bis zwölf Zoll länger als die Höhe von gedachter Pentiere ist, und weiter herab hänget. Sie sind darinn sehr bequem, daß eine einige Person derselben viel richten und aufziehen kan, und nicht dabey immer Stand halten darf: Massen vorgedachte Vögel von selbsten sich darinnen fahen und verwickeln.

Häring Hering, ist seinem Aufenthalt nach, bey uns zwar ein fremder, aber seines Nutzens und Gebrauchs halber, fast bey allen Nationen in Europa bekannter und beliebter Fisch, welcher von keiner sonderbaren Grösse, und etwan einem mäßigen Weiß-Fisch zu vergleichen seyn möchte. Er wird vornemlich in der Nord-See an denen Englischen und Schottischen Küsten, hiernächst aber auch in der Ost-See gefangen, wiewohl dieser viel kleiner und magerer ist, als jener. Auf dem Rücken ist er Wasser- oder dunkelblau, und am Bauche gantz weiß, er soll pur alleine vom Wasser leben, weil er alsobald abstehet, wenn er aus dem Wasser kommt, und die Luft empfindet. Der Härings-Fang gehet an im Sommer ohngefähr um das Mittel des Junii, oder wenn der längste Tag und die Sonnen-Wende, Solstitium æstivum, vorbey ist, und währet bis um Bartholomäi, oder den vier und zwantzigsten Augusti; davon denn zu mercken, daß die ersten so um Johannis gefangen werden, zwar sehr fett, aber daher auch leichte anbrüchig werden, aber die letzten um Michael herum dauern besser. Die zu diesem Fang benöthigten Fahr-Zeuge, werden Buisen oder Härings-Buisen genennet, und derselben alljährlich etliche hundert bis tausend ausgerüstet, welche sich um die bestimmte Zeit in dem Meer ausbreiten, da denn die Netze an denen Orten, wo der Fisch am meisten streichet,

ausgeworffen werden. Wenn sie gefangen, werden sie in die Körbe geworffen, von andern in die Tonnen gelegt, und mit groben See-Saltz eingesaltzen, davon des Lübeckischen Stadt-Physici Neucrantzens Tractat de Harengo, mehrere Nachricht geben kan. Neuer Häring heisset der erste, so aus der See gebracht wird. Der frische Häring, wird grüner Häring, und wenn er gesaltzen ist, Böckel-Häring genennet, weil selbige einzusaltzen von einem Wilhelm Böckel genannt, im vierzehenden Seculo zu erst gefunden worden. Die Fisch-Händler machen einen Unterschied von dreyerley Sorten, und nennen die ersten Maikens-Häringe, welche ein sehr zartes und fettes Fleisch, aber gar keine Küte oder Eingeweide haben sollen. Denen folget der volle Häring, welcher gegen Bartholomäi gefangen wird, und deswegen diesen Nahmen führet, weil er den Bauch voll Rogen oder Milch hat. Die dritte Sorte macht der Brannt-Häring, welcher von dem vorhergehenden vollen nur darinnen unterschieden ist, daß er später gefangen, und gleich so dicht gepacket wird, daß er nicht, wie die beyden ersten, wieder umgepacket werden darf, sondern alsobald an gehörige Orte versendet werden kan. Gedachtes Umpacken der Maickens- und vollen Häringe, muß unter freyen Himmel geschehen. Man hat zwar noch eine vierte Sorte, welchen man den Hohl-Häring nennt, der aber, weil er schmal und mager, nicht geachtet wird. An einigen Orten, da grosser Handel damit getrieben wird, werden die Tonnen, darein sie geschlagen, durch hierzu verpflichtete Personen bezeichnet, woraus alsdenn die Güte dererselben abzunehmen; also bedeutet ein gantzer Circkel, so darauf gerissen, das beste Gut, ein halber Mittel-Gut, ein drey Viertel Circkel aber, ist noch geringer als dieses. Die in der Luft getrocknete und nachmahls geräucherte Häringe werden Böcklinge oder Bicklinge genennet, und, weil sie zum theil in gewisse Fässer, theils aber in Stroh eingepacket und verführet werden, dahero in Tonnen-Böcklinge und in Stroh-Böcklinge unterschieden, wovon jene sehr hart gesaltzen, diese aber etwas besser und süsser sind. Ob nun zwar fast das gantze Jahr durch die Häringe gut zu geniessen, so werden doch nach Johannis die neuen Häringe, als eine delicate Speise, sonderlich gerühmet. Uiberhaupt geben sie eine nützliche Haus-Speise ab, und können sie auf allerhand Art gebraten, gesotten, marinirt, und gleich frisch von der Tonne weg, so sie nur durch das Wasser einmahl gezogen und gehäutelt worden, aus Essig und Baum-Oel mit Zwiebeln und Aeyffeln, oder auch Meerrettig und andern Rettig genossen werden. Die Vorbereitung aber zu denen ersten drey Arten bestehet darinnen, daß man sie zuförderst wässere; wenn sie nun 2 bis 3 Tage in frischem Wasser gelegen, so daß man einige mahl das alte Wasser davon und frisches wieder darauf gegossen, werden diejenigen, so man zu braten und zu mariniren gedencket, mit spitzigen Holtzern durch die Augen angespiesset und aufgehangen, daß sie gantz trocken werden. Will man sie nun braten, werden selbige, wenn sie recht abgetrocknet, mit etwas Mehl oder Grieß bestreuet, nachdem sie vorher mit Butter bestrichen, und sodenn auf den Rost geleget, offters mit Butter betropffet, und bey einem gelinden Feuer fein Gold-gelb gebraten, darbey nur sich vorzusehen, daß sie fein gantz bleiben. Zu diesem Ende pflegen solche von einigen auch auf folgende Weise gebraten zu werden: Sie hacken den Häringen Kopff und Schwantz gantz knap ab, streichen einen halben Bogen Papier dick mit Butter, wickeln den Häring darein, bestreichen das Papier auch aussen noch mit Butter, legen es auf den Rost und braten bey gelindem Feuer, damit das Papier nicht anbrenne, den Häring also gar schön und gantz. Bey dem Mariniren nimmt man dasjenige in Acht, was bereits bey den Forellen erwehnet worden, nur daß man sie, wie gedacht, vorhero wässert, wohl abtrocknen lässet, und endlich gantz, doch ohne Mehl oder etwas darüber zu streuen, auf dem Roste sauber bratet. Bey denen Gesottenen ist in Acht zu nehmen, daß wenn sie nun gewässert, man solche gleich, ohne daß sie trocken werden müssen, mitten entzwey schneidet, sie in einem Kessel mit Wasser zum Feuer setzet, und selbige, wenn das Wasser einen weissen Gischt bekommt, sogleich wieder vom Feuer nimmt, und dazu eine Sosse mit Zwiebeln, Butter, Erbsen, Majoran, Kümmel und dergleichen darüber machen kan. Ein Häring auf die Nacht gegessen, und nichts darauf getruncken, vertreibet den Husten. Etliche Härings-Seelen (einige setzen die Zahl auf neun) in heissem Brunn-Wasser so lange umgerühret bis sie zergehen, und solches dem Patienten, dem der Harn verstanden ist, so warm er es leiden kan, austrincken lassen, oder auch dieselben nur gepülvert eingenommen, sollen den Harn von Stund an befördern. Einen Häring über den Rücken gespalten und auf die Fuß-Sohlen gebunden, mildert die Hitze in Fiebern, ziehet die Flüsse vom Haupt, und verzehret die Wassersucht. So giebt auch die Härings-Lacke, wenn sie mit kleinen Rosinen oder Corinthen abgekocht wird, ein geschwindes und sonderlich gutes Clystier in der Wassersucht. Mit einem Milcher-Häring kan man die erfrörten Glieder curiren, wenn man dieselbe erstlich mit der aus dem Häring genommenen Milch, und hernachmahls mit dem gantz in Schmaltz gerosteten Häring über und über wohl schmieret.

Haseling, Häßlen, ist ein Fisch, welcher an Gestalt, wie ein Alten oder Alt-Fisch, und wie ein Norffling, einen Over-Strich auf beyden Seiten, nach der Länge hat. Er ist edler als jene, und geringer, als diese; wird grösser als ein Häring, und bisweilen über ein Pfund schwer. Er hat ausser dem Rück-Grad wenig Gräten, und ein weiches, gutes, wohlgeschmacktes Fleisch, so besser abgesotten als gebraten ist.

Ihre

Ihren Nahmen sollen sie von denen Hasen haben, weil sie gleich denenselben geschwind und hurtig sind, so gar, daß wenn sie frisch gefangen worden, und man sie in ein Geschirre thut, sie offtermahls aus solchem wieder heraus springen, daher dasselbe mit einem Deckel wohl zu verwahren, und ihnen diese Freyheit zu benehmen. In der Dosse, welche sich in die Havel ergeust, und in der Oder sind sie gantz gemein zu fangen. Sie laichen mitten im April; zu Zeiten sollen Würmer in ihnen wachsen, vor welchen man sich hüten soll, als vor Gifft. An etlichen Orten werden sie May-Fische genennet. Im Winter sind sie mager und nicht gut zu essen, sonderlich diejenigen, so in stehenden Wassern sich aufhalten; ausser dieser und ihrer Laich-Zeit, lassen sie sich gesotten oder gebacken noch ziemlich geniessen.

Hätschapetschen, werden in Oesterreich die Hage- oder Hahnebutten genannt.

Häusgen, siehe Abtritt.

Häusler, werden auf dem Lande und in kleinen Städten gemeiniglich diejenigen Personen genennet, welche keine eigene Güter oder Häuser haben, folglich auch kein Nachbar- und Bürger-Recht geniessen, und dahero, ausser des Obrigkeitlichen Schutzes, wenig von der Gemeine Nutzen theilhafftig werden können.

Hauteln, ist eine den Köchen bekannte Redens-Art, wenn sie nemlich mit einem scharffen Messer die über den gestreifften Hasen iedesmahl noch befindliche zähe Haut, sauber herunter schneiden, um dieses Wildpret zum verspeisen dienlich zuzubereiten.

Hasen, siehe Topff.

Haser, Haser-Boden, Haser-Grütze, siehe Haber.

Hafftel zum Leinen in denen Tüchern ist bey denen Jägern ein starcker Pflock. Zu denen Wild-Leinen aber ist es ein mächtiger Pflock. Solche und andere Kunst-Wörter im Jagd- und Forst-Wesen, im Ackerbau, der Viehzucht, dem Berg-Wercks-Bau haben ihren Ursprung aus der alten teutschen Sprache gemeiner Leute, die sich am ersten mit denen singularibus dieser Geschäffte beschäfftigten, und die Dinge nach ihrer ersten sinnlichen Vorstellung oder dem nächsten Zweck und der nächsten Wirckung, wie es ihre Einfalt und Mund-Art mit sich brachte, nenneten. Denn alle Wissenschaften und Künste haben ihren Anfang aus denen singulairen ersten sinnlichen Erfahrungen und Versuchen.

Hage-Butte, Hagen-Butte, von Hagen, Zäunen, daran sie wachsen, auch Hahne-Butte, Ham-Butte, Hayn-Butte, in Oesterreich Hätschapetsche, und anderswo Hiefe und Wiepe genannt, ist die bekannte Frucht des Hage-Dorns oder wilden Rosen-Stocks, welche länglicht-rund, aber gegen ihren scharzen Butzen oder Schnuppe, so gleichsam ihr Deckel ist, gantz zugespitzt, glatt und von einer schönen hoch-rothen Farbe, inwendig aber mit vielen weißlichten harten Haaren und rauhen eckigten Saam-Körnern angefüllet ist. Sie werden, wenn sie Winters-Zeit teig, nicht nur roh genossen, sondern es kan auch, wenn sie von denen Haaren und Kernen oder Steinlein gesäubert worden, eine gesunde Salsen oder Syrup etwas dicklicht mit Zucker daraus gesotten, hernach mit Most oder Wein angemacht und zum Gebratens auf die Tafel gegeben werden; oder sie werden bey gemächlicher Wärme abgetrocknet, und als ein Zugemüs, worunter man grosse Rosinen oder Cibeben mischet, in Wein abgekocht, oder gute Suppen daraus bereitet, oder auch an andere Speisen, sonderlich an das Fleisch gelegt, da sie denn gar schön wieder aufschwellen, und das Essen sehr angenehm und wohlgeschmack machen. Man braucht sie auch zur Artzney, weil sie den Stein und Grieß kräfftiglich treiben; zur Winters-Zeit aber werden sie von den Füchsen, Rehen und Hirschen gesucht. Sonst giebt es auch noch eine Art Hagebutten, welche fast so groß als Castanien sind, und eigentlich Wiepen genennet, auch eben, wie die kleinen, zur Speise gebraucht werden.

Hage-Dorn, so auch Rosen-Dorn und wilder Rosen-Busch genennet wird, ist eine Art von denen allerschlechtesten Gebüschen, so nirgend wohin, als zu Verwahrung der Zäune zu gebrauchen ist: Denn es hat dieser Dorn-Busch ein weiches und starck-körnichtes Holtz, welches zwar in einem Sommer ungemein in die Hohe schiesset, aber von keiner langen Dauerhafftigkeit ist, sondern, so bald es in die Höhe kommt, wieder verdorret, und dadurch einen solchen Uibelstand in einer Waldung verursachet, dem nicht besser, als mit der völligen Ausrottung zu helffen ist. Wegen seines guten Wuchses pfleget man auch die jungen Stämme zu pfropffen, wie sie denn allerley Reiser von Kern- und Stein-Obst gerne annehmen. Es hat dieser Hage-Dorn lange und geschlancke Zweige, welche mit vielen denen Luchs-Klauen nicht ungleich formirten, und mit ihren Spitzen wechselsweise über sich und unter sich stehenden Stacheln versehen sind, wodurch derjenige, welcher durch dergleichen Gebüsche hindurch muß, nicht wenig an- und aufgehalten, und an seinem Gange verhindert wird. Seine Blätter sehen aus wie die andern gemeinen Rosen-Blätter, nur daß sie etwas kleiner sind, seine Blüthe oder Blume aber ist eine einfache Rose, weißlicht, und theils auch mit etwas Leibfarbe vermischt, welche das beste und dienlichste am gantzen Busche ist, weil daraus ein Rosen-Wasser gebrannt werden kan, so von vielen für besser gehalten wird, als das, welches man aus den Garten-Rosen gebrannt. Die nach der Blüthe folgende Frucht ist die obbeschriebene Hage-Butte. Die andere Art des wilden Rosen-Strauchs, so die grossen Hagebutten, oder sogenannten Wieren trägt, hat auch grössere und röthlichtere Blumen. Es wachsen ausser diesen Hagebutten oder Hiefen, auf dem Hagedorn-Busche zwischen denen Aesten gelb-röthliche rauhe Knospen, denen der Nahme Rosen-Schwämme oder Schlaf-Aepffel beygeleget, und unter andern die Tugend zugeschrieben wird, daß sie demjenigen, der nicht schlaffen kan, unter das Haupt gelegt, oder um dasselbige gebunden

bunden, den Schlaf bringen sollen. Ein mehrers hievon siehe unter dem Wort Schlaf-Apffel.

Hagel, Schlossen, sind Regen-Tropffen, welche von der Kälte der mitlern Lufft zu kleinen, theils runden, theils eckigten Eiß-Kugeln gefroren sind, siehe Philosophisch Lexicon. Sie sind sehr gemein im Sommer, und thun, wo ein solches Hagel-oder Schlossen-Ungewitter trifft, sowohl an Ziegel-Dächern und Fenstern, als auch an Feld-und Baum-Früchten grossen Schaden, doch macht es, nach dem gemeinen Sprichwort, keine Theurung. Denn es gehet derselbe nur Strich-Weise. Uiber dem kan man offt auch das verhagelte Feld wieder umflügen und bestellen, mithin doch noch etwas bauen. Wo der Hagel denen Reben Schaden zugefügt hat, muß man in dem nächst darauf folgenden Schnitt alles verletzte und unsaubere glatt wegschneiden, so erholen sich dieselben wiederum, und können desto lustiger treiben; hingegen, so es unterlassen wird, giebt es mit der Zeit unlustige und unfruchtbare Stöcke. Es heißt auch

Hagel, der kleinste Schroot oder geschnittenen Bley zum Schüssen.

Hagel-Gänse, siehe Wilde Gänse.

Hagen, siehe Hägen.

Hagen-Buche, siehe Buch-Baum.

Hager-Falck, suche Falck.

Hahn, Haus-Hahn, wird der Mann und Führer der Haus-Hüner genennet. Er ist grösser als seine Weiber, hat mehrentheils hohe mit Sporen gewaffnete Füsse, einen langen Hals, auf dem Kopffe eine fleischige hoch-rothe einfache oder doppelte Krone, so man den Kamm nennet, und einen dergleichen von zweyen abhangenden Läpplein bestehenden Bart. Die Farbe seiner Federn ist unterschiedlich, zuweilen einerley, weiß oder schwartz, meistentheils aber sind solche von allerley Farben schön gemengt. Er verkündiget des Tages Anbruch mit dem frühesten durch das Krähen, und hält meistentheils seine Ordinari-Stunden, z. E. das erste mahl um halb zwey Uhr, das andere mahl um halb drey, und denn zum dritten mahl gegen Morgen, ausser, wenn etwan ein anders Wetter vorhanden ist, denn krähet er auch zur Unzeit, und giebt solches, als ein Prophet dem Hausvater zu erkennen, damit er sich zu Veränderung des Gewitters vorbereiten, und seine angestellte Feld-Arbeiten entweder befördern und fortsetzen, oder solche aufschieben kan. Denn es ist ein Thier, welches von sehr zarter Empfindung ist und die Veränderung der Lufft sehr leicht fühlet, die seiner hitzigen Natur zuwider ist. Weil ein Hahn über zwölff bis funffzehen seiner Weiber nicht leichte mit Nutzen, und wenn man viel Junge ziehen will, bestreiten kan, so muß man auf einem grossen Hof, wo viel Hüner vorhanden, mehr als einen Haushahn haben, doch müssen sie mit einander auferzogen seyn, sonst leiden sie einander nicht; wenn sie sich auch mit einander beissen, so muß man sie bald aus einander jagen, weil derjenige der überbissen wird, und die Flucht ergreiffen muß, hernach den Muth verlieret, und nicht mehr vigilant bey denen Hünern ist. Es wird aber zu einem Haus-Hahn insonderheit ein solcher auserwehlet, welcher einen kurtzen, dicken und etwas krumm gebogenen Schnabel, eine helle und starcke Stimme, einen rothen und lebhafft aussehenden Kamm, einen langen und abhängigten Bart, schwartze und glänzende Augen, breite und weisse Ohren, einen mittelmäßigen, iedoch mehr grossen als kleinen Leib, grosse und starcke Flügel, einen ansehnlichen krumm gebogenen Schwantz, starcke Beine und grosse Klauen und Sporen hat, damit er sich vor seinen Mitbuhlern und Feinden wehren könne: Denn ie mehr sich ein Hahn mit andern herum beisset, ie besser er ist. Man will auch die Güte eines Haus-Hahns aus seinem muthigen, gravitätischen und trotzigen Gang, und aus der Farbe, wenn er recht schwartz, oder hübsch roth-gelb ist, ingleichen aus seinem getrosten und starcken Geschrey erkennen, und weiß man, daß vor dergleichen Geschrey sich auch der hertzteste Löwe fürchte. Er muß gerne bey seinen Hünern bleiben, und sie mit seinem anlockenden Ruff allezeit um sich behalten, auch die Körnlein und Würme, die er im Auffscharren findet, mit ihnen theilen. Welche Hahnen man nicht zur Zucht behalten will, lässet man in ihrer Jugend kappen, siehe Capaun und Capaunen. Diejenigen Hahnen, so nur umher lauffen und fressen, aber nicht krähen noch zur Zucht dienen, werden Spreß-Hahnen genennet; diese sind am besten auf die Mast gestellet und abgeschlachtet, denn sie taugen auch nicht einmal zum kappen oder capaunen. Ein Hahn, dem das vorderste Spitzlein an der Zunge hinweg geschnitten, oder ein Ring von Wein-Reben- oder anderm Holtze um den Hals geleget worden, soll nicht mehr krähen. Daß die Hahnen, wie vor diesem von vielen irrig geglaubet worden, Eyer legen, und aus selbigen Basilisken erzeuget werden sollen, wird heut zu Tage nicht unbillig für eine ungegründete Fabel gehalten. Die zu Paris Anno 1719 ans Tagelicht gekommene Observations curieuses sur toutes les Parties de la Physique melden, es habe ein Bauer einem gewissen Gelehrten zu Montpellier verschiedene Eyer gebracht, und von denenselben vorgegeben, als ob sie von einem jungen Hahn, welchen er gantz alleine unter den Hünern auf seinem Hofe gehabt, wären geleget worden. Dieser habe einige davon aufgemacht, aber darinnen, eben wie ihme der Bauer zum voraus gesagt, nichts gelbes, sondern nur ein kleines Zäserlein, in Gestalt einer zusammen gewundenen Schlange gefunden. Hierauf sey ihm auch der Hahn selbst von dem Bauern gebracht worden, und nach beschehener Section so viel zu ersehen gewesen, daß der Hahn in Ermangelung der dazu erforderlichen Theile diese Eyer ohnmöglich habe legen können; nach einigen Tagen aber habe der Bauer, (welcher, ohnerachtet der beschuldigte Hahn todt, dennoch wieder dergleichen

chen Eyer gefunden) diejenige Henne, welche dieselbigen geleget, nebst deren Eyern gebracht, da sich denn bey Eröffnung gedachter Henne befunden, daß es gar kein Wunder gewesen, wenn sie keine andere gute, sondern nur lauter unvollkommene Eyer geleget, angesehen sie in dem Leibe anbrüchig und voller Fehler gewesen. Die Gestalt der Schlange, welche sich in diesen Eyern antreffen lassen, und deren man niemahls mehr als eine gefunden, würde wohl nichts anders als das vertreugte Gelbe gewesen seyn. Einige die in denen Hahne-Kämmen eine sonderbare Delicatesse gefunden, pflegen selbige auf folgende Art zugerichtet mit gutem Appetit zu geniessen: Es werden nemlich dieselben geputzet, gewässert, mit Wasser zum Feuer gesetzet und weich gekocht; hierauf leget man solche nebst einem Stücke Schmaltz in einen Tiegel, wirfft eine gantze Zwiebel darzu, und lässet die Butter also zerschmeltzen. Wenn das geschehen, wird gute Brühe und ein wenig Wein hinzu gegossen, mit Muscaten-Blüthen, Jngwer und Citronen-Schalen gewürtzet, und dieses Gericht durch einander gekochet; ferner schläget man 4 bis 5 Eyer-Dottern in ein besonderes Töpffgen, giesset einige Tropffen Wein-Eßig daran und qvirlt es klar, giesset endlich die Brühe, wenn sie im kochen ist, an die Eyer-Dottern, die darbey fleissig gequirlet werden müssen, damit sie nicht zusammen lauffen, und richtet sodenn diese abgequirlte Brühe, nachdem die gantze Zwiebel davon genommen ist, über die Hahnen-Kämme in eine Schlüssel an, sprenget ein wenig zerlassene Butter darüber, und drücket ein wenig Citronen-Safft daran s. ists g.

Hahn, wird auch das Männlein von verschiedenen Sorten fremder und wilder Hüner, als Pfauen, Truthüner, Trappen, Auer-Birck-Hasel- und Rephüner, auch anderer kleinerer Brut- und Sing-Vögel genennet.

Hahn, ist ein von Meßing hohl gegossenes oder auch aus Holtz gedrehetes Jnstrument, welches man in das an dem Boden eines Wein- oder Bier-Fasses befindliche Zapffen-Loch stecket, den Wein oder das Bier vermittelst desselben bequem abzuzapffen. Es bestehet aber ein solcher Hahn in einer nach Proportion des Gefässes langen und weiten, vorn mit einem unter sich gekrümmten Mundstücke versehenen, in der Mitte bauchichten, hinten aber etwas spitzig zulauffenden, zugemachten, und damit nichts unreines durchlauffen möge, mit kleinen Löchern durchbohrten Röhre. Aus einer Feder oder Drehe-Würbel, welche auch der Schlüssel genennet wird, so in das, qver durch gedachte lange Röhre gehende, oben etwas weit und unten etwas engere Loch gesteckt wird, und wodurch nach der Qvere ebenfalls ein Loch, nach der Weite der Röhre gebohret ist, damit wenn die Feder herum gedrehet wird, und derselben Loch auf die innere Oeffnung der Röhre kommt, der Liquor gerade durchlauffen könne. Es muß aber diese Feder der Drehe-Würbel so knap und gedrang herum gehen, damit kein Tropffen darzwischen durchlauffen könne, oben ist dieser Drehe-Würbel mit einem Ringe oder andern Figur versehen, wobey man denselben mit den Fingern ergreiffen und herum- oder auf- und zudrehen kan. Und dieses heist ein gemeiner Hahn. Wo aber die Feder oder der Dreher oben keinen Angriff, sondern nur zwey kleine Löcher und einen kleinen dazwischen in die Höhe stehenden Dorn hat, darein ein Schlüssel gesteckt, folglich damit die Feder oder das Drehe-Schloß herum gedreht, und der Hahn geöffnet und wieder zugeschlossen werden kan, solches wird ein Schließ-Hahn genennet.

Hahn, heist auch dasjenige Theil eines Musqveten-Büchsen-Flinten- oder Pistolen-Schlosses, worinnen die Lunte oder der Stein fest gemachet wird.

Hahn, nennet man auch die in Form eines Hahnens aus Blech verfertigte Fahne, wie man dergleichen auf hohe Gebäude zu setzen pfleget, um durch deren Bewegung die Wendung und Veränderungen des Windes, wo er nemlich herkommt, daran abzunehmen; und weil eben die Beschaffenheit des Wetters durch den Wind unterschieden wird, immassen bekannt, daß wenn der Wind zwischen Abend und Mitternacht herkommt, so regnet es beständig, der Mittags-Wind bringet Regen und auch warmes Wetter, veränderlichen Wind, der ietzo von Mittag, und bald darauf wieder von Mitternacht gehet, ist gern der Vorbote eines Ungewitters; also heisset man auch dergleichen Fahnen einen **Wetter-Hahn**.

Hahne-Balcken, siehe **Balcken**.

Hahnebutte, siehe **Hagebutte**.

Hahnehütleins-Busch, siehe **Spindel-Baum**.

Hahnen-Fuß, suche **Ranunculen**.

Hahnen-Kamm, siehe **Mayer**.

Hahnen-Stein, suche **Capaunen-Stein**.

Hahnen-Wäcker, ist eine an manchen Orten eingeführte Redens-Art, und bedeutet so viel als ein Frühstück, welches bey Hochzeiten, Kindtauffen und dergleichen Zusammenkünfften und Gastereyen denenjenigen Personen vorgesetzet wird, welche sich nach der eingenommenen Abend-Mahlzeit mit Tantzen und anderen Ergötzlichkeiten unordentlicher Weise, bis zu des Hahnen erster, oder auch wohl offt letzten Ausruffung und Verkündigung des Tages die Zeit vertrieben, und bestehet solches meist in kalten abgebratenen Speisen, Geleen, Gallerten, gebackenen Kuchen u. s. f. um dem durch die gehabte Bewegung ausgeleerten Magen wiederum in etwas Kräffte zu geben.

Halb-Bauerey, ist eine gewisse Art einer Verpachtung, da der Eigenthümer eines Land-Gutes den Acker- oder Feld-Bau um die Helffte besäen und arbeiten lässet, doch also, daß die Felder vor der Uibergabe erstlich ordentlich besäet und bestellet seyn müssen, welche denn der Annehmer oder sogenannte **Halb-Mann** oder **Halb-Bauer** in eben dergleichen Zustande wieder abtreten muß, heißt auch **Halb-Pacht**. Was denn von Jahren zu Jahren

an Frucht und Getraidig erwächset, davon wird erstlich der Saamen, so viel man nemlich künfftig wieder auszusäen gesonnen ist, zuvor hinweg genommen, und alsdenn das übrige an Körnern richtig getheilet. Die Viehe-Zucht und Schäfereyen werden gleichfalls gemeiniglich denen Halb-Leuten um ein gewisses Geld verpachtet, oder aber, gleich dem Feld-Bau, auch auf die Helffte des Nutzens und Schadens ausgethan. Es müssen aber mit den Halb-Bauern oder Halb-Leuten, des ausgesäeten, eingeernd'teten und wochentlich ausgedroschenen Getraidigs halber ordentliche Kerb-Hölzer und Gegen-Register gehalten und darauf gesehen werden, daß mit aller Bestellung recht umgegangen, die Felder zu Recht wohl gearbeitet, besäet, beschicket, pfleglich gebrauchet, und nicht ausgesömmert oder versäumet werden, und da hierinnen Ungelegenheit und Unfleiß vorgienge, daß so bald und ohne Verzug ein ernstes Einsehen vorgewandt, damit die Aecker nicht in Verwüstung gerathen und Schaden erfolge, sondern demselben zeitlich vorgebogen werde. Was nun einem Halb-Bauern oder Halb-Mann Inventariums-Weise übergeben und eingeantwortet wird, ist er zur Abtretungs-Zeit wiederum zu ersetzen verbunden; die Vorwercks-Gebäude aber werden ohne der Halb-Leute Kosten, oder Beytragung der aufgewendeten Bau-Kosten in baulichem Wesen erhalten, doch daß sie die Fuhren dazu thun, und an welchen Ort Schob- oder Stroh-Dächer sind, müssen gemeiniglich die Halb-Leute solche Dachung erhalten. Wünsch im Memoriali œconomiæ hat Muster solcher Halb-Pacht-Contracte. Der Halb-Pacht ist sonderlich im Clevischen und auch noch bisweilen einzeln bey Lein- oder Flachs-Felde hier und da sonst gebräuchlich. Man erlanget aber bey dieser Art der Verpachtung den Zweck nicht, den man bey Verpachtung der Güter unter andern suchet, nehmlich sich der Mühe der Wirtschafftlichen Administration seines Gutes zu entheben. Uiber dem ist man verdrießlichen Berechnungen in der Gemeinschafft (einer Mutter der Zänckerey, sonderlich bey Wirtschafften) unterworffen. Indessen wo die Vermuthung ist, daß die Früchte währenden Pacht-Jahren sehr steigen möchten, da ist er vor den Verpachter meistentheils austräglicher, als der Gantz-Pacht, ausser dem aber meistens schädlich.

Halb-Bier, heißt ein Bier, welches mit allem Fleiß schwach, und gegen dem ordentlichen und gewöhnlichen Bier dünner und geringer gebrauet worden. Eine Art solchen Halb-Bieres sind die in Sachsen bekannte Scherpen. Siehe Cofent.

Halbe Mast, siehe Mast.

Halb-Ermel, sind kleine von sauberer Leinwand, Cotton und dergleichen weissen Zeug zubereitete Ermel, so meist nur um was weniges bis über den Ellenbogen langen, und zur Bedeckung der besudelten Hemden-Ermel dienen.

Halbe Rundung, siehe Rundung.

Halb-Fisch. Platt-Fiß, Butte, Scholle, ist ein platter und fast Rauten-förmiger Meer- und See-Fisch, welcher einen dunckel-grauen Rücken und weissen Bauch hat, und fast an beyden Seiten mit Floß-Federn umgeben ist, die sich in dem Schwantze mit einer einzigen Breite endigen. Er begiebt sich zuweilen aus Begierde zum süssen Wasser in die grossen Ströme, darinnen er aber sehr weichlich wird, und nicht so gut bleibet, als der im hohen Meer gefangen wird, ist auch leicht an der schwarzen Farbe zu erkennen. Die Holländer welche diesen Fisch in grosser Menge fangen, pflegen ihn an der Sonne zu trocknen, in Gebünde zusammen zu binden, und also häufig zu verschicken, welche denn, absonderlich die fleischigten, im Sommer zur guten Haushaltung dienen. Die in der Ost-See gefangene werden in Preussen und Liefland auf eine bessere Art geräuchert, und unter dem Nahmen Rigischer Butten verführet. Diese werden meist rohe gegessen, können aber auch auf dem Rost gebraten werden; wie denn die Holländer die erstere Art, nemlich die an der Sonne getrocknete Halb-Fische offt trocken essen und Brantewein dazu trincken; es soll aber solcher Leute Excrementum s. v. hernach diejenigen schwarzen Fliegen hervor bringen, welche zum grösten Verdruß derer Holländischen Gärtner alles Obst verderben. Bey uns werden diese Fische nicht roh verspeiset, sondern auf folgende unterschiedene Weise zugerichtet. Ihre Vorbereitung aber bestehet in dieser Küchen-Arbeit: Man schneidet alles daran hangende fäsige bis an das Fleisch hinweg, machet aus reiner Asche und frischem Wasser eine Lauge, und wenn dieselbe fein abgeklähret, werden in selbiger die Halb-Fische bis in die 24 Stunden gewässert. Wenn man sie nun nach dieser Zeit annoch täglich 3 bis 4 mahl in frischem Brunnen-Wasser ausspület, und von einem mahl zu dem andern darinnen liegen lässet, so werden sie in drey bis vier Tagen gar vortrefflich auflauffen und schön weiß werden; einige bedienen sich hierzu an stat der Lauge auch wohl des Kalches, ist aber nicht so dienlich und viel eher schädlich; noch andere brauchen weder Lauge noch Kalch, und bleiben bey dem Wasser allein, in diesem Falle aber müssen diese Fische länger wässern. Nach diesem Wässern pflegen einige erst sie auf den Rost und zwar mit der Seite zu legen, wo sie die Haut haben, damit sie solche, wenn sie erwarmet, herunter ziehen können, welches sich auch eher thun lässet, als wenn sie noch nicht gewässert worden; hierauf wäschet man sie nochmahlen sauber aus, setzt sie mit kaltem Wasser zum Feuer, und sobald sich ein weisser Gischt oben auf dem Wasser ereignet, setzt man sie wiederum davon, denn das Sieden ist solchen Fischen nicht gut, doch muß durch starckes Feuer auch nicht gedachter weisse Gischt so bald verursachet werden. Hierauf kan eine Butter-Soße mit und ohne Petersilien, eine Rahm-Soße, grüne Erbsen und dergleichen

gleichen darüber angerichtet werden: Oder man machet sie mit brauner Butter und geriebener Semmel; oder man bereitet sie gantz schlecht, indem nur ein wenig Butter und Mehl über dem Feuer etwas gelblicht gemacht zu der Brühe, darinnen die Fische gekocht, gethan, und dieses noch einige Zeit auf dem Feuer passiret wird, die Gewürtze darzu sind Saltz, Ingber und Pfeffer, worzu einige noch setzen klein geschnittene Zwiebeln und Saffran, so aber auch wegbleiben kan. Man pfleget über dieses auch von ihnen fast eine Art einer Grisette folgender Gestalt zuzurichten: Wenn nemlich dieselben abgesotten, sondert man sie von den Gräten, pflücket und schneidet die Helffte davon gantz klein, und leget diese nebst in Milch eingeweichter und wieder ausgedruckter Semmel in eine Schüssel; hierauf schläget man 3 Eyer-Dottern darzu, würtzet es mit Saltz, Muscaten-Blüthen und Saffran, giesset süssen Rahm hinzu, und rühret alles nebst klein gehackter Petersilie wohl durch einander. Hiernechst machet man einen Krantz von Teig auf eine Schüssel, beschmieret diese wohl mit Butter, da inzwischen die ausgepflückte Halb-Fische mit einer gantzen Zwiebel nebst ein wenig Muscaten-Blüthen in Butter über dem Feuer passiren, und giesset die Helffte des Abgerührten, darein vorhero noch ein Stücke Butter zerlassen worden, in die Schüssel, thut die abpassirten Halb-Fische darauf, streuet klein geschnittene Citronen-Scheler darüber, und giebet endlich die andere Helffte des abgerührten vollends drüber her, leget oben Butter darauf, bestreuet es oben mit geriebener Semmel, und bäcket es ordentlich im Ofen als eine Patete, welches Essen warm aufgetragen werden muß, und eigentlich gefüllte Halb-Fische heisset.

Halb-Pacht, siehe **Halb-Bauerey**.

Halb-Traid, oder besser **Halb-Getraid**, siehe **Gemang-Korn**.

Halffter, ist ein von Riemen zusammen geflochtes Haupt-Gestelle, welches einem Pferde, wenn es abgezäumet, in dem Stalle an den Kopff geleget, und solches damit vermittelst des daran geknüpfften Strickes an die Rauffe angebunden wird. Die Halfftern mit Stricken werden gemeiniglich nur, wenn man über Land reitet, am Pferde bey sich geführet, und in fremden Ställen gebrauchet; zu Hause aber hat man

Halffter-Ketten, welche etwan zwey Ellen oder auch etwas länger, und an beyden Enden mit Knebeln versehen sind, wovon der eine durch den an der Krippe fest gemachten Ring, oder das durch dieselbe gebohrte Loch, der andere aber durch den an der Halffter befindlichen eisernen Ring gestecket wird, damit diese beständig am Pferde-Stand verbleibe, und nicht verworffen werde, sondern, wenn man das Pferd in seinem Stande abgezäumet, sogleich bey der Hand sey, und demselben umgethan werden könne. So sind auch die Halffter-Ketten dauerhaffter, und reissen nicht so leichtlich als die Stricke.

Halm, ist der Stengel, oder dasjenige Theil des Getraides, so zwischen der Wurtzel und der Aehre oder Rispe sich befindet. Er ist inwendig hohl und mit etlichen Knoten abgesetzet, wird, wenn er gantz trocken, und die Frucht daraus gedroschen ist, alsdenn Stroh genennet. Die zwey untersten oder nähesten Knoten an der Wurtzel dienen zu der Vermehrung und Bestaudung des Haupt-Halmes, denn wenn selbige in die Erde oder nur an dieselbige zu liegen kommen, schlagen sie besondere Wurtzel, und treiben neue Neben-Halme, deren unterste Knoten wieder von eben der Beschaffenheit seyn, wie bey dem Worte **Saat** weitläufftiger gedacht wird.

Halm-Bracke, siehe **Stoppeln oder Stürtzen**.

Hals, wird der gantz bekannte Theil eines Menschen und Viehes genennet, der unmittelbar nach dem Kopffe folget, und die Lufft- und Speise-Röhren als die zwey unentbehrlichsten Canäle in sich begreiffet. Man hat aber daher auch Gelegenheit genommen, andere Sachen, die sowohl der Forme nach, als auch wegen ihres gleichmäßigen Nutzens mit diesen überein kommen, ebenfalls mit diesem Nahmen zu belegen; also nennet man den langen Theil an einer Flaschen und dergleichen Geschirr, welcher an denselben Bauche gleich aufsitzet, wodurch eine flüßige oder andere Materie sich hinein füllen lässet, einen Hals: Mit nicht wenigerm Rechte führet eben diesen Nahmen der lange Theil einer Violine, Laute und dergleichen Instrumenten, wo man durch Niederdrückung der Finger auf die darüber gezogene Saiten, dieselben nach ieden vorgegebenen Ton stimmen, und eben den Laut damit wie in der Singe-Kunst vermittelst des Halses zu wege bringen kan u. s. f.

Hals-Band, ist ein Schmuck von Gold oder Silber, oder aus Silber und vergoldt nach gar verschiedener Art zusammen gesetzet und zierlich ausgearbeitet, ja mit Edelsteinen oder Perlen und Schmeltz ausgesetzet, dessen sich das Frauenzimmer gewöhnlicher Massen bedienet, um solchen um den Hals zu binden.

Hals-Band, ist auch ein ledernes, zuweilen mit Meßing oder Silber zierlich beschlagenes, öffters auch mit eisernen Stacheln, oder Schweins-Borsten besetztes Band, welches man denen Hunden um den Hals leget, damit sie dadurch vor dem Anfall beißiger Hunde desto mehr gesichert seyn mögen, auch bey dem in der Mitte des Hals-Bandes befestigten Ringe um so viel besser geführet werden können.

Hals-Sucht, ist eine Kranckheit des Mundes und Halses bey Menschen und Vieh, und heißt die Bräune. Was das Vieh anbetrifft, siehe dieses Wort.

Hals-Tuch, ist ein meist viereckigt geschnittenes und gesäumtes Tuch von Seide, Flohr, Caton, Nessel- und andern zarten Tuch, feiner Leinwand und dergleichen zubereitet, welches über Eck ordentlich zusammen geleget, das Frauen-Volck theils zur Nothwendigkeit, theils

theils zu einer Zierat um den Hals zu schleiffen in Gewohnheit hat. Es sind dieselben entweder schlecht, oder mit Spitzen, Zäcklein und dergleichen an den Canten umstochen frisiret, auch offt durch und durch genehet, bald mit Mahler-Nahd, wie die Catonen und Nessel-Tücher, bald aber wie die von Flohr oder Mousselin mit Gold und Silber, wie auch bunter Seiden. Bisweilen werden diese auch Bogenweise an den Seiten ausgeschnitten, und mit Zäcklein oder Spitzen-Rand umstochen; oder es werden solche mit Gold- oder Silber-Lahn, oder auch weisser Seide und Zwirn-Fäden in gewisser Maaß und Abtheilung durchzogen, und an die hintere Zipffel machet man auch kleine Qvasten und Drotteln.

Halt-Kette, auch **Deichsel-Kette** genannt, ist eine ohngefehr fünff Viertel Ellen lange an dem einen Ende mit einem Kloben, an dem andern aber mit dem sogenannten Deichsel-Ring versehene Kette, welche vermittelst erstgedachten Klobens an die Brust-Kette angehänget, mit dem Ringe aber zwischen die beyden vornen an der Deichsel befindliche Haacken gestecket wird, wodurch die Pferde die Deichsel nicht nur regieren, und vermittelst dieser dem gantzen Wagen sein Gelencke geben, sondern auch den Wagen, wenn er Berg abwärts gehet, zurücke halten, damit er ihnen nicht auf den Hals lauffen, und sie übern Hauffen rennen kan.

Ham-Butte, siehe **Hage-Butte**.

Hame, suche **Fisch-Hame**.

Hamen und Treibe-Zeug vor die Rebhüner, siehe **Rephun**.

Hammel oder Schöps, ist der Nahme eines verschnittenen Widders, Schaaf-Bocks, Stährres oder Männleins von Schaafen. Sie werden ihrem Alter nach eingetheilet in **Hammel-Lämmer, Jahrlings-Hämmel, Zeit-Hämmel** und alte **Hämmel**. Den ersten Nahmen führen sie von der Zeit an, da sie von den Schaaf-Müttern gefallen, bis um Michaelis, da sie alsdenn Jahrlings-Hämmel genennet werden. Im andern Jahr heisset man sie Zeit-Hämmel, und wenn sie ihr drittes Alter-Jahr antreten, werden sie alte Hämmel genannt. Weil auch die Schaafe sich gerne vergesellschafften, so, daß sie nicht nur unter einander zusammen halten, und wo eines hingehet, die anderen alle ihm nachfolgen, sondern auch sich gar bald zu den Menschen gewehnen lassen, daß sie ihm wie ein Hund nachlauffen; so haben die Schäfer-Knechte im Gebrauch sich insgemein einen Hammel abzurichten, der ihnen auf den Winck folget, vermittelst dessen sie nechst einen guten Schäfer-Hunde, hernach Augenblicks die gantze Heerde leiten und anführen können, wohin sie nur wollen, und dergleichen abgerichteter Hammel wird ein **Leit-Hammel** genennet. Die Hämmel sind unter einer Heerde leicht zu erkennen, indem sie ihre völlige Schwäntze haben, da hingegen solche denen Schaafen abgeschnitten oder verstutzet worden. Das Verschneiden macht, daß sie fetter werden und ein zärter Fleisch bekommen. Siehe **Schöpsen-Fleisch, Schaaf**.

Hammel-Ochse, siehe **Brummer**.

Hammer, ist ein bekanntes Werckzeug, dessen Haupt allezeit von Eisen, und in der Mitte mit einem Loch, welches man das Auge nennet, versehen, worinnen ein holtzerner, und nach der Grösse und Schwere des Hauptes proportionirter Stiel befestiget wird. Das Haupt daran wird eingetheilet in die Bahn, so dessen breite Fläche oder das untere Theil, in die Pfinne, welches das oberste schmale Stücke, und denn in die Backen, darunter die Seiten verstanden werden. Bey einer Landwirtschafft haben die dazu in verschiedener Grösse benothigten Hämmer ihren Platz in der Schin-Kammer; und sind entweder **Hand-Hämmer** oder **Dengel-Hammer**, von welchen letzten siehe **Dengel-Zeug**.

Hammer, Hammer-Werck, ist eine Machine, meistens aus drey verschiedenen grossen und zwey bis drey Centner schweren Hämmern bestehend, davon der gröste der **Streck-Hammer**, der mittelmäßige der **Abricht-Hammer** und der kleineste der **Zain-Hammer** heisset, welche vom fliessenden Wasser durch das Wasser-Rad, und die an der Wellen befindliche Heb-Arme aufgehoben werden, durch deren schweres Niederfallen hernach das auf grossen Ambossen unterlegte Gar-Kupffer, Stahl, Eisen ꝛc. geschmiedet, und nach des Hammer-Meisters Belieben dergestalt zugerichtet wird, daß es nachmahls von den Kupffer- und Eisen-Schmieden durch die kleinen Hämmer leichtlich mag gezwungen werden. Die Blasebälge oder das Gebläse, welche das Feuer in der Esse erhalten, werden auf Bedürffniß zwar gezogen, nach der neuen Invention aber am füglichsten durch das treibende Wasser-Werck zugleich auf und nieder gehoben, und hierdurch das glühende Eisen ꝛc. in seiner Glut und Kohlen durch steten Wind erhalten, womit man also dabey einige Leute ersparen kan. Man pfleget die Hammer-Werke in **Stab-** und **Blech-Hämmer** zu unterscheiden; hiernechst werden zu einem vollkommenen Hammer-Wercke, ausser denen Berg- und Fuhrleuten, Köhlern, Holtzhackern und Tagelöhnern annoch folgende Personen erfordert, als Vor-Schmiede, Frischer, Aufgiesser, hohe Ofen-Arbeiter, Blech-Meister, Herd-Schmiede, Gleicher, Lehr-Knechte, Zerrinner u. a. m.

Hammerschlag, wird dasjenige genennet, was vom Eisen abspringet, so man es schmiedet. Man schreibet diesen eine medicinalische Krafft zu, will die daraus gezogene Tinctur so gar der Stahl- und Eisen-Tinctur selbst vorziehen, und leget es gerne in das Getränckе derer Hüner und des anderen Viehes, welches sie vor den Zips und anderen Zufällen verwahren soll. Auch lässet sich daraus ein wohlbindender Kitt bereiten.

Hamster, ist ein höchstschädliches Thier, welches den grössesten Ratten an Grösse nicht nach-

nachgiebet, und für eine Art groſſer Feld-Mäuſe gehalten wird, ob es gleich mit denenſelben wenig Gleichheit hat: Denn die Farbe des Rückens kommt ſchier denen Haſen bey, am Bauche ſieht er ſchwartz, auf beyden Seiten hellroth, auf ieglicher Seite noch drey weiſſe Flecken habend; die Schläfe ſind röthlicht, der Hals weiß, die Füſſe kurtz, und nach der Dicke des Leibes proportioniret. Die Haare ſtehen ſo feſte auf der Haut, daß ſich ehender die Haut von dem Fleiſch, als die Haare von der Haut abſondern laſſen. Er wohnet in der Erde, darein er ein tieffes Loch gräbet, und ſeinen Bau auf eine wunderswürdige Art macht, auch in denſelben allerhand Getraide-Körner, als Weitzen, Roggen, Dinckel, Gerſte, Erbſen und dergleichen, in groſſer Menge einträgt, und auf den Winter zu ſeiner Speiſe aufhebet; Solch Eintragen aber verrichtet er mit denen im Maule an beyden Backen von der Natur ihme mitgetheilen Beuteln oder Säcken, welche er voller Körner ſammlen kan, ohne daß man ein einiges in ſeinem Rachen ſiehet, und ſolche auch wieder dergeſtalt auszuleeren weiß, daß keines darinnen bleibet. Dieſe Säcke oder Beutel kan man, wenn er todt iſt, zum Maul heraus ziehen, und umkehren, wie die Schubſäcke. Sein Bau oder unterirdiſche Wohnung iſt groß und weitläufftig, in verſchiedene viereckigte nett und glattgebaute Zimmer abgetheilt, davon er eines zu ſeiner Wohnung, und eines zu ſeinem Abtritt brauchet, in dem übrigen Gebäude aber, findet man ſeinen Vorrath an Getraid- und Hülſen-Früchten, und zwar iede Sorte beſonders ſo ſchön aufgeſchüttet, daß es auf einem wohleingerichteten Getraide-Boden nicht ordentlicher gefunden werden kan: Denn hier liegt allein ausgekörnter Weitzen, an einem andern Ort Korn oder Roggen, dort Erbſen, und ſo fort; von iedem auch nicht wenig, ſo gar daß mancher Hamſter-Fänger nur an dem von zehen bis zwantzig Hamſtern eingetragenen Vorrath ſich und die Seinigen auf den Winter mit Brot und Hülſen-Früchten verſehen kan. Es bleibet aber der Hamſter iederzeit gerne in dieſer ſeiner künſtlich erbauten Höhle, läſſet ſich auch nicht leichtlich daraus vertreiben, man gieſſe ihm denn Waſſer, welches er gar übel vertragen kan, in dieſelbe, oder grabe ihn aus; ſobald er dieſes letztere mercket, ſo ſtellet er ſich in der erſten Kammer in Poſitur zur Gegenwehr, und machet ſich mit Springen und Beiſſen trefflich unnütze; wenn er aber den Ernſt ſiehet, und die Todes-Angſt empfindet, ſo läufft er von einem Zimmer in das andere, bis er endlich nicht weiter kan, alldorten erwartet er ſeinen Tod mit groſſer Hertzhafftigkeit, ſpringet allen denen, ſo ihme zu nahe kommen, unvermerckt nach dem Geſichte, und wo er einen erwiſcht, ſo bezahlet er ihn dergeſtalt, daß er wünſchte, er wäre dem ergrimmten Hamſter nicht ſo nahe getreten; trifft man ihn aber mit einer Spade oder Rade-Hacke auf den Rücken, ſo iſt er augenblicklich todt, denn allda iſt er am ſchwächſten, welches dieſes ſchlaue Thier auch wohl weiß, darum wird es niemahls gerne den Rücken bloß geben, ſondern gemeiniglich auf den zwey Hinter-Füſſen ſitzend, mit der Schnautze und den Vörder-Füſſen ſich in den Streit einlaſſen. Eben dergleichen Poſitur macht er auch, wenn er friſt, indem er, wie die Eichhornlein, wenn ſie Nüſſe haben, auf den Hinter-Füſſen ſitzet, und mit denen Vorder-Füßlein die Speiſen hält. So wird er auch von etlichen, wie die Eichhörnlein, gebraten und gegeſſen, doch kommt er nicht auf die Bäume. Sein Fleiſch ſoll ſehr ungeſund ſeyn, und in Uiberfluß genoſſen, Grind und Ausſatz verurſachen. Jedoch, damit man dieſes alles nicht etwan nur vor eine bloſſe Anmerckung aus der Hiſtoria animali curioſa, und nicht œconomica von Hamſtern anſehen, die Wirtſchafft-Kunſt aber davon keinen Vortheil haben möge, wie meiſtentheils die Hiſtoria animalis tractiret wird, ſo ſiehet man hieraus, daß es theils ein dem Acker-Bau ſehr ſchädliches, bey dem allen aber doch auch ein Thier von einigem Nutzen ſey. Wegen des erſten trachtet der Land-Mann nach ſeiner Ausrottung. Dieſes kan aber ſchwerlich durch andere Mittel, als durch das in ſeinem Bau gegoſſene Waſſer und durchs Ausgraben geſchehen. Das Waſſer treibt ihn endlich heraus, da man denn Hunde, wozu ſich die Dachs-Hunde gut ſchicken, in Bereitſchafft haben, und ſie todt beiſſen, oder aber todt ſchlagen muß. Es iſt aber ſehr mühſam, ſo viel Waſſer und zwar bisweilen an entlegene und auf hohe Felder hinzuführen, und über dem bekommt man ſie nicht alle, mithin muß man das Fell entbehren, ja auch ihren Vorrath an Getraide einbüſſen. Allein das Ausgraben iſt nicht nur ein leichter Mittel ſie auszurotten, ſondern auch mehr Nutzen zu ziehen. Denn da man ſolches arme Leuten verrichten, und ihnen das eingetragene Korn und Getraide zu ihrem Nutzen überlaſſen kan, ſo kommt ſein Sammeln dem Menſchen, oder doch andern Vieh zu gute, und hiernächſt bekommt man die Bälge, welches bey uns nächſt dem Wolffs-Fuchs-Marder- und Katzen-Bälgen, das beſte, leichteſte und dauerhafftigſte Rauch-Werck zum Unterfutter iſt, und theils im Hauſe ſelbſt verbrauchet, oder verkaufft werden kan. An einigen Orten iſt man von Seiten der Jagd-Herrſchafft darauf gar aufmercksam, und verpachtet gantze Gegenden und Diſtricte, wo ſich viel Hamſter finden, vor ein Stück Geld jährlich, welches denn in reichen Getraide-Gegenden ein anſehnliches macht. Man iſt auch zu ſolcher Anſtalt beynahe von wegen der Policey genöthiget. Denn man könnte dieſe armſelige Jagd ſowohl, als den kleinen zufälligen Nutzen dem Bauer vor ſeinen vielen Schaden, den ihm das Thier thut, gar wohl laſſen, wie auch an denen meiſten Oertern geſchiehet: aber ſie ſind ſelbſt nachläßig, daher muß man andere Mittel brauchen, maſſen die Anſtalt an vielen Orten gemacht iſt, daß die Unterthanen zu denen Gütern eine gewiſſe Anzahl Bälge, wie an Sperlings-Köpffen liefern

fern müssen. Allein wo dieses nicht ist, und ein ieder nur auf seinem Felde, oder doch nur mit Bewilligung des Eigenthümers graben darf und kan, bey dem letzten sich aber unter denen unfriedlichen Leuten viele Schwürigkeiten ereignen, und insonderheit derjenige, der wenig Feld hat, solcher gestalt auch wenig Nutzen von Hamster-Graben hat, so lassen solches viele Nachbaren gar bleiben. Mithin gräbt der eine, der andere aber nicht, massen selten Einigkeit und Gemeinschafft unter denen Leuten eines Dorffes, geschweige unter vielen Dörffern, ist, die doch alle zusammen diesen Feind verfolgen müssen, wenn es helfen soll. Wenn also auch einer und der andere gräbet, so weicht der Hamster eine Zeitlang in das andere Feld, kommt aber doch, und schleppt seine Säcke aus jenen voll dahin. Dadurch aber wird diesem Getreyde-Dieb nimmermehr völlig gesteuert. Daher ist man auf den obengedachten Hamster-Pacht gefallen. Denn wenn man einem allein oder etlichen ein und mehr Fluren auf gewisse Jahre verpachtet, und ihm das Getreyde, um solches zum Futter vors Vieh zu verkauffen, für seine und seiner Arbeiter Lohn, da dieses Getreyde ohnedem an Seiten der Eigenthümer ad derelicta gehöret, überlässet, nachhero aber wegen der Hamster-Felle ein gewisses Pacht-Geld geben lässet, so wird das Feld seine Diebe los, der Jagd-Herr bekommt eine kleine Jagd-revenue, das gemeine Wesen eine gute Rauch-Waare, und verschiedene Leute haben eine ziemliche Nahrung davon. Wie denn gemeine arbeitsame Leute, die es ausarbeiten, auch das Hamster-Fleisch ohne Schaden, sonderlich wenn es gebraten wird, essen können und zu essen pflegen. Die aufgegrabenen Hamster-Gebäude müssen auch über dem von denen Hamster-Pächtern wieder zugeworffen werden, und sind aus verschiedenen Ursachen insgemein fruchtbarer als das andere Land. Im übrigen aber schreibt man denen Hamster-Pächtern noch andere Bedingungen vor, damit der Zweck des gemeinen Bestens hierbey nicht wegen ihres privat-Nutzens leide. Mit was vor Behutsamkeit aber das Hamster-Graben geschehen müsse, das lernet man ebenfalls aus obiger natürlichen Geschichte von diesem schädlichen, listigen und grimmigen Thiere.

Hand-Becken, wird insgemein dasjenige untere Geschirr von Zinn, Porcellain, Thon und dergleichen Materie genennet, welches man gebrauchet, die Hände darein zu waschen, und das dadurch unrein gemachte Wasser darinnen zu sammlen.

Hand-Dienste, siehe Frohn-Dienste.

Handel und Wandel, ist nichts anders, als die Verwechselung des Eigenthums, so bey einer Sache, die mit einer andern gleichen Werthes verkauffet wird, entstehet, unter welchen Werthe auch vielmahlen die Dienste und Bemühungen begriffen sind, und um ein gewisses Geld angeschlagen werden. Der Anfang darzu ward gemacht, da die ersten Menschen sich sehr vermehret, und einer bald dieser, der andre bald jener Handthierung nachgegangen, folglich einer nicht alles, was er benöthiget gewesen, auch selber machen und sich zubereiten können, sondern bey so gestalten Sachen einer dasjenige, was er in Uberfluß und nicht benöthiget, einem andern gegen Verwechselung dessen, so jener ebenfalls nicht nutzen können, abgenommen. Allein da sich endlich die Menschen sehr ausbreiteten und viele Länder nicht hatten, was doch nicht nur die Nothdurft, sondern auch die Bequemlichkeit des Lebens, die der Mensch doch auch nach gottlichem Willen zu suchen befugt ist, ja der Unterschied der Stände auch solches immermehr erfoderte; so legten sich einige Menschen darauf, von allerhand Gütern zu gewissen Zeiten und an gewissen Oertern, sonderlich aber wegen mehrerer Sicherheit und Bequemlichkeit in Städten allerhand Vorrath zusammen, und von entfernten Oertern herbey zu schaffen, solche aber denen, die sie brauchten, nicht aber selbst ohne viele Mühe, Kosten, Zeit-Verderb und Versäumniß in andern doch auch nothigen Geschäfften, einzeln daher holen kunten, auf bequeme Weise vor andere Güter oder Geld zu liefern, zu verhandeln, zu vertauschen, zu verkauffen und zu verkehren, und vor solche Gefälligkeit, ihre Mühe, Aufwand, Gefahr und Abgang einen billigen Gewinn zu nehmen. Und eben dieses sind diejenigen Leute, die in besondern Verstande Handelschafft und Kauffmannschafft treiben, welche von denen, so nur ihre gewonnene Güter einander überlassen, wohl zu unterscheiden. Daraus sind nun eine grosse Menge Commercien und Handlungs-Geschäffte in grossen und in kleinen, im ganzen und im einzeln u. s. f. entstanden, welche zwar, wie alles Gute, von dem Geitz, der Wollust, dem Pracht und Stoltz, öfters von Käuffern und Kauffleuten sündlich gemisbrauchet werden. Allein, den Ursprung der Sache an sich aus der Wollust und dem Geitz herzuleiten, und sie verwerffen wollen, ist ein Vornehmen, welches aus übertriebenen und irrigen Begriffen in der Moral entstehet. Indessen, da diese Sache eigentlich nunmehro unter die Stadt-Nahrungs-Geschäffte gehöret, wo sie durch die Policey vermittelst vieler anderer Anstalten, als Messen, Märckte, Manufacturen, Fabriquen, Niederlagen, Stapel-Gerechtigkeiten, Gesellschafften u. s. w. befördert werden, selbige auch von ungemeiner Weite sind; so kan allhier davon nicht umständlich gehandelt werden, sonderlich da wir hier die Stadt-Nahrungs-Geschäffte nur eines theils in ihrer allgemeinen Beschreibung und andern theils nur so weit berühren, so weit sie mit denen gemeinsten Land-Wirtschaffts-Geschäfften, die hier eigentlich zu suchen sind, zusammen hängen, und so weit ein Wirt überhaupt davon Nachricht nöthig hat, und die grosse Weite solcher Geschäffte nicht eigene Lexica erfodert. Das ist die Ursache, warum man hier auch nicht alles erkläret findet, was man der Vollkommenheit nach von

dem

dem Schmeltz- Sied- und Saltz- und von dem Bergwercks-Wesen, von denen Handwerkern und Manufacturen, Künsten und Wissenschafften, so auch als Stadt-Nahrungs-Geschäffte betrachtet werden, ingleichen von Handels- und Commercien-Wesen, wissen muß. Sondern wenn ein Wirt seinem Stande nach sich darum besonders, und nicht nur insgemein bekümmern will, so kan er sich derer Bergwercks-Lexicorum, wo auch von Saltz- und Schmeltz-Wesen gehandelt wird, dergleichen Minerophilus zu Chemnitz ediret hat, ingleichen des allgemeinen Kauffmanns-Lexici, so zu Leipzig Heinsius verleget hat, und des Natur- und Kunst-Lexici bedienen. Von Handwerckern und Manufacturen fehlt uns zwar ein nur einiger massen vollständiges Lexicon noch. Allein vielleicht erscheinet auch dieses in der heut zu tage wegen der Real-Lexicorum bemüheten Welt einmahl, nachdem dieselbe denenjenigen Leuten, die mit diesen Geschäfften zu thun haben, und sie nicht als Gelehrte Wissenschafften, da sie keine Gelehrte sind, studiren können, vortrefflich nützen und zum Aufnehmen solcher gantz practischen Dinge dienen. Inzwischen muß man sich mit einigen besonderen Schrifften von Manufacturen behelfen, dahin Marpergers Manufactur-Haus und andere gehören.

Hand-Faß, ist eigentlich das von Zinn, Thon oder anderer Materie auf mancherley Art verfertigte Gefäß, darein das zum Handwaschen vorräthige Wasser, gewöhnlicher massen aufgehaben wird. Man begreifft aber auch vielmahlen zugleich das Hand-Becken mit darunter, nebst dem Gestelle, darauf es gesetzet, oder daran es gehangen wird, es sey dieses nun an die Mauer entweder fest gemacht, oder es bestehe aus einem freystehenden und beweglichen Postement, welches man zuweilen mit Umhängen von feinen weissen Caton, zarter Leinwand und dergleichen, woran unten herum Spitzen oder Striche von mancherley Art genehet, auszuzieren, und die Stuben damit aufzuputzen, ehemalen in Gewohnheit gehabt, welche Umhänge daher auch in das Wasch-Inventarium, unter den Titel Hand-Faß Tücher eingetragen worden.

Hand-Fröhne, siehe Frhöne.

Hand-Fröhner, suche Fröhner.

Hand-Gaul, suche Hand-Pferd.

Hand-Griff, wird nicht nur dasjenige Stücke Holtz oder Eisen genennet, so an einer Sache angemachet ist, um dieselbe daran bequem zu fassen, und damit zu bewegen; sondern man verstehet vielmahls in der Ausübung dieser und jener Wissenschafft oder Kunst auch diejenigen Vortheile darunter, so man sich durch lange Uibung zuwege gebracht, um die vorhabende Verrichtung in einem weit kürtzern Wege zu vollziehen, als ein anderer durch mehrere Umwege kaum vermögend ist, jemahls nachzumachen.

Hand-Kauff, wird dasjenige Geld genennet, welches zu allererst aus einer Waare gelöset wird, nachdem man dieselbe zum Verkauff ausgestellet oder feil geboten.

Hand-Korb, ist ein von gantz weissen oder untermengten schwartzen Ruthen länglicht rund um zusammengeflochtenes Behältniß, obenher mit einem grossen Spriegel, auch zuweilen mit einem Deckel versehen, worinnen Fleisch und andere Victualien, füglich nach Hause können getragen werden. Man findet bisweilen auch in dergleichen Hand-Korben einen von Kupffer getriebenen Einsatz, so auf den Bogen des Korbes gesenckt wird.

Hand-Leuchter, ist ein von Silber, Zinn, Meßing- oder Eisen-Blech getriebener, gantz platt und niedriger Leuchter, ohne Fuß oder Gestelle, an dessen stat aber, mit einer flachen Vertieffung versehen, dabey ein bequemer Griff oder Hand-Habe, womit man in dem Hause herum zu gehen pfleget.

Hand-Mühle, siehe Mühle.

Hand-Pferd, Hand-Gaul, wird dasjenige Pferd genennet, welches dem Sattel-Pferd, zur rechten Hand an der Deichsel gehet.

Hand-Pferd, heisset man auch ein gesatteltes Pferd, welches sich ein Herr durch seinen Reit-Knecht an der Hand nachführen lässet, entweder auf Reisen sich dessen im Fall der Noth bedienen zu können, oder solches bey einem Aufzuge zum Staat zu gebrauchen.

Hand-Qvehlen, heissen zum Unterscheid der Küchen- und Putz-Qvehlen die, welche man aus Damast, Zwillig und Leinwand verfertiget, in den Wohn-Stuben zum Gebrauch aufgehangen werden, um sich zu aller Zeit die Hände daran zu trocknen und abzuwischen. Sie werden von ungleicher Länge, und zuweilen wohl gar dergestalt groß gemacht, daß sie doppelt über einander oder an einander herab hangen.

Hand-Ruthe, (Hand-Habe) ist ein drittehalb Ellen oder auch bisweilen nur neun Viertel Ellen langer Stecken, etwas mehr als Daumensdick, und von Häseln-Massellern-Hollunder-Holtz, glatt gearbeitet, so zum Stiel an dem Dresch-Flegel dienet. Siehe Dresch-Flegel.

Handschuhe, heissen diejenigen Uiberzüge, darein so Manns- als Weibs-Personen die Hände zu stecken pflegen, und sind entweder aus saubern Bock- Hirsch- Hund- Katzen- Reh- Schaaf- und Ziegen-Leder verfertiget, welches theils glasirte, und nicht zum Waschen dienliche, theils aber Wasch-Handschuh; oder sie sind, sonderlich die vor das Frauen-Zimmer, von Seiden, klaren Zwirn, Baum-Wollen und dergleichen gestrickt oder gewirckt, und bald mit Fingern, welche theils gantz zu, theils aber an den Spitzen offen, bald ohne Finger, und nur mit Klappen, welche erste Art Finger-Handschuh, die letzten aber Klappen-Handschuh genennet werden. Die Männer-Handschuh, die insgemein lederne, sind entweder ordentliche schlechte, oder gestreiffte und auf den Rücken gesteppte, auch wohl über dieses noch an denen

Verlag, Sortiment, Antiquariat, Kommissionsgeschäft, Buchdruckerei, Schriftgießerei, Buchbinderei, Papierhandlung, Lithographie, Steindruckerei, Kupferdruckerei, Xylographie, Stereotypie, Galvanoplastik, Buchhandlung, Leihbibliothek, Lesekabinett, Musikalienhandlung, Kunsthandlung, Kunstverlag, Kunstauktion, Kunstantiquariat, Kunstdruckerei, Kunstbuchbinderei, Kunstpapierhandlung, Kunstlithographie, Kunststeindruckerei, Kunstkupferdruckerei, Kunstxylographie, Kunststereotypie, Kunstgalvanoplastik, Kunstbuchhandlung, Kunstleihbibliothek, Kunstlesekabinett, Kunstmusikalienhandlung, Kunstkunsthandlung, Kunstkunstverlag, Kunstkunstauktion, Kunstkunstantiquariat, Kunstkunstdruckerei, Kunstkunstbuchbinderei, Kunstkunstpapierhandlung, Kunstkunstlithographie, Kunstkunststeindruckerei, Kunstkunstkupferdruckerei, Kunstkunstxylographie, Kunstkunststereotypie, Kunstkunstgalvanoplastik, Kunstkunstbuchhandlung, Kunstkunstleihbibliothek, Kunstkunstlesekabinett, Kunstkunstmusikalienhandlung, Kunstkunstkunsthandlung, Kunstkunstkunstverlag, Kunstkunstkunstauktion, Kunstkunstkunstantiquariat, Kunstkunstkunstdruckerei, Kunstkunstkunstbuchbinderei, Kunstkunstkunstpapierhandlung, Kunstkunstkunstlithographie, Kunstkunstkunststeindruckerei, Kunstkunstkunstkupferdruckerei, Kunstkunstkunstxylographie, Kunstkunstkunststereotypie, Kunstkunstkunstgalvanoplastik, Kunstkunstkunstbuchhandlung, Kunstkunstkunstleihbibliothek, Kunstkunstkunstlesekabinett, Kunstkunstkunstmusikalienhandlung, Kunstkunstkunstkunsthandlung, Kunstkunstkunstkunstverlag, Kunstkunstkunstkunstauktion, Kunstkunstkunstkunstantiquariat, Kunstkunstkunstkunstdruckerei, Kunstkunstkunstkunstbuchbinderei, Kunstkunstkunstkunstpapierhandlung, Kunstkunstkunstkunstlithographie, Kunstkunstkunstkunststeindruckerei, Kunstkunstkunstkunstkupferdruckerei, Kunstkunstkunstkunstxylographie, Kunstkunstkunstkunststereotypie, Kunstkunstkunstkunstgalvanoplastik, Kunstkunstkunstkunstbuchhandlung, Kunstkunstkunstkunstleihbibliothek, Kunstkunstkunstkunstlesekabinett, Kunstkunstkunstkunstmusikalienhandlung, Kunstkunstkunstkunstkunsthandlung, Kunstkunstkunstkunstkunstverlag, Kunstkunstkunstkunstkunstauktion, Kunstkunstkunstkunstkunstantiquariat, Kunstkunstkunstkunstkunstdruckerei, Kunstkunstkunstkunstkunstbuchbinderei, Kunstkunstkunstkunstkunstpapierhandlung, Kunstkunstkunstkunstkunstlithographie, Kunstkunstkunstkunstkunststeindruckerei, Kunstkunstkunstkunstkunstkupferdruckerei, Kunstkunstkunstkunstkunstxylographie, Kunstkunstkunstkunstkunststereotypie, Kunstkunstkunstkunstkunstgalvanoplastik, Kunstkunstkunstkunstkunstbuchhandlung, Kunstkunstkunstkunstkunstleihbibliothek, Kunstkunstkunstkunstkunstlesekabinett, Kunstkunstkunstkunstkunstmusikalienhandlung, Kunstkunstkunstkunstkunstkunsthandlung, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstverlag, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstauktion, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstantiquariat, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstdruckerei, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstbuchbinderei, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstpapierhandlung, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstlithographie, Kunstkunstkunstkunstkunstkunststeindruckerei, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkupferdruckerei, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstxylographie, Kunstkunstkunstkunstkunstkunststereotypie, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstgalvanoplastik, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstbuchhandlung, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstleihbibliothek, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstlesekabinett, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstmusikalienhandlung, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunsthandlung, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstverlag, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstauktion, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstantiquariat, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstdruckerei, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbuchbinderei, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstpapierhandlung, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstlithographie, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunststeindruckerei, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkupferdruckerei, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstxylographie, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunststereotypie, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstgalvanoplastik, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbuchhandlung, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstleihbibliothek, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstlesekabinett, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstmusikalienhandlung, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunsthandlung, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstverlag, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstauktion, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstantiquariat, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstdruckerei, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbuchbinderei, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstpapierhandlung, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstlithographie, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunststeindruckerei, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkupferdruckerei, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstxylographie, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunststereotypie, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstgalvanoplastik, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbuchhandlung, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstleihbibliothek, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstlesekabinett, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstmusikalienhandlung, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunsthandlung, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstverlag, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstauktion, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstantiquariat, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstdruckerei, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbuchbinderei, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstpapierhandlung, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstlithographie, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunststeindruckerei, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkupferdruckerei, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstxylographie, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunststereotypie, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstgalvanoplastik, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbuchhandlung, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstleihbibliothek, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstlesekabinett, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstmusikalienhandlung, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunsthandlung, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstverlag, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstauktion, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstantiquariat, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstdruckerei, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbuchbinderei, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstpapierhandlung, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstlithographie, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunststeindruckerei, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkupferdruckerei, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstxylographie, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunststereotypie, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstgalvanoplastik, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbuchhandlung, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstleihbibliothek, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstlesekabinett, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstmusikalienhandlung, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunsthandlung, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstverlag, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstauktion, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstantiquariat, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstdruckerei, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbuchbinderei, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstpapierhandlung, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstlithographie, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunststeindruckerei, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkupferdruckerei, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstxylographie, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunststereotypie, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstgalvanoplastik, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbuchhandlung, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstleihbibliothek, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstlesekabinett, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstmusikalienhandlung, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunsthandlung, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstverlag, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstauktion, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstantiquariat, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstdruckerei, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbuchbinderei, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstpapierhandlung, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstlithographie, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunststeindruckerei, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkupferdruckerei, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstxylographie, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunststereotypie, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstgalvanoplastik, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbuchhandlung, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstleihbibliothek, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstlesekabinett, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstmusikalienhandlung, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunsthandlung, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstverlag, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstauktion, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstantiquariat, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstdruckerei, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbuchbinderei, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstpapierhandlung, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstlithographie, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunststeindruckerei, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkupferdruckerei, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstxylographie, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunststereotypie, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstgalvanoplastik, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbuchhandlung, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstleihbibliothek, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstlesekabinett, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstmusikalienhandlung, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunsthandlung, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstverlag, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstauktion, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstantiquariat, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstdruckerei, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbuchbinderei, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstpapierhandlung, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstlithographie, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunststeindruckerei, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkupferdruckerei, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstxylographie, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunststereotypie, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstgalvanoplastik, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbuchhandlung, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstleihbibliothek, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstlesekabinett, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstmusikalienhandlung, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunsthandlung, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstverlag, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstauktion, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstantiquariat, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstdruckerei, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbuchbinderei, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstpapierhandlung, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstlithographie, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunststeindruckerei, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkupferdruckerei, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstxylographie, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunststereotypie, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstgalvanoplastik, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbuchhandlung, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstleihbibliothek, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstlesekabinett, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstmusikalienhandlung, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunsthandlung, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstverlag, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstauktion, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstantiquariat, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstdruckerei, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbuchbinderei, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstpapierhandlung, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstlithographie, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunststeindruckerei, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkupferdruckerei, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstxylographie, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunststereotypie, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstgalvanoplastik, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbuchhandlung, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstleihbibliothek, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstlesekabinett, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstmusikalienhandlung, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunsthandlung, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstverlag, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstauktion, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstantiquariat, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstdruckerei, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbuchbinderei, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstpapierhandlung, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstlithographie, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunststeindruckerei, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkupferdruckerei, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstxylographie, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunststereotypie, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstgalvanoplastik, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbuchhandlung, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstleihbibliothek, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstlesekabinett, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstmusikalienhandlung, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunsthandlung, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstverlag, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstauktion, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstantiquariat, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstdruckerei, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbuchbinderei, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstpapierhandlung, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstlithographie, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunststeindruckerei, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkupferdruckerei, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstxylographie, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunststereotypie, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstgalvanoplastik, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbuchhandlung, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstleihbibliothek, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstlesekabinett, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstmusikalienhandlung, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunsthandlung, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstverlag, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstauktion, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstantiquariat, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstdruckerei, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbuchbinderei, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstpapierhandlung, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstlithographie, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunststeindruckerei, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkupferdruckerei, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstxylographie, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunststereotypie, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstgalvanoplastik, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbuchhandlung, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstleihbibliothek, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstlesekabinett, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstmusikalienhandlung, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunsthandlung, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstverlag, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstauktion, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstantiquariat, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstdruckerei, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbuchbinderei, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstpapierhandlung, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstlithographie, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunststeindruckerei, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkupferdruckerei, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstxylographie, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunststereotypie, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstgalvanoplastik, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstbuchhandlung, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstleihbibliothek, Kunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstkunstlesekabinett, Kunstk

pen oder Saamen in die Höhe kommen (welches man Stauchen heisset) und also bleibet er, wenn die Hauffen vorhero für den Vögeln mit Stroh-Schütten wohl zugedeckt und verwahret sind, etliche Tage, auch wohl ein paar Wochen, oder so es sonsthen thut, noch länger stehen, damit sowohl die Körner recht abdörren, als auch der Bast zur Gnüge welcke, weilen der Hanff desto besser und fester davon wird; und eben deswegen darff er auch herlach, wenn man ihn röstet, nicht zu lange im Wasser liegen, damit es ihme an solcher Festigkeit nicht schade. Wenn die Körner ausgetrocknet und wohl gedörret sind, so werden die Hauffen in Stroh-Seile eingebunden, die Mandeln gezehlet, und endlich vom Acker eingeführet, und in die Scheune gebracht; daselbst muß der Hanff (nicht aber die Fimmeln, wenn diese haben, wie obgedacht, keine Körner) alsobald in Büsseln zu beyden Seiten die beym Dreschen derer Feld-Früchte angewiesen zu finden, abgedroschen werden, denn solchergestalt lässet er sich eben wohl dreschen, ist nicht so zehe, wird denen Mäusen, welche, wenn er lange im Stroh liegt, grossen Schaden darinnen thun, aus dem Wege geräumet, und kan man auch desto zeitiger mit ihm zur Röste kommen. Die gröbsten Spreuer werden alsdenn abgerecht und in den Mist geschüttet, denn sie sind so wohl, als das Stroh, einem Vieh gut; hierauf wird der Hanff gesiebet, was durchfällt, auf einen Hauffen geworffen, und denn behörig gewurfft, endlich gepackt, und fein dünne auf einen für den Mäusen wohlverwahrten Boden, geschüttet, damit er vollends recht austrocknen, und dürre werden kan. Was übrigens das Rösten, Dörren, Rumpeln oder Bläuen, Brechen und andere Arbeiten anbelangt, hat es mit dem Hanff gleiche Beschaffenheit, wie mit dem Flachs: Denn man lässet ihn, wenn er den Winter über an einem wohlverwahrten und trockenen Orte gelegen, im Frühling, wenn die Weiden anfangen auszuschlagen, acht oder zehen Tage lang im Wasser (NB. aber in keinem Fisch-Wasser) rösten; hierauf muß man ihn, wenn die Rinde locker wird, und sich gerne vom Kerne und Marck abschälet, aus dem Wasser ziehen, Hauffen-weis legen oder stellen, darnach wohl trocknen und nach Haus führen, ferner in einer besondern Darre oder Dörre fein fürsichtig dörren, nachgehends mit besondern Schlegeln klopffen, und in denen Brechen, wie den Flachs, wohl brechen, damit die Agen davon fallen, endlich wohl schwingen und hecheln, auf daß das Marck oder die guten Haare von dem Werck und Flocken abgesondert werden. Aus dem Hauffe macht man Tuch, dessen sich absonderlich gemeine Leute mancher Orten in ihren Haushaltungen bedienen, ferner allerhand Seile, Stricke, Stränge, Leinen, Tauen, Seegel- und andere Tücher, mancherley Netze und Garn zum Jagen, Fischerey und Vogel-Fang ꝛc. Was man über den Saamen an Hanff-Körnern übrig hat, wird verkaufft, zum Vogel-Futter verbraucht, oder zu Oel geschlagen, welches man mit unter die Wagen-Schmiere zu nehmen, die Oel-Kuchen davon aber den Kühen ins Trincken zu geben, und denen Schweinen die Spreu mit anzumachen pflegt. Es gebrauchen auch die Fischer solche Oel-Kuchen zum Fisch-Koder sehr nützlich, immassen die Fische mit Verwunderung darnach in die Reussen gehen. So sieden auch die Fischer das Hanff-Kraut im Wasser, und giessen hernach das gesottene Wasser an die Oerter, wo die Regen-Würmer sich aufhalten, die dadurch aus der Erde hervor kriechen, und alsdenn zur Fischerey gebrauchet werden können. Wenn die Seide (Flachs-Seide oder Filtz-Kraut) in die Flachs-Aecker kommt, darff man nur folgendes Jahr Hanff hinein säen, welcher dieselbe bald vertreiben wird. Einen so starcken Hanff-Stengel zu zeugen, daß auch Löffel daraus gemachet werden können, soll man ein Gans-Ey völlig aushöhlen, und wenn es gantz mit Hanff-Saamen wieder angefüllet, zur rechten Saat-Zeit, wenn nemlich anderer Hanff gesäet wird, dergestalt in die Erde stecken, daß das Löchlein im Ey über sich stehe. Wer alltäglich drey oder vier Hanff-Körner nüchtern verschluckt, soll für der Pest sicher und bewahrt seyn. Von Hanff-Saamen, mit Rosen-Holunder- oder Eisenhart-Wasser eine Milch gemacht, und ein darein genetztes Tüchlein über die Stirn gebunden, befördert den Schlaff, und stillet in hitzigen Fiebern das Haupt-Weh; eingenommen, stillet sie den Durst, lindert den Husten und heilet die Brust-Schwären. Das Hanff-Oel wird über obangeführten Nutzen auch zur Artzney gebrauchet, gestalt es nicht nur die harte Geschwulsten erweichet und zertheilet, und die Narben von den Blattern oder Pocken heilet, sondern auch mit einer Lauge von ungelöschtem Kalck vermischet, und in Tüchlein übergeschlagen, den kalten Brand stillet. Die von den Blättern gesottene Brühe, wird den Rindern und Pferden wider den Durchlauff und die Würme eingegeben. Man pflegt auch mit dem Kraute die Pferde zu reiben, damit sich keine Fliegen oder Bremen darauf setzen.

Hanff-Agen, siehe Agen.

Hanff-Breche, suche Breche.

Hanff-Darre, siehe Flachs-Darre.

Hanff-finck, suche Hänfling.

Hanff-Heede, wird dasjenige genannt, was aus dem Hanff, wenn er reine gemacht worden, ausgehechelt wird.

Hang-Matten, sind stat der Betten von gestrickter Seide, Baumwollenen oder anderen Zeug verfertigte Planen, welche man in die Schwebe hangen, und an Pfahle oder Bäume feste binden kan, um darinnen als in einem Bette zu liegen. Es bedienen sich derer die in warmen und hitzigen Ländern befindliche Inwohner, damit sie vor gifftigen und anderen herum kriechenden Ungeziefer sicher schlafen können; so haben sie auch ihren guten Nutzen auf Schiffen.

Haras ist ein Ort, den man bequem ein-

und zugerichtet hat, die Beſcheeler zu denen Stuten zu laſſen.

Harcken, ſiehe Rechen.

Harlsken-Baum, ſuche Cornel-Baum.

Harn oder Urin, iſt bekannt. Daß derſelbe wohl, doch nicht zu häufig und ſtets, ſo der Harn-Fluß heißt, abgehe, iſt bey Menſchen und Thieren ein Zeichen der Geſundheit. Das Urin- oder Harn-Beſchauen aber, wird von verſtändigen Aertzten ſehr betrüglich befunden. Indeſſen kan man doch verſchiedenes aus ſeiner Menge, Farbe, Geruch und ſeinen Grund-Satz bey denen Menſchen ſchlieſſen, ſo von der Kranckheit zeuget. Man hat auch verſchiedene Haus-Mittel vom Harn. Die Hände mit Urin waſchen, vertreibet die Krätze. Ein geſchwelltes Pferd kan man mit Urin waſchen, es hebt die Entzündung. Die Augen alle morgen damit gewaſchen, erhält ein helles und beſtändiges Geſicht, und zur Peſt-Zeit trincket man den Morgen-Harn zum bewährten Præſervativ.

Harn-Kraut oder Bruch-Kraut treibt den Urin, Nieren- und Blaſen-Stein, und heilet die Brüche.

Harn-Mängel der Pferde, ſind vornemlich dreyerley: Die Harn-Winde, der lautere Stall, und das Blut-Stallen. Bey der Harn-Winde werden wieder dreyerley Unterſchiede gefunden, als nemlich die Strangurie, Dyſurie und Iſchurie. Die Strangurie oder die kalte Seige iſt, wenn ein Pferd den Harn Tropffenweiſe, mit einer Nöthigung von ſich läſſet, welches man denn auch inſonderheit die Harn-Winde nennet. Welche vors erſte meiſtentheils von ſcharffen Flüſſen, oder von Gebrechen der Nieren und Leber herkommt. Zum andern, wenn ein Pferd ſehr erhitzt, und mans jählings aus kaltem Brunnen-Waſſer trincken läſſet, als davon ſie nicht alleine die Harn-Winde bekommen, ſondern ſich auch offtmahls gar rähe ſauffen. Die dritte Urſach iſt, wenn die Kräffte der Blaſen, durch die Verhaltung des Harns dermaſſen geſchwächt, daß ſie nicht vermögen, den Harn fortzutreiben, dadurch denn die Blaſen gantz und gar verſchwillt, und allzu ſehr ausgedehnet wird. Viertens, wenn ſich die Phlegmatiſche Feuchtigkeiten ſamt dem Geblüte in die Blaſe ſetzen, und wie der Stein, vor dem Ausgang liegen und verſtopffen. Aeuſſerlich wird dieſes Uibel meiſtentheils verurſachet, wenn ein Pferd zu ſehr überritten wird, und zum Stallen nicht kommen kan.

Die Dyſurie oder Harn-Strenge iſt, wenn ein Pferd beſchwerlich und mit Noth, und darzu gantz wenig, iedoch ohne Abſatz, und nicht wie bey der Strangurie, Tropffen-weiſe, ſtallet. Die Urſache ſolches Gebrechens ſind die ſchwachen Kräffte der Blaſen, wenn dieſelbe ſehr erkaltet, folglich von kalten dicken Flüſſen verſtopffet wird. Man kan es aus dem Stallen eines Pferdes ſehen, wenn der Harn dünn und weiß iſt; und wenn er dick und weiß, ſo iſts die inwendige kalte Feuchtigkeit, die den Durchgang hindert; und in ſolchen Fällen muß man wärmende und öffnende Artzneyen brauchen, oder aber das Pferd in einer warmen Stube, oder bey einem Feuer auch äuſſerlich erwärmen. Die

Iſchurie oder Harn-Verſtopffung iſt, wenn ein Pferd gar nicht ſtallen kan, davon es ſehr geſchwillt, und in Lebens-Gefahr geräth. Es entſtehet dieſes Uibel entweder von Auflehung der Därmer und böſer Däuung des Magens; oder wenn die Pferde bisweilen etwas ſchädlich- und giftiges gefreſſen oder geſoffen haben; oder wenn man ein Pferd im Reiten übereilet, und nicht ſtallen läſſet, wenn es gerne ſtallen wollte; oder wenn ein Pferd, nach groſſer Hitze, zu bald erkaltet, oder an einen kalten Ort geſtellet wird; bisweilen wird es auch von den Spul-Würmern verurſacht. Wider die erſte Art der Harn-Winde, nemlich die Strangurie, ſoll man ein Loth Lorbeern in ein Nöſſel gut alt Gerſten-Bier werffen, ſolches ein wenig warm machen, und dem Pferd in den Hals gieſſen. Oder Lorbern und Ingber pulveriſiret und dem Pferd in Wein gegeben. Man ſoll auch ein damit behafftetes Roß von der ſpitzigen Kletten-Wurtzel trincken laſſen. Die andere Art, nemlich die ſo genannte Dyſuria, oder Harn-Strenge, wird curirt, wenn man geſtoſſene Krebs-Augen auf einen Schnitten Brot ſtreuet, und es dem Roß zu freſſen giebet. Oder ein oder zwey Muſcaten-Nüſſe pulveriſirt, und dem Pferde in ſüſſem Wein eingegoſſen: Oder zu Pulver geſtoſſene Karpfen-Steine mit Knoblauch-Safft und gutem weiſſen Wein vermenget, dem Pferd in den Hals gegoſſen; wo aber dieſes nicht gleich helfen ſollte, ſo darff man nur Peterſilien-Wurzeln ſchälen, mit Wein und Waſſer abſieden, und es ihme alſo eingieſſen. Sonſten brauchet man auch insgemein vor die Harn-Winde folgendes: Nehmet Zunder-Stein oder Schlacken aus der Schmiede, leget die ins Feuer, daß ſie glüend werden, thut ſie in eine Pfanne, und haltet ſie dem Roß unter den Schlauch, darauf ſüſſe Milch gegoſſen, und den Dampff davon etliche mahl darzu gehen laſſen. Wenn aber ein Pferd die Iſchurie oder Harn-Verſtopffung hat, daß es gar nicht ſtallen kan, ſo nehmet die oberſten Gipffel von Eiter-Neſſeln, Benedicten-Wurtzel, mit ein wenig Saltz, und gebet ſolches dem Pferd ein. Oder man ſiedet auch nur Haber in Wein, und läſſet den dritten Theil einkochen, und gieſſet es dem Roſſe warm ein. Oder: Nehmet wohlgeriebenen Saffran, und ein wenig Eßig mit etwas Eiſen-Roſt, und gieſſet es dem Pferd in den Hals; es wird in einer Viertel-Stunde ſtallen. Oder: Nehmet ohngefähr eine halbe Eyer-Schaale voll von Bilſen-Saamen und Ruß von einem Keſſel, reibets fein klein unter einander, und gieſſet es dem Roß mit Milch laulicht ein, führet es denn in einen Stall, und laſſet es gehen. Ein guter Einguß, wenn ein Pferd nicht ſtallen kan, iſt auch folgender: Nehmet geſtoſſene Lorbeer, geſtoſſene Krebs-Augen, weiſſen Weyrauch, oder Teuffels-Dreck und Fenchel-Saamen wohl zerrieben, Campher,

Peter-

Petersilien-Wurtz samt dem Kraut, und dieses zusammen in Eßig und Wein gesotten, und dem Pferd eingegossen, gebet ihme darauf Erdbeer-Kraut und Mangolt zu essen; schiebet ihme auch Seiffen mit Baum-Oel in den Hintern, und schmieret ihme das Geschröte mit altem Schmeer, Salz und Seiffen wohl. Oder man nimmt frischen langen Pfeffer, und machet den in ein Wachs-Licht zum Dacht, zündet das Licht an, daß der Pfeffer mit dem Lichte brennet, und lässet den Rauch von dem Pfeffer dem Pferde in den Schlauch oder in den Zienner gehen; ist es ein bös Pferd, so stecket man das Licht an einen Stab. Oder man nimmt Karpffen-Steine, Herings-Seelen, Herings-Milch, zu Pulver gemacht, thut es in ein wenig Salz-Wasser, und giebt es dem Roß in den Hals; und denn nimmt man auch gepülverte Herings-Milch, und bläset sie dem Roß in den Schlauch, so wirds von Stund an stallen. Oder man führe ein solches Pferd nur in einem Schaaf-Stall, und stelle es über warmen Schaaf-Mist, so daß ihme der Dunst davon in das Gemächte gehet, so wird es auch bald stallen.

Der lautere Stall, ist anders nichts, als denn das Pferd das Wasser, eben so, wie es solches getruncken, wieder lauter harnet, welches von Schwächung der innerlichen Glieder herkommet, die den Tranck nicht lange halten können, bis er recht verdauet wird, und eine andere Farbe an sich nimmt, als welches ein gewisses Anzeigen einer bösen Dauung ist. Dafür nehmet Heu-Blumen, siedet sie mit Wasser, bis sie weich werden, und bindets dem Roß mit einem Bett-Tuch unten an den Bauch, so warm als man es an der Hand erleiden mag, (doch daß es nicht über den Schlauch gebunden werde) und gebet ihm sodenn in seinem Tranck Bibinellen-Wasser zu fressen: Oder machet Erlen-Laub, und Rinden von einer jungen Eichen zu Pulver, gebets dem Pferd unter dem Futter zu fressen und im Wasser zu trincken; oder: Giesset ihme den Safft vom Kraut Hüner-Darm ein, so vergehet es ihme auch. Oder nehmet ein Stücke glüenden Stahl, löschet ihn in des Pferdes Trincken ab, und thut eine gute Hand voll oder zwey Roggen-Mehl darein, lasset das Pferd drey Tage trincken, und alsobald genach darauf reiten, daß es nicht stalle, bis es die Noth bringet. Oder mischet klein gestossenes Eisen-Kraut und Ingber mit Eßig unter einander, und giesset es dem Pferde ein. Oder nehmet weissen Campffer einer welschen Nuß groß, Bein-Bruch zwey Loth, stosset es zusammen klein, und lasset das Pferd darüber laussen. Einige lassen Wachholderbeer, Kletten-Wurtzeln, Pappeln und Knoblauch mit einander in Wein sieden, giessen es dem Pferde laulicht ein: oder vermengen Stärcke, damit man die Wäsche stärcket, mit Wasser, und lassen es das Pferd etliche mahl trincken. Das **Blutstallen**, ist ein Zeichen einer hitzigen und schwärenden Blasen. Diesem gefährlichen Ubel abzuhelffen, nehmet vier Ziegel-Steine, die zuvor noch nie gebraucht worden, sondern erst vom Brenn-Ofen kommen, leget sie in ein Feuer oder Glut, und lasset sie wohl heiß werden, bis daß sie glüen, darnach schafft die Streu aus dem Stand, und leget ihme die heissen Ziegel-Steine unter den Bauch oder den Schlauch, daß das Pferd darauf stallen kan, und ihme der Rauch oder Dampff in den Leib gehen möge, das thut alle Tage drey oder viermahl, es hilfft. Oder brennet rohe Gersten zu Pulver, und gebt sie drey Tage dem Rosse zu fressen, so vergehts. Ein bewährtes Mittel ist auch, wenn man eine Schüssel voll Hüner-Mist stösset, und wenn solches geschehen, ihn in Wasser drücket, und dem Roß zu trincken giebet. Oder man nehme Lieb-Stöckel und Rauten, und drücke den Safft daraus, thue daran Wein und Eßig, und gebe es dem Pferde fünff oder sechs Tage lang, und zwar alle Tage gegen den Mittag; man lasse ihm auch die Spann-Adern auf beyden Seiten, und das thue man ohngefehr zwey oder dreymahl aufs meiste, so wird das krancke Pferd wieder gesund.

Harn-Winde, Kalte Pisse, ist der schmertzlichste Zwang, den sich der Mensch im Harnlassen anthun muß, bis einige Tropffen mit Brennen abgehen. Zum Haus-Mittel dienet, sich dusserlich warm zu halten, hiernächst präparirte Krebs-Augen, weissen trockenen Balsam, und Muscaten-Nuß zu einem Pulver gemacht, und in warmer Brüh einzunehmen. Viel warmer Thee und etwas Saltz auf der Zunge schmelzen lassen, hilfft auch.

Hartes Futter, siehe Futter.

Hartes Holtz, darzu werden gerechnet die Bircke, Buche, Eiche, Eller oder Erle, Ahorn, Rüster, Apffel-Alobeer-Birn-Cornel-oder Harlsken-Eschen-Ilmen-Lein-oder Fliegen-Lerchen-Massellern-Nuß-Eiben-oder Tarus-Pflaumen-Eber-Eschen-und Wachholder-Baum.

Harthen, ist ein Kraut, dem Johannis-Kraute fast gleich. Der Saamen mit Honig-Wasser purgiret, die Blumen in Wein gekocht, helffen wider das Hüfft-Weh.

Hart Riegel, suche Rhein-Weiden.

Hartz, ist eine fette öhlichte und fliessende, auch trocknende Materie, welche entweder aus harzigten Bäumen fliesset und tröpffelt, oder aber durch Kunst zubereitet wird. Das meiste Hartz geben die Fichten und Tannen, von welchen letztern dasjenige, so von den Weiß-Tannen gesammlet wird, besser als das von den Roth-Tannen ist. Eine andere Art ist dasjenige, so am todten Meer in Judäa gesammlet wird, und Juden-Hartz oder Pech heisset; dieses muß schwärtzlich, starckriechend und glänzend seyn, sich auch gerne zermalmen lassen. Es werden die Schlag-Balsame und einige Salben damit schwartz gefärbet, und ist sehr rar und theuer. Das gemeine Hartz wird zu Pech gesotten, und schaffet vielen

Nuncn, davon das Wort Pech weiter nachzuschlagen.

Hartz-Eicheln, siehe Eicheln.

Hartz-Holtz wird das Fichten-Kiefern- und Tannen-Holtz genennet, so auch sonsten den Nahmen Schwartz- ingleichen Tangel-Holtz führet.

Hartz reissen oder Hartz scharren, so auch Pech hauen oder Pech scharren genennet wird, ist zwar eine besondere, aber auch, wo es unordentlich fürgenommen, und kein Unterscheid dabey beobachtet wird, eine höchst-schädliche Nutzung der Fichten-Wälder, da nemlich die Fichten-Bäume gelacht oder gerissen, und das heraus fliessende Hartz mit gewissen besonders darzu verfertigten Messern abgekratzet, und Pech davon gemachet wird. Dieses Hartzscharren oder Pechhauen muß in denen Wäldern, wo es Herkommens und erlaubet ist, von niemanden verrichtet werden, ausser, wem es insonderheit um einen gewissen Zins vergönnet worden ist. Es haben aber diese so genannten Hartz-Scharrer oder Pech-Hauer folgende Puncten, welche ihnen wohl eingebunden werden müssen, zu beobachten: 1) Daß sie an keinem andern Ort die Fichten-Bäume angreiffen, und denenselben lassen sollen, als wo es ihnen angewiesen worden: Denn gute Haushalter, die ihre Holtzung vor der Verwüstung bewahren, und doch das Hartz-Scharren darneben leiden wollen, haben in Gewohnheit die Wälder in drey Theile oder Oerter abzutheilen, von denen sie ihnen jährlich nach der Ordnung einen Platz anweisen, nach verflossenen dreyen Jahren aber, wieder von vornen anfangen lassen, denn in solcher Zeit verlauffen sich die gemachten Oeffnungen völlig wieder mit Hartz. Hierdurch wird alles Herumschweiffen der angenommenen und heimlichen Hartz-Scharrer und Pech-Hauer, meistentheils darnieder geleget, und die Bäume werden in gutem Stand erhalten, dieweil sie allezeit nach beschehener Lässe, zwey Jahr ausruhen können. 2) Daß sie keine Bäume reissen, so nicht ihre gewisse und abgemessene Dicke haben; weswegen denn gemeiniglich denen Forst-Bedienten gewisse eiserne Rincken, so man Loch-Rincken nennet, zugestellet werden, welche die Dicke derer Fichten, so man zu reissen erlaubet, anzeigen. 3) Daß sie am jungen Holtze keinen Schaden thun: Denn diese Art Leute sind manchmahl so unbescheiden, daß sie, um desto bessern Raum und weitern Platz um die Hartz-Bäume zu haben, die nebenstehende junge Schößlinge und das junge Holtz-Gewächs ohne Unterschied abhauen und verstümmeln. 4) Daß sie nicht mit Holtz-Aexten, sondern mit ihren darzu gehörigen Instrumenten, die Hartz-Bäume reissen. Denn die Zimmer-Beile und Holtz-Aexte taugen nicht zum Hartz scharren, und mag man damit fast umgehen, wie man will, so wird man in den Stamm oder in das Holtz hinein hauen. Es ist aber bekannt, daß man von denen Hartz-Bäumen ausser der blossen Rinde, sonst nichts hinweg schneiden noch hauen soll, weil auf sich begebenden widrigen Fall, das angeschnittene Holtz, nach und nach dürr muß werden, und das Hartz nicht mehr aus dem Schnitt wird fliessen lassen können; daher haben die Hartz-Scharrer ihre eigene Beile dazu, die man Messer heisset, welche in die Runde herum etwas krumm gebogen, und also zur Abschälung auf das beste tauglich sind. Und 5) daß sie die Tannen-Bäume nicht reissen, weil dieselben dadurch mercklich ins Verderben gerathen. Eine Haupt-Regel, so man beym Hartzscharren wohl zu beobachten hat, ist diese: daß in denen Jahren, wenn viel Zapffen und Saamen auf denen Fichten befindlich sind, das Reissen eingestellet werde, indem es zu solcher Zeit denen Bäumen sehr schädlich und darzu vergeblich ist, weil das Hartz, welches dieses Baumes Safft ist, genug über sich zu thun hat, den Saamen vollkommen zu machen. Bey dem Hartz-Reissen oder Pech-hauen selbst wird also verfahren: Die Hartz-Scharrer, oder wie sie an etlichen Orten heissen, Hartz-Scherer oder Pech-Hauer, (welche, damit sie ihre Hemden und Kleider nicht beschmutzen mögen, mit kurtzen bis an den Nabel reichenden Röcklein, die sie Hartz-Kappen nennen, bekleidet sind) machen im Monat Majo im abnehmenden Monden, in der Höhe, so hoch sie mit einer Zimmer-Art reichen können, die Rinden an denen Fichten los, etwan drey quer Finger breit, und schälen die Rinden bis auf zwey Schuh hoch von der Erden herab, lassen hiernächst einer Hand breit Rinde stehen, und machen abermahl eine drey Finger breite Wunde der vorigen gleich, und fahren also fort, bis der Baum um und um, bis auf die dazwischen gelassene Räume also verwundet oder gerissen ist. Hierauf fänget alsobald das Hartz an, durch das Holtz heraus zu dringen, welches sie mit ihren krummen Messern herunter schaben, und in ihren höltzernen Kübeln sorgfältig auffangen. Wie sie hierauf ferner mit dem Hartz verfahren, kan unter dem Wort Pech nachgeschlagen werden. An gewissen Orten wird das Hartz-Scharren oder Pech-Hauen also erlaubet, daß erstlich der Grund-Obrigkeit von allem Peche der Zehend abgerichtet, und darnach das übrige Pech mit derselben noch halb getheilet werden muß, so dürffen auch die Hartz-Scharrer an vielen Orten kein Pech von dem ihrigen verkauffen, wo sie nicht solches vorher der Herrschafft und deroselben Unterthanen zu feilem Kauff angeboten haben.

Hase, Haase, ist ein bekanntes vierfüssiges, und unter die Nieder-Jagd, oder das kleine Weydwerck gehöriges Wildpret, über alle massen furchtsam, und sich einig und alleine auf die Geschwindigkeit seiner Füsse verlassend. Seine äusserliche Gestalt belangend übertrifft er an Grösse die Caninichen, seine vörderen Füsse sind ungleich kleiner als die hinteren, er hat keinen kurtzen dicken Kopff, lange und spitzige Ohren, einen kurtzen Schwantz, an dem obern Theil des Mauls eine heßliche Scharte,

grosse

grosse herausgetriebene Augen, und kurtze, oder gleichsam abgeschnittene Augen-Lieder, dahero es kommt, daß er die Augen allezeit offen hält, ja so gar mit offenen Augen schläfft. Das Männlein, oder der Rammler, ist auch von dem Weiblein, so die Häsin, der Mutter-Hase oder Satz-Hase genennet wird, darinnen unterschieden, daß jener von Natur etwas kleiner, aber langer und geschwinder ist, als die Häsin, welche etwas dicker vom Leibe, und nicht so hurtig auf ihren Füssen. Ferner ist der Rammler auf den Vorder-Blättern und Schultern roth, auf dem Rücken schwartztüpfflicht, und hinten herum weiß, als wenn er berupfet wäre; hat einen dicken kurtzen Kopff, lange Haare am Bart, Backen und Augen-Braunen, auch kurtze, weite und weißlichte Ohren, welche er steiff träget, und im Sitzen und Horchen eins nach dem andern geschwind in die Höhe recket; im Lager aber die Ohren nach dem Hals beysammen leget. Die Häsin oder der Satz-Hase hingegen, hat einen längern und schmälern Kopff, bisweilen auch ein Bläßlein auf der Stirn, grosse lappichte und etwas hangende Ohren, am Rücken falbigte, und überhaupt mehr Asch-Farbe und graulichte als röthlichte Haare. In der Sez-Zeit ist absonderlich ein Rammler in dem Lager vor einer Häsin daran zu erkennen, daß er seine Ohren gerade auf den Rücken zurück- und beysammen leget, auch eher aus seinem Lager aufstehet, als eine Häsin; dahingegen diese, wenn sie den Leib voller Jungen hat, sich in dem Lager zu drucken und feste zu sitzen pfleget, da sie denn ihre Ohren gantz von einander zu beyden Seiten des Leibes hinunter leget, und mit dem Hinter-Theil hoch sitzet. Sie rammlen im Februario, auch wohl gar schon im Januario, nachdem nemlich das Wetter gelinde ist, und zwar mit so grosser Begierde, daß offt hinter einer Häsin drey oder vier Rammler herlauffen, wiewohl solche frühzeitige Junge, wenn sie nach vier Wochen, (denn so lange trägt die Häsin) gesetzet werden, mehrentheils von der grossen Kälte und dem starcken Schnee wieder umkommen: Wenn aber ein harter Winter einfällt, müssen sie diese Kurtzweile bleiben lassen. Sonsten setzen sie ordentlicher Weise im Martio, wo alt Gras, dicke Saat oder Farren-Kaut ist, in Sträuchlein, oder an einen kleinen Erd-Hügel, und zwar nachdem die Satz-Häsin alt ist, ein oder zwey Junge. Der andere Satz geschiehet im Majo schon besser, und bekommen sie alsdenn meistens dreye. Beym dritten Satz, so im Julio geschiehet, bekommen sie bisweilen vier bis sechs Junge, die sie schon besser, als bey den ersten beyden Sätzen im Getraide verbergen können. Im September oder zur Erndte-Zeit, folget der vierte Satz, bisweilen auch nicht, nachdem sie nemlich Friede haben, so daß die alten Jäger haben pflegen zu sagen, der Hase gehe im Früh-Jahr selb ander vom Holtze ins Feld, und gehe um Bartholomäi selb funffzehen bis siebenzehen wieder zu Holtze. Sie werden nicht blind gebohren, wie die Caninichen, Eichhörner, Hamster und dergleichen, welche alle bis in den neunten Tag blind liegen müssen, sondern haben gleich ihre Augen offen, sobald sie zur Welt kommen. Sonsten ist die Häsin eine sehr ungetreue Mutter: Denn sie lässet ihre Junge über vier oder sechs Tage nicht an sich säugen, darnach verlässet sie dieselben, und lauft aus grosser Geilheit dem Rammler wieder nach, welcher die Jungen, wenn er sie frisch gesetzt findet, gantz und gar auffrißt, damit er die Mutter desto eher wiederum frey bekommen möge. Die Raben und Krähen thun denen Hasen viel Schaden, so wohl wenn sie noch jung, als auch, wenn sie alt und erwachsen sind, und können zwey Krähen einen alten Hasen so gut stossen, als ein Raub-Vogel. Wenn der Hase ein Jahr alt worden, ist er zu seiner Vollkommenheit gelanget. Wo er gesetzet worden, bleibet er am liebsten; dahero kommen die Holtz-Hasen, die nemlich in grossen Waldungen gesetzet worden, gar wenig, oder doch nicht weit in die Felder, weil sie nächst demjenigen, was sie zu ihrer Nahrung allenfalls auf dem Felde finden, auch Eicheln und allerley Holtz-Kräuter fressen. Die in den kleinen Feld-Holtzern gesetzte aber lauffen alle Nächte nach ihrer Nahrung ins Feld, und gehen frühe, zumahl wenn es windig, wieder zu Holtze. Diese Holtz-Hasen sind schon etwas schwerer zu hetzen, weil sie den Jäger mit den Hunden mehr scheuen, und zum öfftern schon der Jagd entgangen, siehe Nacht-Jagd. Die Feld-Hasen hingegen, das ist, diejenigen, so in denen weiten und flachen Feldern gesetzet worden, bleiben auch meistens daselbst beständig, ändern aber ihr Lager oder Gesässe im Jahr unterschiedliche mahl: Denn im Früh-Jahr, wenn Frost und Schnee vorbey, setzen sie sich gerne an die Ränder in die Mist-Stücken oder Sturn-Aecker; wenn aber die Saat so hoch gewachsen, daß sie sich darinnen bergen können, so suchen sie ihre Retirade in derselben, bis zur Erndte-Zeit, da sie sich denn immer aus einem Stück Getraide in das andere jagen lassen, bis es alles geschnitten oder niedergehauen ist: alsdenn setzen sie sich in das alte annoch stehende Gras, und in die Haber-Schwaden, entkommt ihnen aber auch dieses, so machen sie sich in die Korn-Stoppeln, Flachs-Aecker, Kraut-Stücken und dergleichen; zur Winters-Zeit und bey tieffem Schnee, machen sie sich in die Windwehen, auch in die Weiden- und Erlen-Gründe, wo sie in der Gedult sitzen können. Ihr Geäse ist allerhand grüner Saamen, Kraut, Haber, auch was die Holtz-Hasen sind, zur Herbst-Zeit Eicheln; Im Winter aber nähren sie sich, wenn sie wegen Tieffe des Schnees nicht zur grünen Saat kommen können, von denen Rinden und Schalen der Bircken- und anderer jungen, insonderheit aber der Obst-Bäume, welches die Gärtner und Haus-Väter öffters mit ihren grossen Schaden erfahren. Zu gedachter Winters-Zeit pflegen sie mit vielen Spuren, Wieder-Gängen und Absprüngen vorsichtig herum zu lauffen, wie solches aus der Tab. IV befindlichen Fig. 4 deutlich ab-

zunehmen. Nemlich wenn ein Haſe vom Felde A zu Holtze B gehet, und ſein Lager P abgeſehen hat, kehret er auf ſelbiger Fährde zurücke aus B in C und ſpringet zur Seite ab in D, laufft wieder etliche Schritte und thut wieder einen Abſprung, aus E in F, manchmahl auch noch mehr, bis er aus O ins Lager P ſeinen letzten Sprung thut, dergleichen Abſprünge in der Figur mit ablangen Vier-Ecken angemercket, die Ordnung ſeines Ganges und Wieder-Ganges aber, durch die Buchſtaben, ſo wie dieſe auf einander folgen, angedeutet worden, und dieſes alles geſchiehet von ihm zu ſeiner Sicherheit. Sie vermercken von Natur das Wetter und den Wind, und verändern daher ihr Lager, denn wenn ein Regen-Wetter vorhanden, machen ſie ſolches ins Feld an einem Hügel, Furche, Stamm oder Wurtzel, alt Gras oder Farren-Kraut, graben vor ſich eine längliche Grube gegen den Wind, und ſetzen ſich mit dem Hintern rückwerts hinein, weil ſie zu ſolcher Zeit in dem Buſch nicht bleiben, noch ſich die Regentropffen von den Blättern beunruhigen laſſen können; wenn es hingegen kalt und windigt iſt, ſuchen ſie das Gehöltze und die Büſcher. Im Winter machen ſie ihr Lager gegen die Sonne; im Sommer aber wegen des Schattens gegen der Nord- oder Winter-Seiten; wenn ſie des Nachts vom Thau oder Regen naß worden, trocknen ſie ſich bey Tage und bey Sonnen-Scheine in denen Furchen wieder ab. Wenn ein paar alter Haſen eine Gegend zu ihrer Wohnung eingenommen, laſſen ſie daſelbſt keine fremde aufkommen, ſondern beiſſen und kratzen ſie weg, auſſer diejenigen, die von ihnen gebohren werden; diejenigen Haſen, welche in moraſtigen und wäſſerigen Brüchen wohnen, ſind gemeiniglich anbrüchig, ungeſund und haben die Pocken. Die Haſen aber, ſo ſich auf den Bergen und trockenen Gegenden aufhalten, ſind viel geſünder, hurtiger und geſchwinder, und werden inſonderheit die halbgewachſenen, für weit delicater zur Speiſe gehalten, als die alten. Die Loſung eines Haſen iſt klein, trocken und eckigt, einer Häſin aber gröſſer, runder und feuchter. Die Haſen werden, ſonderlich an denen Grentzen, mit Haſen-Garnen, Lauſch- oder Lücken-Netzen, auch Schleiffen oder Drat-Schlingen gefangen, oder da ſie durch Stöber-Hunde aufgejagt, an denen Wechſeln mit Schrot geſchoſſen, mit Falcken und Habichten gebaitzet, oder auch mit Wind-Hunden gehetzet; wovon an behörigen Orten ein mehrers zu finden. Sonſten haben ſie ein ſchwaches Leben, und ſterben von einem leichten Druck, leben auch auſſer dem über acht Jahr nicht. Wenn man das Alter eines Haſen erkennen will, ziehet man ihm die Ohren von einander; giebt das Fell nach, ſo iſt es eine Anzeige, daß er noch jung ſey, hält es aber feſt, ſo iſt er alt; wenn auch die Glieder an den vordern Sprüngen ziemlich groß ſind, kan man ihn gleichfalls für alt halten. Die Weydmänniſche Redens-Arten vom Haſen ſind: Der Haſe rammlet, ſetzet, weidet, wird von denen Hunden gerahmet, wenn ſie ihn nemlich ſo einholen, daß er ſich umwenden muß; gehetzt, gefangen, genickt, erwürgt, zerriſſen, abgeſtreifft. Er hat einen Balg nicht Fell, Löffel nicht Ohren, Sprünge nicht Hinter-Füſſe; Ihm werden Garn- und Feder-Gericht geſtellet. Einen Abſprung thut er, wenn er einen Widergang gethan, und denn davon auf die Seiten ſpringet. Er drückt ſich, wenn er ſich ganz auf die Erde niederleget, den Kopff niederdücket, und ſich alſo zuſammen ziehet, daß er nicht geſehen wird. Ein Männchen macht der Haſe, wenn er nur auf den hintern Läuffen ſitzet, und die vordern in die Höhe hält. In der Küche wird zuförderſt dem Haſen der Balg abgeſtreifft, und ſodenn werden die jungen Haſen gantz gelaſſen, von den alten aber wird das Vordertheil, ſo man das Haſen-Kleint, an einigen Orten aber das Vorder zu nennen pflegt, zum Haſen-Schwartz genommen. Der Rücken des Haſens mit dem Hinter-Theil, wird allein gebraten, da man denn die Haſen, ehe man ſie an den Spieß ſtecket, vorhero häutelt, das iſt die Haut, ſo an Wildpret klebet, ſauber mit einem ſcharffen Meſſer herunter ſchneidet, und damit das Weidloch kan reine gemachet werden, ihm das Schloß hinten zugleich entzwey ſchneidet, auch eine Stunde lang in Eßig zu legen pflegt. Hierauf wäſchet man ſelbigen ein wenig aus, ſpeilet ihn hinten durch die zwey Viertel, und vorne durch den holen Leib, ſpicket ihn recht niedlich, ſaltzet ihn ein, läſſet ſolchen noch ein wenig verſchwitzen, und ſodenn ſteckt man ihn an Spieß, brät ſelbigen bey einem gelinden Feuer, gieſſet bey dem Anrichten ein wenig Braten-Brühe darunter, giebt braune Butter, die fein Giſcht haben muß, darzu, und ſtreuet ein wenig geriebene Semmel und Citronen-Schalen darüber ſ. i. g. Man kan ſie auch in Paſteten ſchlagen, oder mit Sauer-Kraut im Back-Ofen, nicht weniger das, ſo übrig geblieben, mit Capern, Kümmel, geröſteten Zwiebeln, Citronen, geſaltzenen Limonien ꝛc. zurichten. In der Artzney ſind faſt alle Stücke vom Haſen zu gebrauchen. Die Aſche von einem gantzen zu Pulver gebrannten Haſen, von einem Scrupel bis zum Quentgen eingenommen, iſt gut wider den Blaſen- und Nieren-Stein; andere verbrennen nur den friſch abgeſtreifften Balg mit ſamt den Haaren; wieder andere ſtecken einen lebendigen Haſen in einen Topff, verlutiren den Deckel und verbrennen ihn alſo, und geben drey Löffel von dem Pulver in Wein oder einem andern bequemen Vehiculo ein, ſo ſoll ſolches gleiche Wirckung haben. Die Aſche von einem verbrannten Haſen-Kopff mit Honig vermiſchet, iſt gut wider das Haar-Ausfallen und machet unter das Zahn-Pulver vermenget, die Zähne weiß; das Geblüte auf die Sommerſproſſen und andere Flecken, auch Mähler des Angeſichts geſtrichen, vertreibet dieſelbe; gedörret aber, ſtillet es den Durchfall, rothe Ruhr und Stein-Schmertzen. Die

Lungen

Lunge gegessen benimmt den schweren Athem und Engbrüstigkeit. Das Gehirn auf das Zahn-Fleisch der kleinen Kinder gestrichen, macht, daß ihnen die Zähne leichter hervor kommen, welches auch die Hasen-Zähne thun, wenn das Zahn-Fleisch damit gerieben wird. Das Hertz eines Hasen, welcher wohl gehetzet worden, in drey gleiche Theile zerschnitten, und allmählig getrocknet, auch iedesmahl vor dem Paroxysmo oder Antritt eingenommen, vertreibet das viertägige Fieber. Die Nieren und Geilen getrocknet und pulverisiret eingenommen, sind gut wider den Stein und für allerley Blasen-Beschwerungen. Der Hasen-Sprung und die Gelencke des Schwanzes gepülvert, dienen wider den Stein, fallende Sucht, sonderlich aber wider das Bauch-Grimmen, von fünf bis dreyßig Gran schwer eingenommen. Das Hasen-Fett, besonders wenn es alt ist, zeitiget die Geschwüre, und soll nicht nur die Splitter aus der Haut ziehen, sondern auch hinter die Ohren geschmieret oder geleget, die Zahn-Schmertzen stillen.

Hasel-Eiche, siehe Eiche.

Hasel-Huhn, ist eine Art wilder Hühner, so unter das Feder-Wildpret gehöret, und um ein gutes grösser als das Rebhun ist. Der Hahn so wohl als die Henne, haben kurtze dicke und schwartze Schnäbel, graue Köpffe, und zu oberst auf denselben, schwartze Federlein; die Federn an ihren Leibern sind mannigfaltig, theils grau oder Aschen-Farb, theils schwartz, theils Castanien-braun und weiß untereinander gesprengt. Sie haben am Bauch mehr weisses, als die Rebhüner, und am Rücken mehr röthlichtes, doch alles mit Flecken vertheilt; der Bauch ist weißlicht und die beyden Seiten sind mit schwartzen Flecken eingetheilt, der Schwantz ist graulicht, schwartz und weiß, mit einem Fingerbreiten schwartzen Over-Strich; die längsten Schwing-Federn sind gar nahe Aschen-Farb, mit schwartz vermischt. Die Füsse sind beyden, gleich dem Birck-Wildpret, von Natur bis an die Klauen mit Federn bekleidet, die Zähen aber schuppicht. Doch ist der Hahn von dem Huhn darinnen unterschieden, daß er schöner an Federn, und ein klein wenig gröffer, als dieses; daß er am Kopffe und unterm Halse etwas mehr schwartz gezeichnet ist, als das Huhn, auch mercklich dickere Backen hat, denn dieses und über denen Augen roth gezeichnet ist, wie ein Rebhuhn. Sie halten sich gern in schwartzem Holtze, Tannen und Fichten-Dickichten, iedoch meistens in solchen Gegenden und Gründen auf, wo viel Hasel-Nuß-Stauden zu finden, (als wovon sie ihren Nahmen haben) weil sie die Hasel-Zäpfflein oder Käutzlein gerne geniessen, ausser diesen aber auch von Wachholder- und rothen Hollunder-Beeren, nicht weniger von Ebereschen-Beeren, Stein-Klee, und andern grünen Blättern sich nähren. Sie fliegen sehr rasch, begeben sich aber niemahls aus dem Holtze, und setzen sich auf die untersten Aeste, sehen allezeit mit einem Auge über sich, und fürchten sich sehr vor denen Raub-Vögeln. Ihre Pfaltz ist im Früh-Jahr in der Fasten-Zeit, da sie einander pfeiffen, und sich zusammen ruffen; zu welcher Zeit man die Männlein mit einer des Weibleins Stimme und Ruff gleichlautenden Pfeiffe zu sich locken, und dieselben nicht ohne sonderbare Lust schiessen kan: Denn die Weiblein oder Hüner, soll man um der Nachzucht willen, billig schonen. Um acht Uhr Vormittag und Abends um drey Uhr ist die beste Zeit zum Schiessen. Das Huhn hat, gleich dem Auer- und Birck-Wildpret, seine Brut auf der Erden, und bringet sechs, sieben bis acht Junge ohne Hülffe des Hahns (denn sie sich, wie das Birck-Wildpret auch nicht paaren) gantz alleine in der Zeit von drey Wochen aus. Dieser Vogel ziehet nicht, wie anderes Feder-Wildpret, Herbst-Zeit hinweg, sondern hält seinen Ort oder Gegend Jahr aus Jahr ein accurat. So bald die Junge fliegen können, zeiget ihnen die Alte andere Gelegenheiten. Sie werden, wie obgedacht, geschossen, oder auch in solcher ihrer Pfaltz-Zeit vermittelst vorermeldten Pfeifleins in Steck-Garnen, wie die Wachteln, oder in Lauff-Donen, wie die Schnerfen an der Erden, oder auch mit Ebereschen-Beeren in den grossen Donen an denen Bäumen gefangen. Es sind wilde Vögel, die sich nicht leicht lebendig erhalten lassen. Am häuffigsten werden sie in Schlesien, Pohlen und Litthauen gefunden. Ihr Fleisch ist viel weisser, als das Rebhüner-Fleisch, läßt sich auch viel mürber braten, dahero sie als ein gesundes, wohlverdauliches und gute Nahrung gebendes Wildpret recommendiret werden. Man pfleget sie, gleich andern Hünern zu braten, nur daß die Federn am Kopffe gelassen werden, theils zur Zierlichkeit, theils daß man den Vogel daran erkennen möge; sie werden auch mit gantzen Nelcken und Petersilien-Wurtzeln gekocht, oder in Pasteten geschlagen. Drey Haselhüner-Mägen, mit allem, was darinnen ist, gedorrt, und denen engbrüstigen Pferden eingegeben, soll denselben wieder einen guten Athem machen.

Haseling, ist ein Fisch so groß wie ein Häring, weiß, auf dem Rücken dunckel, an denen Floß-Federn röthlich; der Schwantz ziehet sich auf blau; wird in der Oder, Dosse und Havel gefangen, sein Fleisch ist weich und von guten Geschmack, dienet aber besser zum Sieden als Braten. s. Häseling.

Hasel-Maus, siehe Maus.

Hasel-Mistel, wächst auf Hasel-Stauden, wenn sie zwischen denen 2 Frauen-Tagen abgenommen, wird sie sehr wider die schwere Noth gerühmet.

Hasel-Nuß, ist die bekannte Frucht von der Hasel-Staude oder Hasel-Strauch, welche billig unter das Busch-Holtz gezehlet wird, weil sie nie zu einem sonderlichen Stamm kommet, sondern, wenn sie gleich in die Höhe steiget, dennoch allezeit wiedlicht und dünne verbleibet: Denn die beyden grossen Hasel-Stauden, oder vielmehr Hasel-Bäume, davon der eine zu Pforzheim gestanden, und am Stamme drey wohlgewachsener Männer starck:

Der andere aber zu Franckfurt am Mayn in Herrn Jacob du Fay Garten, und sieben und achtzig Werck-Schuh hoch, auch dabey am Stamme so dick gewesen, als vier Männer am Leibe starck seyn mogen, sind als Wunder der Natur anzusehen, und als ausserordentliche und sehr rare Exempel hieher nicht zu ziehen. Es schläget und schosset dieses Holtz auf allen Seiten, und so gar zu unterst bey der Wurtzel aus, dahero es in dem Unterwuchs oder Busche ein nutzbares und zum Brennen diensames Holtz ist. Das Laub davon ist breit-rund, vornen mit einer kleinen Spitze und haaricht, auf der untern Seite aber gantz hell-grün, am Rande herum zerkerbt, und kommet bald dem Erlen-Laube gleich. Es hat eine leichte, dünne braun-rothe, und mit kleinen weissen Flecken besprengte Rinde. Aus den Zweigen wachsen im Herbste lange runde Zäpfflein, welche man auch Hasen-Käßlein nennet, welche aus vielen Schurren weise über einander gelegten kleinen Blätlein zusammen gesetzet sind. Diese Zäpfflein werden im Frühling gelb, ehe sie abfallen, und kommet das Laub nicht ehe herfür, als bis sie ihre Farbe zu ändern beginnen. Die Früchte, nemlich die Hasel-Nusse, kommen zwar an eben denen Zweigen und Aesten, wie die Zäpfflein, aber nicht, wo dieselbe gestanden, sondern, nach vorher gehender aus kleinen Zinnober-rothen Fäserlein bestehenden Blüthe, an andern Orten hervor, und sind entweder länglicht, oder bey nahe rund; in der äussern harten Schale, welche noch mit einem grünlichten und gleichsam gefranzten Futteral zum theil umgeben ist, stecket ein weisser, und nach Gestalt der äussern Schale entweder länglicht oder fast runder Kern, von einem angenehmen Geschmack, und der noch besonders in eine rauhe, und unter dieser in eine weisse zarte Haut eingewickelt ist. Das Holtz ist nicht nur, wie obgedacht, zum brennen, sondern auch, wegen seines zwieselichten Wuchses zu den Hecken sehr dienlich; die Siebmacher bedienen, nebst denen Saalweiden, sich desselben gerne, indem sie die Sieb-Böden davon machen. Die Hasel-Stauden-Kohlen aber werden zum Schieß-Pulver verbraucht; so giebt auch dieses Holtz schöne Reiff-Stöbe, Hand-Ruthen zu Dreschflegeln, Rechen- oder Hacken-Stiele und dergleichen. Sonsten wächset es überall, kommt gar leichte fort, sonderlich im magern, kalten, feuchten und sandigten Boden, den Schatten aber kan es eher, als die Sonne leiden. Ausser dieser wilden Art Hasel-Nuß-Stauden, welche in Wäldern und Brahnen von sich selbst aus dem in die Erde gefallenen Kern wachsen, giebt es auch zahme, welche in denen Gärten an Wänden und Spalieren gebauet und aufgezogen werden, aber nicht sowohl am Holtz und Laub als nur vielmehr an den Früchten von einander unterschieden sind. Davon hat man dreyerley Gattungen, als 1) die gemeinen weissen Hasel-Nüsse, welche grösser und am Geschmack lieblicher sind, als die wilden. Es rühret aber dieser Unterschied nur von der Wartung her, welche darinnen bestehet, daß man etliche schöne wilde Hasel-Stauden im Herbst um Allerheiligen in den Garten versetze, und nachgehends das überflüssige Holtz nebst der inwendigen Brut fleißig ausschneide. Diese Hasel-Nüsse sind, wie die wilden rundlicht, und gleich oder ohne Ecken. 2) Die grossen runden Leonischen oder Spanischen Hasel-Nüsse, welche fast noch einmahl so groß, als die gemeinen, auch denselben nicht gantz gleich, sondern etwas eckicht sind. Und 3) die langen roth-schaligten Hasel-Nüsse, deren wieder zweyerley Gattungen sind, nemlich Lombardische, oder sogenannte Lamperts-Nüsse, welche auch Bart-Nüsse genennet werden, und Zeller Nüsse, welche ihren Nahmen von dem Kloster Zell bey Würtzburg her haben, weil sie häuffig alldorten herum wachsen, und von dannen Sträuche und Früchte an andere Oerter gebracht werden. An beyden ist, wie nur gedacht, die auswendige harte Schale roth; das inwendige zarte Häutlein um den Kern aber ist an jenen, nemlich denen Lamperts-Nüssen, Scharlach-roth, an den Zeller-Nüssen aber weiß. Die Lamperts-Nüsse, weil sie wider die rothe Ruhr dienen, werden deswegen auch Ruhr-Nüsse genennet. Von denen gemeinen Hasel-Nüssen wird folgender Gestalt ein Oel gemachet: Man nimmt geschälte und gedörrte Hasel-Nüsse, stösset solche in einem Morsel, mit einem höltzernen Stämpfel, ziemlich sachte, daß sie wie ein Kuchen werden, denn giesset man ein wenig heisses Wasser darau, und läßt es eine Stunde also stehen; hernach stösset man sie stärcker, als zuvor, und preßt sie zwischen zweyen Bretlein, oder auf einer Presse aus, so bekommt man das Oel, welches in einem Geschirre aufgefangen, und fleißig verwahret wird. Dieses Hasel-Nuß-Oel, dessen man von drey Pfund geschälter Nüsse ordentlich zwey Pfund bekommt, ist süß, wie Mandel-Oel, und kan nicht nur zum brennen, sondern auch an die Speisen mit Nutzen gebrauchet werden. Die Hasel-Stauden verlangen einen schatten-reichen doch lufftigen Ort im Garten, damit der Wind den Thau und Regen bald von ihnen abbringe: Denn diese zwey sind denen Hasel-Nüssen, absonderlich wenn sie blühen, sehr schädlich, indem sie davon wässerig, wurmstichicht und abfällig werden. Ihre Vermehrung und Fortpflanzung geschiehet auf dreyerley Art, 1) durch die Nüsse, 2) durch Absencken der langen Ruthen, wie beym Weinstock, und 3) durch die Brut. Wenn man sie von der Frucht erzeugen will, gleich wie die Eicheln, womit es jedoch sehr langsam zugehet, darf man nur die Nüsse, welche vollkommen, groß und fett an Kern seyn sollen, in Moos oder Laub den Winter über in Keller halten, und hernach im Frühling nicht tieffer als eine Hand breit in die Erde stecken, denn wenn man der Lehre derjenigen folgen wolte, welche die Anweisung geben, daß man sie einen Schuh tief in die

Erde

Erde legen soll, würden sie ersticken; die Grube soll man auch nur halb zudecken, und denn das andere Jahr, wenn das hervor geschossene Reiß die Grube übersteigen will, erst selbige vollends vergleichen. Wenn man sie aber von eingelegten Zweigen oder Ruthen fortbringen will, machet man nahe an derselben eine Grube, sencket hiervon eine schwancke Ruthe oder Ast, scharret die Grube zu, daß nur der Gipfel ein wenig hervor rage, und tritt das andere fest ein, hernach, wenn es eingewurtzelt, wird es von dem Mutter-Stamm abgelöset. Die beste und gewisseste Art ist, wenn sie durch die von der Wurtzel ausprossende Brut fortgepflantzet werden. Alljährlich soll man sie im neuen Monden umhacken, und die Brut oder Nebenschößlinge, welche dem Haupt-Strauch viel an seinem Wachsthum hinderlich sind, davon hinweg nehmen, auch sie von allen Wasser-Schößlingen säubern, nicht weniger die alten Stämme, wenn sie von ihren Kräften kommen, und ihre Früchte nicht mehr vollkommen gerathen, sondern wurmstichig werden, behörig aushauen, damit der Stock durch Treibung neuer Schößlinge sich wieder verjünge. Die Hasel-Stauden tragen lieber auf den Hügeln, als in der Ebene, noch gedeylicher aber, wenn man ihnen nicht gar zu viel Aeste lässet. Sie sollen eine sonderbare Antipathie mit denen giftigen Thieren haben, und wenn die Hasel-Nüsse wohl gerathen, wollen auch, nach theils abergläubischer Leute Meinung, in selbigem Jahre viel Hochzeiten werden. Auf den Hasel-Stauden wächset ein Mistel oder Kenster, welcher nächst dem Eichen-Mistel vor den besten gehalten, aber selten gefunden wird. Von den Hasel-Stauden werden auch die Wünschel-Ruthen, wordurch man Gänge und Ertzte, Schätze und anders finden will, geschnitten, und zwar im Frühling oder Herbst, drey Tage nach dem neuen Mond. Man wählet hierzu einen Zweig, der weyspröstig, zweyzinckig oder zwieselig, gerad und von eines Jahres Wuchs, auch etwa zwey Spannen lang ist. Die besten Stauden hierzu sind, die auf Bergen wachsen, wo Ertz-Gruben sind. Uiber obbeschriebene Gattungen Hasel-Nüsse giebt es noch eine Art, welche doch mehr zur Zierde als zum Gebrauch dienet, indem ihr Kern zwar den Hasel-Nüssen gantz ähnlich, aber nicht so gut zu essen ist; die davon wachsende Bäumlein machen gleich einer Ceder schöne und wohlgeformte Pyramiden, die den Gärten ein sonderbares gutes Ansehen geben.

Hasel-Oehrlein, auch **Eich-Schwämme** genannt, sind grosse graue und bleichfärbige Erd-Schwämme, sehen fast wie ein bereitetes Kälber-Gekrös aus, und wachsen bey den Wurtzeln der Eich-Bäume, und werden wie fast die andern Schwämme oder Pilze zubereitet.

Hasel-Wurtz, ist eine kleine vielfältig über einander geschrenckte und mit vielen Zärtlein behängte Wurtzel, welche einen scharfen widrigen Geschmack hat, und wegen ihres nicht unangenehmen, und den Narden fast gleichkommenden Geruchs, die wilde Narde genennet wird. Sie hat runde, breite glänzende Blätter, zwischen welchen nahe bey der Wurtzel an zarten und langen Stielen, braune Purpur-farbene wohlriechende Blumen in kleinen Hülsen, wie am Bilsen-Kraute, hängen, darinnen ein eckigter den Wein-Körnlein nicht ungleicher Saamen wächset. Man findet sie in schattichten Orten, in Wäldern und Gärten. Sowohl die Wurtzel als die Blätter, haben eine starckpurgirende Krafft, und wer die Scharbocks-Blätter, die mit ihnen eine ziemliche Gleichheit haben, zum Salat sammlen will, mag sich wohl vorsehen, daß er nicht über diese gerathe. Das Kraut, wenn man es mit der Blüthe im Frühling brauchen will, muß man an der Sonnen und nicht im Schatten dörren. Die Wurtzel mit Ziegen-Molcken genommen, führet den gallichten Schleim aus, und treibet den Harn. Ein Quintlein gestossene Hasel-Wurtz in einem Trunck weissen Wein, früh Morgens nüchtern eingenommen, und sich wie bey dem Gebrauch anderer purgirender Artzneyen, verhalten, eröffnet die verstopffte Leber, Miltz, Mutter und verhärtete Geschwulst, ist also eine nützliche Artzney wider die Wasser- und Gelbe-Sucht, eingewurtzeltes Hüfftweh, Engbrüstigkeit, kurtzen Athem und Husten, insonderheit aber für alle drey- und viertägige Fieber, denn sie reiniget den Leib von allen bösen Feuchtigkeiten, und ist ein gutes Mittel für starcke Handwercks-Leute und Bauren. Etliche geben die Blätter den Pferden unter ihr Futter, davon sie sich reinigen und muthig werden. So legen auch einige Weiber die frischen Blätter in die neu-gemolckene Milch, und glauben sie werffe besser auf, und gebe mehr Milch-Raum.

Hasen-Baitze, siehe **Baise.**

Hasen-Geyer, suche **Geyer.**

Hasen-Hetzen, stehe **Hetzen.**

Hasen-Kasten, ist ein kleiner von sehr dünnen Tannen-Bretern zusammen geschlagener Kasten, welcher nur, wie eine Schube-Lade, mit einem Deckel versehen, und nicht grösser ist, als daß ein Hase, welchen man lebendig von einem Ort zum andern bringen will, darinnen sitzen könne, iedoch muß er genugsame Lufft haben. Man hat auch vor die Hasen gedoppelte Kasten, von acht bis zehen Fachen, so lang als ein Wagen, darinnen man so viel Hasen, als Fache sind, auf einmal fortbringen kan. Die Kästen pflegen grün angestrichen, und die Thiere, für welche sie gehören, darauf gemahlet zu werden.

Hasen-Klee, Katzen-Klee, ist ein kleines Kraut, welches an den Korn-Feldern wächset, schmale Blätlein, je drey beysammen, und wolligte Knöpflein träget, die wie ein kleines Hasen-Pfötlein aussehen. Es wird äusserlich zu Wunden und Brüchen, innerlich aber in Wein oder Wasser für das Blutspeyen und andere Blut-Flüsse nützlich gebraucht.

Hasen-Kleint, junger Hase oder Vorhäß, wird das vordere Theil vom Hasen genennet, woraus man in denen Küchen mit dem Hasen-Schweiß, das so genannte Hasen-Schwartz zu machen pflegt. Es bestehet aber dieses aus dem Vorder-Theil, so zusammt dem Kopff bis an die Büger weggeschnitten wird, worzu der Schweiß des Hasens folgendergestalt aufzufangen: Wenn der Balg herunter gestreifft wird, setzt man eine Schüssel unter den Hasen, spület ihn inwendig mit Eßig aus, so laufft der Schweiß alle davon, worauf dieses auf nachgesetzte Art vollends zubereitet wird: Wenn nemlich der kleine Hase zu seinen Koch-Stücken gehackt, die Galle von der Leber gethan, der Kopff entzwey gespaltet, das Gehirn bey Seite gethan, alles gesaltzet und mit Wasser, Eßig und Bier durch einander wohl gekocht; so kühlet man dieses gekochte Essen aus, richtet es in einem Tiegel an, seihet von der abgekochten Brühe etwas darzu, würtzet es mit Jngber und Pfeffer, reibt etwas Pfeffer-Kuchen daran, oder nimmt an dessen Stelle braun gebrannt Mehl, brennet braune Butter hinein, wer gerne von Zwiebeln isset, kan derer auch eine Portion geschnittene hinzu thun, und alsdenn lässet man es nochmahlen aufkochen. Jnzwischen qvirlt man den aufgefangenen Schweiß mit etwas Zucker ab, und wenn nun dieses Eingerichte in vollem kochen ist, lässet man diesen durch einen Durchschlag hinein lauffen, und rüttelts wohl durch einander. Bey dem Anrichten streuet man geschnittene Citronen-Schaalen darüber.

Hasen-Kohl, siehe Gänse-Distel.

Hasen-Königlein oder Küllen, suche Caninichen.

Hasen-Netze, ist ein von guten klaren Hechel-Hanff gestricktes Netze, welches bey der Hasen-Jagd gebraucht wird. Es stellet dergleichen Netze gemeiniglich hundert Schritt lang: Die Schlag-Leinen sind neun Garn-Faden dicke, das Garn, woraus das Netz gestricket wird, ist von starckem Bind-Faden dreyschäfftig: Die Maschen oder Schmasen, sind drey Zoll ins vierkantigte, und das Netz sechzehen dergleichen Schmasen, das ist vier Fuß hoch, welches über drey und dreyßig Pfund nicht schwer seyn soll, und würde also, wenn das Pfund daran vor fünff Groschen gerechnet wird, das Netze etwan sechs Thaler, ein und zwanzig Groschen zu stehen kommen; wo aber Kost und Hauff darzu gegeben wird, pflegt man das Macher-Lohn insgemein mit vier Thalern zu bezahlen. Die Haacken, Hefftel und Furckeln, werden nach Proportion klein und leichte gemachet: Jngleichen gehören auch hierzu ein paar eiserne Stichel oder so genannte Pfahl-Eisen, um die Löcher in der Eile zu stossen, wie auch auf ieden Flügel ein paar Schlägel, die Hefftel hinein zu schlagen, denn mit den Aexten schallet solches zu sehr, daß die Hasen in Zeiten ausreissen. Bey dem Stellen hat man folgendes zu beobachten: Wenn der Stell-Mann das Netze aufgebunden, und den Hefftel in der rechten Hand, auch das Garn zum Ablauffen gefasset hat, und den Haacken verkehrt auf der lincken Schulter träget, so nimmt ein anderer ihme den Hefftel und etwas Netze vom Haacken, schläget ein: oder bindet an, und lässet den Mann mit dem Netze ablauffen, denn wird solches scharff angezogen hinten nach ausgeschlagen, daß es nicht verdrehet werde, und desto besser stelle. Hierauf wird wieder ein anderes genommen, und auf gleiche Art damit verfahren, bis alle Netze, nach Verlangen gestellet sind. Diese Hasen-Netze, welche bey manchem von Adel oder Pacht-Jnhaber der Nieder-Jagd, gemeiniglich nur des Hasen-Handels halber, in ziemlicher Menge anzutreffen sind, solten billig, weil die Hasen durch selbige sehr dünne gemacht werden, anders nicht, als nur auf denen Gräntzen zu brauchen erlaubet, wenigstens nicht iedermann, solche zu misbrauchen, verstatten werden.

Hasen-Oehrlein, siehe Maus-Oehrlein.

Hasen-Pappel, suche Pappel.

Hasen-Pfötlein, ist eine Klee-Art, klein und groß, beyde bringen rauhe Aehren, wie Hasen-Pfoten, wächst an Korn-Feldern. Jn Wein wird es für Blutspeyen und äusserlich bey Wunden und Brüchen gebraucht.

Hasen-Scharte ist eine Spalte an der Ober-Lippe, die zugleich an das Zahn-Fleisch angewachsen. Sie wird angeboren und entstehet auch aus Verwundungen, ꝛc. vom Alter. Ein geschickter Wund-Artzt kan bey jungen Leuten durch den Schnitt der Sache helfen.

Hasen-Sprung, ist ein kleines Beinlein, bey einem Hasen in den Gelencken der Hinter-Läuffte sitzend, welcher gepülvert wider den Stein und fallende Sucht, vornehmlich aber wider das Bauch-Grimmen und die Colic von fünff bis dreyßig Gran schwer eingenommen, ingleichen in harter Geburt sehr gerühmt wird. Wenn man Hasen-Sprünge einem Pferd in den Tranck-Eimer wirfft, und solches daraus sauffen läßt, so verfängt es sich nicht, wenn es sich auch noch so sehr erhitzt hätte.

Hasen-Tücher, siehe Tücher.

Haspel, siehe Weiffe.

Haspel-Pumpe, heist eine Wasser-Kunst so mit Händen gezogen wird.

Haspen, sind Winckel-rechte Haacken, woran der eine und zwar der längste Schenckel spitz wie ein Nagel oder Banck-Eisen geschmiedet ist, und in die Pfosten eingeschlagen wird; der andere aber, so etwas kurtz und recht perpendicular auf den ersten gesetzet seyn muß, und wegen seiner Gestalt, auch der Dorn genennet wird, ist derjenige, um welchen sich das Band mit seinem Oehr beweget. Ihre Grösse richtet sich demnach nach den Bändern und ihrer Stärcke, davon sind die kleinesten in Fenster-Haspen, die mittleren die Thür-Haspen, und die grösten kommen vor die Thor-Flügel.

Hau, siehe Gehau.

Haube, heisset dem Frauen-Volck theils in zierlicher Aufsatz, theils auch nur eine schlechte Bedeckung vor das Haupt, und sind von gar vielerley und sehr veränderlichen Façon, bald schlecht, bald mit Spitzen, bald mit, bald ohne Band, bald einfach, bald zwey, drey und mehr fach, und was dergleichen Veränderung mehr daran zu finden, und die eingeführte Mode und Art des Landes mit sich bringt, auch denen Haubenmacherinnen, welche solche Aufsätze geschickt zu verfertigen wissen, am besten bekannt. Diese pflegten solche vor diesem auf einem von Holtz, Thon, und dergleichen Materie gebildeten Kopffe, mit einem Hals zu stecken und zu knüpffen, welches daher ein Hauben-Stock genennet ward.

Haube, heissen die Falckenier die Kappe, womit der Falcke von ihnen gehaubet wird, das ist, die sie ihm aufsetzen, damit er desto ehe zahm werde. Die Wild-Fänge oder nur erst gefangene Falcken, haubet man erstlich mit Reusch-Hauben, wenn man sie aber anfänget zu tragen, so werden sie recht gehaubet. Wann der Falckenier den Falcken hauben will, muß er sich vorsehen, daß er ihn nicht mit dem kleinen Finger ins Genick stosse, denn sobald der Vogel gewahr wird, daß man mit der Hand zu ihme nahet, so wirfft er sich auf den Rücken, welches denn eine böse und unartige Gewohnheit ist. Wenn der Falck die Fesseln abschneiden, und sich ledig machen will, oder beisset in die Stange, item in den Handschuh, so muß man ihme eine Haube mit einem Schnabel-Futter aufsetzen. Es soll aber das Schnabel-Futter vornen bey dem Schnabel gegen der Nasen auf beyden Seiten seine Lufft-Löcher haben, und derowegen fleißig gemachet werden, damit der Vogel dadurch genugsame Lufft haben möge. Die Falckenierer tragen zu ihren Zeichen eine Haube auf dem Hut. Siehe Falkenier.

Haube-Lerche, siehe Lerche.

Haubel-Meise, suche Meise.

Hauck oder Haug, ist ein Augen-Gebrechen der Pferde, und bestehet in einem kleinen Beulchen, so dem Pferde inwerts in dem Augen-Winckel lieget, wird also erkannt: Wenn er wächset, so rinnet dem Pferde das Auge; wenn man ihme denn darein siehet, so findet man einen kleinen Keutel, der weiß und hart ist, und da man das Aug aufzerret, so kehret der Keutel hervor und wieder weg. Vermerket man nun bey Zeiten, daß einem Pferd der Hauck wachsen will, so lässet man ihme die Adern unter den Augen, bindet das Pferd mit dem Kopff unter sich, lässet es wohl bluten, nimmt alsdenn gestossenen Alaun, weissen Ingwer, Saltz, langen Pfeffer und Nessel-Wurtz, dörret es wohl, reibet und stösset es klein, treibet es durch ein Tüchlein oder Haar-Sieb, und bläset durch ein Röhrlein dieses Pulver dem Pferd in das Auge. Oder: Nehmet Laab, damit man die Milch läbet, Ruß aus einer Feuer-Mäuer, und weissen Ingwer, alles klein gestossen und vermischt, und dem Vieh in die Augen gestrichen. Eben dieses Mittel lässet sich auch bey dem Rind-Vieh, wann ihme der Hauck wachsen will, nützlich gebrauchen. Ist aber der Hauck bey einem Pferde schon dergestalt gewachsen, daß er muß geschnitten werden, so laß dem Pferde das Auge, wo der Hauck ist, wohl aufzerren, stich und zeuch einen Faden dadurch, damit man den Hauck kan heraus ziehen, denselben schneide allenthalben und wohl ab, daß nichts davon überbleibe, doch hüte dich, daß du die Felle ob den Augen nicht treffest, und thue ihm ein wenig Saltz ins Auge; darnach stelle es in einen gantz finstern Stall, und wasche das Blut mit kaltem Wasser ab, so wirds besser.

Haue, siehe Hacke.

Hauen, heisset so viel, als abmähen, oder mit der Sense abhauen; also sagt man: Gras hauen, Gerste hauen, Haber hauen, und kurtz von allen Feld-Früchten, so nicht mit der Sichel abgeschnitten, oder mit der Hand ausgerauft werden.

Hauen nennen die Jäger, wenn ein Biber einen Baum umbeisset.

Hauend Schwein, wird ein wilder Hauer, oder vollkommenes grosses Schwein, männliches Geschlechts, welches vier Jahr alt und drüber ist, genennet. Ihr Gewehr ist drey Finger breit, lang heraus stehend, sehr scharff und spitzig. Sie sind sehr kühne, absonderlich im Jagen und Hetzen, wenn sie erhitzt worden: Was sie nur sehen, darauf gehen sie los und schonen nichts, es seyn Menschen, Pferde oder Hunde. Sie haben grosse Stärcke; werden sie ja mit grosser Mühe endlich zur Flucht gebracht, und sehen einen Prudel, Dickigt oder Morast, setzen sie sich hinein, fahren heraus, und schlagen alles, was sie antreffen, lahm und zu schanden, oder gar todt. Die hauenden Schweine, so einander gewachsen sind, kämpfen gleich denen Hirschen, in ihrer Brunfft-Zeit, doch auf eine andere Art, denn sie fahren zusammen, lehnen sich mit dem Rücken hart an, schlagen einander auf die Vorder-Blätter mit dem Gewehr, hauen sich viele Ritzen und tieffe Schläge ein, daß öfters manche im Kämpffen und solchem Streit lahm, beschädiget oder wohl gar todt geschlagen werden, so es aber dennoch wohl abgehet, schwellen sie auf ihren Schultern, und wenn wiederum neue Schläge dazu kommen, reiben sie sich an das Hartz und heilen sich mit der Zeit wieder aus, davon sie eine dicke Haut kriegen, welche als ein Panzer feste verwächset. So sie aber in währendem Kampff eines Wolffes gewahr werden, vereinigen sie sich beyde und verfolgen denselben, als ihren gemeinen Feind mit grossem Eifer. Im sechsten und folgenden Jahre werden sie grosse Haupt-Schweine genannt.

Hauer, siehe Eber.

Haug, suche Hauck.

Hau-Hechel, siehe Heu-Hechel.

Haupt, ist das vornehmste Theil an einem Cörper, es sey ein Mensch oder Vieh, dessen äusser-

äusserliche Stücke bestehen in der Stirn, Augen, Nase, Mund, Ohren u. s. f. das innere ist vornehmlich das Gehirn, und bey den Menschen die sinnliche vernünfftige Seele. Und weil nun dieses das alleredelste ja vortrefflichste; so hat man daher Anlaß genommen, alles dasjenige mit eben diesem Nahmen zu belegen, welches wegen seiner Vortrefflichkeit und unentbehrlichen Nothwendigkeit vor anderen Theilen einen Vorzug erfordert. Siehe Kopff.

Haupt, ist auch das untere Stücke Holtz am Pflüge, an welches die Pflug-Schaar befestiget ist. Siehe Pflug.

Haupt-*Allee*, siehe *Allee*.

Haupt-Balcken, siehe **Balcken**.

Haupt-Baum oder Ober-Baum, ist ein Forst-Terminus, und bedeutet einen vollkommen ausgewachsenen oder überständigen Baum, so nach advenant der gewächsigen oder ungewächsigen Art des Holtzes, funffzig, sechzig, siebenzig, achtzig bis hundert Jahr alt ist. Meistentheils pflegt man auf einem gemeinen Acker Holtz nicht über acht oder zehen grosse Eichen oder andere gute Arten von Haupt-Bäumen stehen zu lassen, deren Stellen, wenn sie gefället werden, die sogenannten angehenden Bäume wieder ersetzen.

Haupt-Bestelle, ist das Riemen-Zeug, so um die Ohren, Backen und Kehle eines Pferdes gehet, und mit zum Zaum oder zur Halffter gehöret.

Haupt-Jagen, wird ein solches Jagen genennet, da man in einem Wald das Wildpret an einen gewissen Ort oder Reñer zusammen treibet, welches hernachmahls mit dem dazu gehörigen und benöthigten Zeuge umstellet, und das Wild darinnen auf den Laufft vor den Schirm gejagt, und daselbst gefället wird. Dergleichen Jagden werden gemeiniglich um die Jagd-Hirsch-Feist-Zeit, oder um die Schwein-Hatz, nicht weniger auch bey Anwesenheit fremder Herrschafften, um solche damit zu divertiren, angestellet. Wenn ein solches Haupt-Jagen gemachet werden soll, muß der Jäger-Meister vor allen genaue Erkundigung einziehen: Was ein ieder Forster in seinem Reñer vor Behältnisse, und vor Dickigte, lichte Blätze und Frucht-Felder, auch was er vor Wildpret an Hirschen und Sauen habe? Ob darunter nicht etwan Haupt-Thiere von Hirschen und hauenden Schweinen vorhanden waren, und wo eigentlich der Aufenthalt und Wechsel nach ihrer Nahrung seyn mochte, und wo sie auslauffen; nach welchen allen er sich mit dem Stellen sowohl, als mit dem Treiben richten muß. Ist nun das Jagen von der Herrschafft resolvirt, muß derselbige des Tages vorher den sämtlichen Jagd-Zeug dahin abführen lassen, und dabey denselben dergestalt eintheilen, wie viel Fuder Gezeug von den hohen Tüchern beym Anfange an den Abjagens-Flügel zu stellen, und wo die andern, ein iegliches auf seiner Post zu warten habe, iedoch daß sie auf beyden Flügeln der Wälder hinfahren, allda warten und stehen bleiben. Darauf hat er einen Uberschlag nach dem Vorrath seines Jagd-Gezeugs zu machen, und hiervon die Verzeichnisse, wie solches zu bestehen, dem Ober-Jäger auszugeben. Nach diesem wird observiret, wo das Jagen und der Laufft gemachet werden können, welches so viel möglich an einem kleinen Bach oder Quell-Wasser geschehen soll, damit das Wild sowohl als die Hunde im Abjagen sich erquicken mögen: Man muß Achtung geben, ob der Ort so beschaffen, daß die Herrschafft nebst ihrer Hof-Stat mit Pferd und Wagen durchkommen können; ferner, ob der Ort auch mit genugsamen Dickigt von jungen Holtz und Sträuchern, Tannen und Fichten, oder andern laubigten Stauden bewachsen sey, wo sich das Wild verbergen, auch nicht so leichte auf den Laufft sehen könne. So muß auch der Laufft, so viel möglich abhängig, oder doch zum wenigsten fein gerade liegen; sonderlich aber muß vor allen Dingen der Wind wohl gemercket und judiciret werden, daß er aus dem Wald von dem Wildpret nach dem Laufft gehen möge. Wenn nun auf des Jäger-Meisters Befehl mit den Leit-Hunden durch die Besuch-Knechte auf beyden Flügeln zugleich vorgesuchet worden ist, um zu vernehmen, was vor Wildpret, und darbey vor Haupt-Hirsche rein oder raus seyn, und dem Jäger-Meister, wessen man sich darinnen zu vermuthen, gemeldet worden: So wird alsdenn das Lauff- oder Quer-Tuch, wohin der Laufft kommen soll, gestellet, und an demselben die hohen Tücher zur rechten und lincken Hand auf die Haupt-Flügel von den Zeug-Knechten angebunden und geknebelt, nach diesem der hohe Zeug ein Fuder nach dem andern auf beyden Flügeln abgeführet, aufgestellet, und behörig verwahret, so weit als man mit solchem reichen kan. An selbigen werden die alten und Mittel-Tücher und daran die doppelten, letztlich aber die einfachen Tücher-Lappen gestellet. Den fernern Verfolg dieses Haupt-Jagens suche unter denen Wortern Treiben und Abjagen.

Haupt-Kohl oder weisser Kopff-Kohl, siehe Cappes-Kraut.

Haupt-Küssen, werden in den Gebett-Betten diejenigen kleinen viereckigen Küssen genennet, worauf man den Kopff zu legen pfleget; die weissen von Leinwand, Zwillich, weissen und blauen Damast, Cottun und dergleichen verfertigte Uiberzüge, womit sie bekleidet werden, heissen Haupt-Küssen-Züchen.

Haupt-Leine, wird die oberste Leine an einem Jagd-Tuch oder Netze genennet.

Haupt-Mängel, werden beym Roß-Handel diejenigen Fehler genennet, welche heut zu Tage an einem Pferde erscheinen müssen, wenn der Verkäuffer solches wieder anzunehmen gezwungen werden solle. Nach denen Sächsischen Rechten ist er nur vor drey Haupt-Mängel gehalten, nemlich 1) wenn das Pferd stättig; 2) wenn es Staar-blind, und denn endlich 3) wenn es Haar-schlächtig ist. Nach den Franckfurtischen Statuten sind nachfolgende Mängel ausgesetzet: (1) Wenn das

Pferd

Pferd gestohlen oder geraubet ist, (2) wenn es Haar-schlächtig oder Schläge-bäuchlich; (3) wenn es stättig; und denn (4) wenn es Haupt-süchtig, als monig oder rotzig ist, weil diese Mängel fast unsichtbar, und also dem Käuffer, er sey auch so verständig als er immer wolle, verborgen seyn können. Nach denen Lübekischen Rechten muß ein Verkäuffer nachfolgende drey Mängel gewähren: 1) Daß das Pferd nicht anbrüchig; 2) daß es nicht stättig, und denn 3) daß es nicht kollerend sey. Zu Nürnberg ist der Verkäuffer eines Pferdes für drey Haupt-Mängel, nemlich 1) für rotzig, 2) räudig, und 3) Haarschlächtig, dem Käufer vierzehen Tage lang nach beschehenen Kauff und Zustellung des Pferdes zu stehen verpflichtet. Wo aber das verkauffte Pferd geraubet oder gestohlen wäre, und der Käuffer dasselbe wieder geben müste; so ist der Verkäuffer den Käuffer schadlos zu halten schuldig.

Haupt-Pflock oder **Spann-Pflock**, siehe Zafftel.

Haupt-Salat oder **Kopff-Salat**, siehe Salat.

Haupt-Schlüssel, ist ein dergestalt abgefaßter und künstlich nach vielen Eingerichten in verschiedenen Schlossern gerichteter Schlüssel, welcher alle Zimmer und Behältnisse eines Hauses oder eines Land-Gutes schliesset, und den ein Haus-Vater von Rechtswegen beständig bey sich tragen soll, nicht nur im Feuers-Gefahr willen, da manchmal die nöthigsten Schlüssel in der Angst nicht können gefunden werden, sondern auch, weil er sehr bequem, denen Domestiquen und andern Arbeitern, welche in Abwesenheit der Katze gerne die Mäuse agiren, ohnvermuthet auf den Hals zu kommen, und sie in ihrer Nachläßigkeit oder Muthwillen zu überraschen.

Haupt-Schmertzen, oder **Haupt-Weh**, **Kopff-Weh**, ist ein Schmertz, der aus innerlichen Ursachen im Haupte entstehet. Er kommt von vielerley Ursachen, und ist also unterschieden, bald von denen Nerven, bald denen Säfften, bald aus dem Magen und bey Frauenzimmer von der Mutter. Es verursachet auch ein Rausch, eine Erkältung, eine Erhitzung, ꝛc. das Wetter Haupt-Weh. Nach diesem allen muß man die Mittel dagegen einrichten und unterscheiden. Kommt es vom Magen, so ist die Reinigung und Stärckung des Magens nöthig: Aus der Mutter, so ist diese zu reinigen und zu stärcken. Kommts von einer Erkältung, so hilfft Wärme und Schwitzen. Kommt es von einer Erhitzung, so hilfft ein Umschlag von Brot, Ungarischem Wasser, Wacholder-Beeren, Kümmel, und so weiter.

Haupt-Schwein, wird ein wildes Schwein männlichen Geschlechts im sechsten Jahre genennet. Die Haupt-Schweine sind nicht so süchtig, als die hauende und angehende Schweine sind: Haben ihr Gewehr vier Finger breit heraus stehend, groß und starck, doch etwas gebogen, einem Knebel-Bart ähnlich, nicht zu scharff, von Farbe gelblicht und nur an denen Spitzen weiß. Der Kopff ist auf der Stirn und an dem Rüssel gantz grau, welche Farbe auch die Vorder-Blätter haben. Das Haupt-Schwein gehet geschrencket mit denen Ballen ein- und mit denen Klauen auswerts, und schreitet insgemein zwey gute Werckschuh lang. Die Fährte ist drey bis vier Finger breit, der Schranck eine Spanne weit, nachdem es feiste über den Rücken ist, und die Keulen von einander gesperret sind.

Haupt-siech, wird von einem Pferde gesagt, welches die Hauptsucht oder Hauptweh hat; es ist diese Kranckheit sehr hart zu erkennen, doch sind etliche Umstände, die es einiger massen an den Tag bringen: Denn ein Pferd, das Haupt-siech ist, lässet den Kopff niederhängen, die Ohren werden ihm welck und lapp, es geschwellen und rinnen ihm die Augen, aus dem Munde fället ein dünner zäher Schaum und dergleichen; solche Pferde soll man alsobald von groben harten Futter, als Haber, Gersten, Heu und Stroh, abhalten, und dargegen andere Fütterung, als geschrotene Gersten, mit Wasser besprenget, geben. Inmittelst soll man auch das Pferd mit harter Arbeit verschonen, und im Stall fleißig warten, ihm grüne Saat, Weiden-Blätter, wilde Salbey, Wegwarten oder Sonnen-Wirbel geben, und vor kaltem Wasser enthalten, damit der Leib nicht mehrers erkältet werde, und iezt gemeldete Kräuter ihre Wirckung desto besser haben und purgiren mögen. Zum andern soll man dem Pferde auch zur Ader lassen, wenn aber das Geblüte schön und roth ist, soll man es bald wieder verstellen, denn es ist sodenn eine Anzeigung einer andern Kranckheit. So das Hauptwehe von allzugrosser Hitze herkommt, alsdenn ist darzu anfangs gut, daß man ihm über eine Stunde Blätter von Lattich oder Salat mit Eßig besprenget in das Maul stosse, damit die grosse Hitze ausgezogen und gelöschet werde; und mag man ihm auch zur Labung folgenden Tranck, als Honig-Wasser und Gersten-Wasser, iedes ein Qvartier, mit ein wenig Eßig vermischet eingiessen, und bey einer Stunde gemach umher führen lassen; wenn es denn gar kühle worden, so kan man ihm noch eine Hand voll Heu, das in frisch Wasser genetzet, vorwerffen, und über eine gute Weile hernach ein wenig Futter geben, es auch wohl zudecken lassen, damit die allzugrosse Kühle im Stall keinen Schaden thue. Wenn es aber davon herrühret, daß ein Pferd allzusehr erkältet worden, so nehmet Poley, Sadebaum (Sevenbaum) und Weitzen, thut es in einen Sack, lassets im Wasser sieden, und hänget ihn also warm über den Kopff, daß ihme der Brodem in die Nase gehe, bis daß ihm das Haupt erwarmet; trocknet ihm denn das Haupt wieder ab, und schmieret selbiges mit warmen Wein und Baum-Oel. Oder nehmet breiten Wegericht, waschet denselben sauber mit Wasser, dörret und pulverisiret ihn, und gebet ihn mit Salz vermischt dem Pferd im Futter zu essen, räuchert aber auch dabey das

Pferd

Pferd mit gantzen Weyrauch. Es ist auch ein gutes Mittel, wenn man Liebstöckel und ein wenig Heiter-Nesseln wohl im Wasser siedet, und den Dampff davon dem Pferde, welchem man das Haupt mit einer Decke verhängen muß, recht in die Nase gehen lässet, auch ihm das pulverisirte Liebstockel-Kraut mit unter das Futter giebet.

Haupt-Sohle, ist ein Stücke eisernen Beschläges an dem Haupt des Pfluges. s. Pflug.

Haupt-Treiben ist, wenn in einem grossen Wald das Wildpret bey einem Haupt-Jagen zusammen getrieben, und nach dem Abjagen gejaget, darneben auch mit Zeuge hergestellet wird, daß solches sich scheuen, und nicht austreten möge. Wie solches anzustellen, und was dabey zu beobachten, ist hinten unter dem Wort Treiben nachrichtlich zu finden.

Haus, heisset ein iedes von Werckstücken, Bruchsteinen, Mauern, Ziegeln, Holtz- und Riegelwerck, Leimen, und dergleichen, aufgeführtes Gebäude, in welchem Menschen mit ihrer beweglichen Habe für allerley nachtheiligen Anfall oder Ungemach des Wetters gesichert wohnen können, und in diesem Verstand wird es auch ein Wohn-Haus genennet. Die Hauptstücke desselben sind das Fundament oder der Grund, die Wände und das Dach. Hiernächst bestehet solches entweder nur aus einem oder mehrern Stockwercken, welche mit Treppen behorig versehen und zusammen gehänget sind, damit man aus einem bequemlich in das andere kommen könne. Die inwendigen Theile eines Hauses sind, der Keller, Stuben, Kammern, Säle, Küchen und andere Gemächer, welche mit Scheide-Wänden abgetheilet, ihr Licht von aussen durch die Fenster, inwendig aber die Gemeinschafft durch die Thüren haben. Bey Erbauung eines Hauses soll man vornehmlich auf die Stärcke oder Festigkeit, und auf die Bequemlichkeit, davon siehe Gehalt, hiernächst aber auch, so viel möglich auf den Wohlstand oder Zierlichkeit desselben bedacht seyn; insonderheit wird an einem Hause erfordert, daß es freye Lufft, genugsames Licht, und gesundes Wasser habe. Weil aber, wie bekannt, diese erwehnte drey Haupt-Absichten allezeit nach dem Zustande des Bau-Herrn, und nach denen Verrichtungen, so darinnen vorgenommen werden sollen, eingerichtet seyn müssen; also wird dem günstigen Leser nicht unangenehm fallen, wenn man ihm auf L. C. Sturms vollständige Anweisung grosser Herren Palläste, in fol. Augsp. 1718, ingleichen zu eben dieses Autoris vollständigen Anweisung von bürgerlichen Wohnhäusern, fol. Augsp. 1721, und endlich zu eben dessen vollständigen Anweisung zu Land-Wohnungen und Meyereyen, fol. Augsp. 1715 verweiset, allda er eine gute Nachricht finden wird, wie diese verschiedene Arten Häuser auch nach den Haupt-Absichten verschieden anzugeben und anzulegen. Ausser diesem zum Auffenthalt und Wohnung der Menschen erbauten Hause giebt es noch mehrere Gebäude, welche den Nahmen Haus führen, ob sie gleich nicht alle zu obgedachtem Endzweck, nemlich daß Leute darinnen wohnen können, sondern zur Verwahrung gewisser Sachen, oder allerhand hauswirtliche Verrichtungen in selbigen vorzunehmen erbauet sind: Als das Back-Haus, Brau-Haus, Brenn-Haus, Forst-Haus, Gewachs-Haus, Glas-Haus, Hüner-Haus, Jagd-Haus, Lust-Haus, Malz-Haus, Tauben-Haus, Vogel-Haus, Wasch-Haus ꝛc. von welchen insonderheit gehandelt an Orten ein mehrers. Siehe auch die Artikel Bauen ꝛc. ꝛc. Grund-Bau.

Haus, heißt auch eine Familie, die aus der Ehelichen Gesellschafft, dem Kinderzeugen und Erziehen entstehet, dieses auch, und deswegen die Wirtschafft zum Zweck hat, folglich auch die Hausherrliche Gesellschafft, ja endlich alle daher entstehende, oder damit verwandte Bluts-Freunde und Schwäger in sich begreifet. Siehe Haushaltung.

Haus-Apothecke, ist ein Vorrath von allerhand guten, so einfachen als gemischten Artzneyen, womit sich ein auf dem Lande wohnender Haus-Vater billig versehen soll, damit er im Nothfall für eine und andere Kranckheit, gefährliche Falle, Verwundungen, und andere jähe Zufälle darinnen Zuflucht finden, und sowohl sich und denen seinigen, als seinem armen nothleidenden Nachbarn und Neben-Christen Hülff und Rath verschaffen könne: Denn weil die Land-Güter zum offtern sehr weit von denen grossen Städten, wo man Medicos und Apothecken findet, entfernet sind, die meisten Kranckheiten aber erfordern, daß man ihnen bald anfangs wehre, und, da man auf der Aertzte Mittel warten solte, solche manchmahl viel zu spat anlangen würden, der Natur, welche inzwischen schon von der Kranckheit Gewalt übermeistert worden, wieder über sich zu helffen; als thut derjenige Haus-Vater gantz loblich, der Fleiß anleget, sich nicht nur in der Artzeney-Kunst, was die Kranckheiten und ihre Cur betrifft, in der Chymie und Apothecker-Kunst, um die Zubereitung der Artzeney-Mittel zu verstehen, ein wenig umzusehen, sonderlich die Haus-Mittel, die ihm das Feld, die Gärten, Wiesen, Wälder, und das Vieh giebt, zu kennen, und zu wissen: (Siehe Haus-Mittel:) Sondern auch einen Vorrath zu bereiten, allerley jähen Zuständen Abbruch zu thun, oder aber, aufs wenigste, so viel Zeit dadurch zu gewinnen, bis ein ordentlicher Medicus oder Chirurgus kan an die Stelle gebracht werden. Es soll aber der Haus-Vater diese seine Haus-Apothecke nie ohne Theriac, Mithridat, Confectio Alkermes und de Hyacintho, Bezoar, Rhabarbar, Senes-Blätter, Lerchen-Schwamm, Krebs-Augen, Hirschhorn, und dergleichen seyn lassen, nicht weniger iederzeit allerley medicinalische Oele, Balsam, Spiritus, Salia, Hertz- und Krafft-Wasser, Salsen, Syrupe, Säffte, Julepe, Latwergen, Pulver, Salben, Pflaster, Eßig, Zelten, Morsellen, und gute Rauche in seiner Apothecke bereiten, die bey ihm wachsende gesunde Kräuter, Wurtzeln, Blüthen, Blumen, Früchte

Früchte und Saamen zu rechter Zeit einsammeln, ohne Verlust der besten Krafft dörren und aufheben. Alle Species sollen in saubern Büchsen, Gläsern und Schachteln, und allezeit darauf geschrieben seyn, was es und in welchem Jahr und Zeit es gemacht sey: Denn es dauren solche nicht alle gleich-lang, sondern es sind einige eher, andere später dem Verderben unterworffen. Die Essige, so infundirt seyn, müssen alle Jahr verändert, oder mit neuem Essig und Materialien erneuert werden. Destillirte Wasser, wenn sie Phlegmatisch sind, verändert und erneuert man alle Jahr; es ist aber dieses eine Erneuerung zu nennen, wenn das Wasser an neue Gewächse gegossen und destilliret wird. Geistige Wasser kan man länger behalten. Balsamische und Aromatische Sachen bleiben zwey bis drey Jahr gut. Die Cerata oder gelinde Pflaster dauren kaum ein Jahr. Eingemachte Früchte bleiben zwey Jahr. Confect dauret, weil er mit Zucker gantz eingeschlossen worden, länger, denn die natürlichen Sachen. Conserven behält man etwan ein Jahr gut, die Latwergen kaum so lang, insonderheit, wenn sie weichlich und angenehm seyn. Die Elixire dauren, weil sie geistig, viele Jahre, wenn sie anders recht verwahret, daß sie nicht ausrauchen. Die Pflaster dauren kaum ein halb Jahr, es wäre denn, daß sie recht trocken wären. Harte Extracten dauren viel Jahr, und leiden ausser der Dürre nicht leichtlich einen andern Schaden. Brust- und Lungen-Latwergen, die aus Mandeln, Pimpernüßlein, und den kalten Saamen, (als welche leicht verderben) gemacht seyn, dauren kaum ein Jahr, die andern auf das höchste zwey Jahr. Die Morsellen halten sich zwar lang, doch ist es besser, man gebrauche frische, besonders, wenn sie aus einfachen Stücken, die leicht schimmeln, bereitet worden. Ausgedruckte Oele, wenn sie gemäßiget seyn, als Mandeln, Sesam-Oel, und von Pimpernüßlein, sonderlich die zum Einnehmen taugen, dauren kaum über ein Monat, kalte Oele ein Jahr, warme zwey oder drey Jahr, die aber, so aus wohlriechenden Früchten gepresset werden, z. E. aus den Muscaten, kan man ein halbes Jahr behalten. Destillirte Oele bleiben länger: Die aber an der Sonnen maceriret werden, verändert man alle halbe Jahr. Die Spiritus bleiben sehr lange, sonderlich, wenn man sie verwahret, daß sie nicht verrauchen. Säffte die fliessend sind, werden jährlich, die aber etwas hart sind, in zwey oder drey Jahren verändert. Einfache Syrupe bleiben ein Jahr, zusammen gesetzte und Aromatische aber zwey Jahr. Die Salben halten sich fast ein Jahr ꝛc. Die Conservation oder Erhaltung dieser Artzney- oder Apothecker-Waaren betreffend, so lassen sich die Salia am besten in Holtz oder Gläsern an trockenen Oertern; wässerichte Sachen aber in Gläsern oder Krügen erhalten. Gewächse trocknet man im Schatten, und verwahret sie, wenn es wohlriechende seynd, in Büchsen von Linden-Holtz, oder in Gläsern, die ein enges Mundloch haben, und mit einer zinnernen Schraube verwahret seyn. Die Kräuter trocknet man im Schatten, wenn sie aber dick und gar zu feuchte Blätter haben, so daß sie gerne faulen, so müssen sie bey einer grossern Hitze in der Sonnen trocknen, alsdenn thut man sie in höltzerne Kästlein, oder aus saubern groben Papier gemachte Säcke, damit sie nicht staubicht werden. Die Saamen behält man an einem trockenen Ort in höltzernen oder gläsernen Geschirren, wie auch in Papier, damit sie desto länger dauren und rein bleiben. Die Früchte hält man in Schachteln, Büchsen oder Körben. Die Wurtzeln in trockener Lufft; die kleinere dünnere, und deren Kräffte durch die Wärme der Sonnen und des Wassers leichtlich weggehen, muß man im Schatten und Wind trocknen, als da sind, Eppich, Fenchel-Wurtz ꝛc. Die gröbere werden bey dem Feuer, an der Sonnen oder dem Wind getrocknet, als da sind Entzian, Alraun ꝛc. Die Rinden behält man in höltzernen Büchsen an einem trockenen Ort. Gummi und trockene Hartze schliesset man ebenfalls an einem trockenen Ort in höltzerne Gefässe, die flüßige aber in irdene Büchsen oder Krüge ein. Die Balsame thut man in zinnerne Büchsen, oder wohlverwahrte Gläser. Die eingemachte Sachen erfordern vielmehr irdene als zinnerne Gefässe. Die mit Zucker überzogene Confecturen und Morsellen hält man in höltzernen Büchsen. Die Conserven, dicken Säffte und Latwergen in irdenen Gefässen besser als in Zinn. Die Pflaster und Cerata werden mit einer Blasen, oder in Wachs getunckten Papier umwunden, und in trockenen Büchsen verwahret ꝛc. Doch diese weitläufftigen Anstalten schicken sich vor die wenigsten Haus-Wirte. Daher thut man wohl, wenn man wenigstens 1) nebst denen gemeinen Haus-Mitteln, dazu dieses Lexicon Anleitung giebt, 2) einen verständigen Medicum, nicht aber Quacksalber zu Rathe ziehet, und sich von demselben die Haus-Apothecken vor die gemeinsten Zufälle, nebst einem Unterricht des Gebrauchs wegen, zubereiten oder vorschlagen lässet. Ausser diesem aber kan man 3) zum Unterricht, Richters Unterricht vom menschlichen Leibe, it. D. Carls Haus-Apothecke brauchen. Die gantz Armen aber können 4) des armen Landmannes Artzt zu Leipzig bey Jacobi gedruckt anschaffen, und sich da Raths erholen. Endlich aber muß man 5) wenn die Sache gefährlich wird, zeitig den Medicum suchen.

Haus-Arbeit, heissen diejenigen Arbeiten, welche von einem fleißigen Haus-Vater, und einer sorgfältigen Haus-Mutter zu Hause vorgenommen werden müssen, und denen Feld-Garten- und Weinbergs-Arbeiten, auch übrigen bey der Vieh-Pferde- und Bienen-Zucht, ingleichen bey dem Feder-Vieh, Fischerey, Forst- und Weydewerck vorkommenden Verrichtungen entgegen gesetzet sind. Worinnen solche Haus-Arbeiten bestehen, auch wie und zu welcher Zeit dieselben füglich anzustellen, und vorzunehmen seyn, davon wird das zu Ende

dieses

dieses Lexici befindliche Wirtschafftliche Monats-Buch oder jährliche Haus-Calender, sattsame Nachricht geben.

Hausbacken Brot oder Haus-Brot, siehe Brot.

Haus-Besem, suche Besem.

Haus-Buch, Haus-Bücher, ein Haus-Wirt brauchet verschiedene Bücher, welche ihm in seinen Wirtschafftlichen Geschäfften die Hand bieten, und zur Ordnung, Bewahrung, Uiberlegung, und klüglichen Einrichtung derselben nothig sind. Und das werden überhaupt Haus-Bücher, so in eine Haus-Bibliotheck gehören, genennet. Es sind entweder gedruckte oder geschriebene Bücher. Von denen ersten kan ihm der Herr von Rohr in seiner Haushaltungs-Bibliotheck Nachricht geben. Und in diesem Lexico hat man hin und wieder auch die nöthigen Schrifften angeführet. Die Bibel, das neue Testament, Arnds wahres Christenthum, Gesang- und Gebet-Bücher, sind die vornehmsten. Diese letzten könte man zwar entbehren, wenn nicht viele einfältige Leute solche Anleitung höchstnothig hätten, sonderlich da die meisten nicht aus dem Hertzen beten können, und in der einem Haus-Wirt so nothigen Bet-Kunst so unerfahren, weil sie nicht weit in einem wahren und lebendigen Christenthum gekommen sind. Feine Einleitungen zum Bibel-Lesen, Erklärung und Betrachtungen über dieselbe, Anleitungen zur Kinder- und Gesinde-Zucht, die Teutsch abgefaßten Landes-Gesetze, Edicte, Mandate, Policey-Ordnungen, ein gutes Artzney-Buch, ein Buch von iedem Wirtschaffts-Geschäffte, so man sonderlich treibet, oder überhaupt nächst einem kurtzen zusammenhangenden Abriß der gantzen Wirtschaffts-Kunst, darzu des Hof-Rath und D. Zinckens Grund-Riß der Cameral-Wissenschafften dienlich, dieses allgemeine Lexicon œconomicum, ein Oeconomisch Journal, dergleichen die Leipziger Sammlungen sind, ein fein Hand-Rechen-Buch, z. E. Köhlers, oder der allzeit fertige Rechen-Meister, so bey Geßnern in Leipzig gedruckt. Endlich ein oder mehrere Haushaltungs-Bücher, siehe Haushaltungs-Buch, gehören auch dazu. Man könte auch die Zeitungen, ein vollständiges Buch von der Welt-Geschichte, wie auch andere Teutsche Historische gute Bücher zu einer solchen Bibliotheck eines Haus-Wirts in verschiedener Absicht rechnen. Allein sonderlich hat er verschiedene geschriebene und zum Schreiben eingebundene und zubereitete Haus-Bücher nöthig. Denn diese machen, nebst denen Urkunden seines Vermögens und seiner Wirtschafftlichen Geschäffte, dahin Kauff-Briefe, Vermächtnisse, Erbtheilungen, Vergleiche, Contracte, Schuldverschreibungen, Acten, Briefe, Grentz-Beziehungen, Protocolle, Qvittungen und Qvittungs-Bücher, Bestallungen und Nachrichten gehören, gleichsam sein Wirtschaffts-Archiv aus, so er fein in Ordnung an einem vor Feuer und Wasser, so viel möglich, verwahrten Ort halten, und in denen folgenden Büchern sich fein nach Numern und Littern darauf beziehen muß. Solche sind nun 1) ein Inventarium aller derer jenigen Dinge, damit er erwirbt und wo er Einkünffte hat, welches sich denn in viele Theile theilet, so verschiedene Nahmen bekommt, z. E. Haus- Feld- Wiesen- Wald- Vieh- Schiff- und Geschirr- und Hausraths, Inventaria, Fund- Lager- Fluhr- Erbenzins- und Lehn-Bücher. 2) Die Rechnungen oder das glaubwürdige, theils Hand- theils ordentliche und Haupt-Verzeichniß derer in seiner Wirtschafft vorfallenden Einnahme- und Ausgabe-Begebenheiten an Naturalien und Geld, welches sich denn auf verschiedene besondere Register, Rechnungen, Kerbhöltzer, Wochen- und Monats-Zettel, Qvittungen, Verzeichnisse von activ- und passiv-Schulden, sonderlich aber auf besondere sogenannte Schmatter- Hand- oder Tage-Bücher gründet, so der Wirt und der, so verschiedene Einnahme und Ausgabe unter sich zu verrichten hat, darunter auch die Haus-Mutter ein solches Haus-Buch hält, beständig und täglich gleich fortführet, ja gleichsam die Haus-Stützen sind. Eben diese werden auch in gantz engem Verstande, Haus-Bücher genennet, daraus alles hernach in die ordentliche und Haupt-Rechnung eingetragen wird. Sonst aber sind zu Dreßden heraus gekommen gedruckte und linirte Formulare mit denen Rubriqven der Theile, Titel und Capitel zu ordentlichen Haupt-Haushaltungs-Rechnungen oder Registern, welche man in grossen Wirtschafften bey Aemtern und Ritter-Gütern wohl brauchen kan. In Döplers Rechnungs-Beamten findet man ebenfalls solche Formulare. Von Güter- und Aemter-Beschreibungen oder Inventariis giebt die Amts-Tabelle des frommen und grossen Fürstl. Wirts Ernesti, Hertzogen zu Sachsen-Gotha, ein Muster, welche in Schröters Schatz- und Rent-Kammer, und denen neuen Edit. des Seckendorffischen Fürsten-Staats zu finden. Zu denen Haupt-Rechnungen gehören auch 3) General-Extracte, die man fein in eine kurtze Tabelle bringen und alles gleich von seiner Wirtschafft übersehen, ja auch in denen Rechnungen selbst finden kan. Endlich thut 4) ein Haus-Wirt sonderlich bey weitläufftigen Wirtschafften wohl, wenn er auch seine jährliche Wirtschaffts-Protocolle führet, und darinne die merckwürdigsten Erfahrungen, Zufälle, Veränderungen, Haupt-Einrichtungen, Uiberlegungen, Uiberschläge, Wirtschafftlichen Staats, wie auch andere Erleuterungen der Rechnungen und seiner Wirtschafft fein anzeiget und in denen Rechnungen sich darauf beziehet. Ja dieses Protocoll kan auch die mündlichen Ordres der Herrschafft, wenn es ein Verwaltungs-Wirt ist, in sich halten, die man fein von ihm kan unterschreiben lassen.

Haus- und Land-Wirthschaffts-Calender, oder Wirtschafftliches Monat-Buch ist eine kurtz-gefaßte Vorstellung und Nachricht, was ein fleißiger Haus- und Land-Wir

Digitized by Google

das gantze Jahr durch, in einem ieden Monat, sowohl zu Hause, als auf dem Felde, in denen Gärten, Weinbergen, Gehölzen, bey allen Arten der Vieh-Zucht, imgleichen bey der Fischereyen und Weydewerck, durchgehends zu thun, auch sonsten seiner Gesundheit, der Witterung und des Jahr-Gangs halber zu beobachten habe. Es finden sich solche wirtschafftliche Calender hin und wieder bey denjenigen Autoribus, welche von der Oeconomie und Haushaltung weitläufftig geschrieben: doch kan man sich nicht in allen Stücken überhaupt und an allen Orten darnach richten, weil nicht eine Landes-Art mit der andern einstimmig, dannenhero man vornemlich erst sich bekannt machen soll, zu welcher Zeit und an welchen Ort ein solcher Haus-Calender zusammen getragen worden, daraus denn hernach ferner abzunehmen, in wie weit man sich seines Orts die darinnen vorgeschriebene Regeln zu Nutze machen könne. Dergleichen nun ist auch hier zu Ende dieses Lexici zu finden, und hat derselbe diesen Nutzen in einer Haushaltung, daß er dem Gedächtniß des Haus-Vaters zu Hülffe kommt, damit nichts vergessen, sondern alles und iedes in guter Ordnung verrichtet, auch dem Gesinde, welches ohnedeme mehrentheils vergessen und nachläßig ist, seine Arbeit angewiesen, auch aufs künfftige, allermeist, wo die ordentliche Verrichtungen vom Gewitter Verhinderung gelitten hätten, zu andern Arbeiten Anstalt daraus gemachet werden könne.

Hausen oder **Haussen**, ist ein grosser Fisch, welcher nicht nur in der Donau, zwischen Raab und Comorren, und andern an diesem Fluß anabliegenden Orten, sondern auch in dem grossen Wolga-Strom in Moscau gefangen wird. Er wird, wann er recht ausgewachsen, bis zwölff Ellen lang, und vier, sechs, acht bis zehen Centner schwer, ist an der Gestalt fast wie ein Stör, aber grösser, hat eine glatte weißlichte Haut, ohne Schuppen, Beinen noch Gräten, ausser im Kopffe, von welchem bis zum Schwantz ein grosser holer Knorpel, an stat des Rück-Grads gehet. Der Hausen-Fang hebt sich an im Martio, und währet bis zu Ende des Monats Julii. Im September fängt er sich wieder von neuen an, und währet bis gegen Allerheiligen. Der Haussen, wenn er gefangen, läßt sich mit Wein und Milch etliche Tage beym Leben erhalten. Man fänget sie mit grossen, aus starcken Seilen und Stricken verfertigten, nicht viel weniger, als hundert-klafftrigen Fisch-Garn; so bald man nun wahrnimmt, daß ein solcher grosser Fisch im Netze sey, ziehet man dasselbe gemach zu einem seichten Orte zu, die Fischer aber suchen Gelegenheit, den Fisch am Bauch mit den Fingern und Nägeln zu kratzen und zu kitzeln, welches ihme so angenehm, daß er stille lieget, und nach Gefallen mit sich umgehen läßt; inzwischen schieben die Fischer dem Hausen einen Strick behend durch die Floß ein, und bey dem Maul heraus, verknüpffen denselben wohl, und ziehen hernach den Fisch mit Gewalt zu Lande, da er denn gleich einem Rinde ausgehauen, und also frisch, entweder Pfund-weise, oder auch wohl gantz verkaufft, oder eingesaltzen und weit verführet wird. Er hält sich gerne auf, wo fetter und leimichter Grund im Wasser ist; dahero ihn auch die Fischer in dergleichen Orten am leichtesten finden. Sein Fleisch ist wohlgeschmack, und giebt an Güte dem Lachs nichts nach; er ist überdies fett, und hat zum öfftern Speck, wie ein Schwein. Der Rogen ist schwärtzlicht, und wird in Eßig gesotten und eingemacht, für ein Lecker-Bißlein gehalten; der Hausen selbst aber wird fast auf die Art, wie ein Lachs gesotten, und mit demselben einer welschen Nuß groß, Butter in den Fisch-Kessel gethan, damit er mild werde, weil ein solcher Fisch, wenn nichts fettes dazu gethan wird, ehe hart, als weich siedet; oder wie Cabeliau, oder Laberdan mit zerlassener Butter; oder in einer Senff-Sosse; in einer gelben Pohlnischen Brühe; oder in einer Pastete zugerichtet; oder gebraten; oder marinirt; oder auch auf folgende Art eingemacht. Man zerschneidet nemlich den Hausen in mittelmäßige, nicht gar zu kleine Stücklein, siedet solche in Wasser und Saltz, leget sie nachgehends in ein sauberes Sieb, und trocknet sie ab. Diese seine Brühe, darinnen er nemlich gesotten worden, nimmt man, giesset Wein und Eßig daran, läßt es mit einander ein wenig sieden, hernach legt man die Stücken Hausen in einen neuen Topff oder Fäßlein, giesset die Suppen oder Brühe darüber, bis das Geschirre voll wird, und dieselbe über den Hausen gehet; man mag auch wohl Salbey, Lorbeer-Blätter oder Rosmarien darzwischen legen; der Eßig und Wein müssen warm darüber gegossen, und das Geschirr vor der Lufft wohl verwahret werden. Will man ihn aber über Land schicken, so macht man ihn folgender massen ein: Man muß den Hausen zu etwas grössern Stücklein zerschneiden, und sich in Vorrath kleine höltzerne Spießlein aus einer Schindel machen, die etwan Fingers breit sind; an diese wird ein iedes Stück Hausen angespießt, durch und durch, wie man sonst die Brat-Fische anstecket, unterdessen setzt man Wasser über das Feuer, saltzet es ziemlich starck, und besser, als wenn er stracks auf die Tafel gegeben würde, ja schier noch einmahl so viel, als man sonst an einen Fisch, der gesotten wird, zu thun pflegt. Wenn nun das Wasser kocht, leget man die Hausen-Stücken ein, läsfet sie gar wohl sieden, bis sie satt gesotten haben; sodenn legt man sie auf ein sauberes Tuch, doch daß man sie mit blossen Händen nicht betaste, sondern nur bey den durchgesteckten höltzernen Spießlein angreiffe; auf solchem Tuch lässet man sie abseihen und kalt werden, und hat nichts zu bedeuten, ob man schon das Saltz weißlicht darauf kleben siehet, denn ohne genugsames Saltz hält er sich nicht, und der Essig zieht das Saltz schon wieder heraus; hierauf legt man ihn in ein sauber neues und eichenes Fäßlein fein gleich auf einander, bis es voll wird, und lässet es hernach durch einen Böttiger wohl zuschlagen, und giesset durch

das Spund-Loch guten scharffen Wein-Eßig darauf, läſſet es also verspünden, und behält es in einem guten Keller, oder schickt es über Land, wohin man will, und kan man solchergestalt den Hausen über ein Viertel-Jahr lang gut erhalten; iedoch muß man inzwischen öffters durch den Spund zusehen, ob der Eßig nicht mangele, und gleich wieder nachfüllen (denn das Fäßlein ziehet anfangs den Eßig in sich) es muß auch das Fäßlein alle Tage hin und wieder gewältzet werden. Wilt du aber den Hausen angreiffen, so laß das Fäßlein bey dem einen Boden aufschlagen, und ein schönes rundes Bretlein, in der Mitten mit einem starcken langen Zapffen, dabey mans aufheben kan, machen, solches oben auf den Hausen legen, und mit drey oder vier weissen Kiesel-Steinen beschweren, damit der Eßig allezeit über den Hausen gehe: will es aber oben, wie es gerne zu geschehen pfleat, anlauffen und weiß werden, so gieß eines Daumens dick frisches Baum-Oel oben darauf, welches du, wenn du ein Stücke heraus nehmen wilt, vorhero mit einem Schöpff-Löffel herab schöpffen, und gleich hernach wieder darauf gieſſen muſt; das heraus genommene Stück aber schwemme mit einem frischen Eßig fein sauber ab, und gieb es hernach auf den Tisch, wie man sonst einen kalten Fisch aufzutragen pflegt. Die so genannte

Hausen-Blase, giebt einen trefflichen festen und zarten Leim, und wird aus der Blase und den knorplichen Rückgrad des Hausen zugerichtet, indem man diese in Stücken zerschneidet, in Wasser zu einem Kleister oder Mus kochet, ehe es kalt wird, in dünne Häutgen und Röllgen oder Kräutzgen formet, welche nachhero nicht nur von denen Buchbindern, Orgelmachern, und andern Künstlern und Handwerckern zu ihrer subtilen und saubern Arbeit, sondern auch von denen Köchen zu ihren meisten Geléen, und von denen Weinhändlern, welche damit die trüben Weine klar zu machen wissen, starck gebraucht werden. Die beste Hausen-Blase muß durchsichtig und weiß seyn, und sich gerne brechen lassen: Will man sie nun stat eines Leimes brauchen, wie denn selbige gedachter massen einen derer stärckesten abgiebet, wird dieselbe klar geschnitten, in Brantwein geweichet, und über Kohlen durch die Wärme aufgelöset. Man kan mit der Hausen-Blase Glas, Porcellin ꝛc. damit zusammen leimen, und sonst auch einen starcken Leim daraus machen. Es heißt auch die recht feine Engliſche Blase so, welche man auf frische Fleisch-Wunden gleich legen und dieselben sogleich wieder heilen kan. Deswegen führen grosse Herren ein Blätgen davon meist bey sich, und es ist ein geschwindes Haus-Mittel, z. E. wenn man sich in Finger schneidet.

Haus-Frau, ist eigentlich die Frau oder das Weib, welche als des Mannes Gehülfin sich die Versorgung des Haus-Wesens angelegen seyn läſſet. Siehe **Frau**. Da aber die Umstände nicht allemahl verstatten wollen, daß dergleichen Personen solche mühsame und oftmahls beschwerliche Verrichtungen selbst über sich nehmen können; als bedienet man sich in denen Städten meist derer Ausgeberinnen oder Haus-Jungfrauen, auf dem Lande aber bey grossen Haushaltungen derer Haus-Mütter und dergleichen, von deren guten und nothwendigen Eigenschafften etwas unter dem Wort: Ausgeben und Haus-Mutter erwehnet worden.

Haus-Friede, wird in den Rechten derjenige Schutz und die Sicherheit genennet, welchen ein ieder unter seiner Obrigkeit in seinem Hause oder Wohnung genieſſet, so daß sich ohne Obrigkeitlicher Verordnung, niemand an solcher Person vergreiffen darf. Ja es werden diejenigen, so dergleichen Frieden verletzen, von der Obrigkeit mit willkürlicher und dem Verbrechen nach eingerichteter Straffe **beleget.**

Haus-Fuchs, ist nichts anders als ein gemeiner Eyer-Kuchen, der aus Semmel, Milch, Mehl, Eyer und Butter oder Fett von dem gemeinen Volck auf unterschiedene Art zubereitet wird.

Haus-Genossen, werden nicht nur diejenigen genennet, welche bey einander zusammen in einem Hause, vor Miet-Geld, so der Herr des Hauses bekommt, oder umsonst wohnen, sondern man verstehet auch darunter die, so zu der Gemeinschaft einer vollkommenen Haushaltung gehören, und in eines Lohn und Brote seyn. Siehe Brötlinge.

Haus-Geräthe oder Haus-Rath, begreifft in sich alles dasjenige, was zur täglichen Nothdurfft in Stuben, Küchen, Kammern und andern Gemächern gebrauchet wird, oder sonst zu Auszierung eines Hauses vonnöthen ist, und läſſet demnach dasselbe gar füglich sich in nothwendigen oder unentbehrlichen, und in überflüßigen oder unnöthigen abtheilen. Zu der ersten Art gehören allerley Tische, Bäncke, Stühle, Betten, Bett-Gestelle und Vorhänge, Teppiche, Leuchter, Spiegel, Schräncke, Kasten, allerley Tisch- und Küchen-Geschirr, an Zinn, Meßing, Kupffer ꝛc. Nechst diesen aber wird auch zu besondern Orten, ja in den zu gewissen Verrichtungen besonders angelegten Häusern, dergleichen Back-Brau-Brenn-Wasch-Häusern u. s. f. ebenfalls besondere Haus-Geräthschafft erfordert, davon an seinem Orte Meldung geschehen. Alles Haus-Geräthe soll nicht nur nach seinen besondern Abtheilungen, in ein richtiges Inventarium iedesmahl gebracht seyn, der Abgang und Zuwachs angemercket und das Inventarium fortgesetzet, sondern auch in einer Haushaltung vornemlich in guter Ordnung gehalten, und nachdeme etwan ein und anders gebrauchet, verliehen, oder sonst von seiner ordentlichen Stell-

Digitized by Google

Stelle verrücket worden, wiederum an seinen gehörigen Ort gebracht werden, damit man nicht lange mit Verlust der Zeit, und mit Ungedult darnach suchen dörffe. Wie denn dieses letzte auch erfordert wird, das Geräthe in acht zu nehmen, zu bewahren, und über dieß, den Raum in Zimmern, Kammern und im Hause zu sparen. Denn dazu dienet sonderlich diese Anstalt, daß alles gleich an seinem Ort in bequeme Ordnung wieder gesetzt, geleget, gehänget und gestecket werde.

Haus-Gesinde, siehe Gesinde.

Haushälterin, heisset diejenige Person, welche alles dasjenige sorgfältig in acht nimmt und veranstaltet, was bey Verwaltung eines wohleingerichteten Haus-Wesens täglich zu besorgen vorkommt. Weil eine Haushälterin allermeist von Wittbern und unverheyratheten Personen angenommen wird, und in diesem Stück die Frauen-Stelle vertrit, indem ihr die völlige Disposition über das Gesinde, Küche und Keller, und was zur Haushaltung gehöret, überlassen ist, so daß sie alles zum Besten des Haus-Herrns handhaben soll; so wird überhaupt von dergleichen Person erfordert, daß sie Christlich, sorgfältig, der Ordnung sehr wohl zugethan, und darbey des Haus-Wesens in allen Stücken wohl erfahren sey. Diese Stücke betreffen nun die durch die Gewohnheit sonderlich dem weiblichen Geschlechte in der Wirtschafft zugetheilten Objecta, Zwecke und Geschäffte, davon schon unter dem Worte: Frau, ic. Ehe-Frau, etwas gedacht worden. Allermassen in diesem Stück eine Haushälterin, wann keine Frau da, oder dieselbe keine Haushälterin oder zu zart, kranck, oder zu vornehm ist, sich um die Haushaltung zu bekümmern, eben das zu thun hat. Wann aber eine Frau zugegen, so wird auch wohl noch von einer solchen Person allerhand weibliche Bedienung und Aufwartung erfodert. Von allen diesen Verrichtungen des weiblichen Geschlechts in der Haus-Wirtschafft ist nun an seinen Orten und unter ihren Benennungen hier gehandelt, unter dem Wort: Frau, aber insgemein davon geredet. Ja vor solche Personen nützet insonderheit dieses œconomische Lexicon. Man hat aber auch ein eigenes Frauenzimmer-Lexicon.

Haus-Hahn, siehe Hahn.

Haushalten, heißt zwar überhaupt solche Geschäffte treiben, welche mit Geld, Geldes-Werth, Credit und Diensten oder denen Gütern, d. i. Mitteln, Nothdurft, Bequemlichkeit u. Reichthum zu dem Ende zu erlangen, in acht zu nehmen, und so gerecht als klüglich anzuwenden vorgenommen werden, damit man seinen und anderer ihren Zustand, sonderlich was diese betrifft, nach denen verschiedenen Graden der allgemeinen und besondern Liebe und Wohlthätigkeit am allernächsten in Ansehung des zeitlichen und dadurch auch des ewigen Lebens vollkommner machen möge, und deswegen man die verschiedenen Objecta jedes Geschäffts, die Zwecke, so damit zu erlangen, und die Geschäffte selbst, dadurch der Zweck mit dem Objecto zu erlangen, nicht nur theoretisch, sondern auch aus der Erfahrung, und zwar sonderlich bey demjenigen erlaubten und an sich den göttlichen und menschlichen Gesetzen gemässen Nahrungs-Geschäffte insonderheit, wozu man durch Amt, Stand, Alter, Geschlecht, innerliche und äusserliche Kräffte des Leibes und der Seelen, äusserliche Gelegenheit und Umstände, wie auch durch seine Vorgesetzten berufen ist, sehr klar, gründlich und deutlich erkennen, hernach aber mit fleißiger Arbeit, Sorgfalt, Wachsamkeit, Uiberlegung und muthiger Ausführung unter göttlichem Segen und in einem desselben fähigen Zustande seiner Seele, zur wircklichen Ausübung bringen muß. Allein im besondern Verstande, heißt eigentlich Haushalten diese Geschäffte in einem vermittelst der ehelichen, elterlichen und hausherrlichen Gesellschafft, und also in einem daraus entstehenden Hause, entweder als Herr und Eigenthümer, oder auch im Nahmen des Hausherrns, treiben, und also an stat des ledigen Standes eine Haushaltung anfangen, führen und dirigiren. Und in solchem Verstande sagt man: In dem oder jenem Dorfe sind so und so viel Haushaltungen, d. i. Familien, Hauswirtschafften. Und hieraus ist zugleich zu bestimmen, was da sey ein

Haushalter, Oeconomus. Allermassen dieses Wort im weitläufftigen, besondern, ja so gar in einem allerbesondersten Verstande, nach dem nehmlich das Wort Haushalten gebrauchet wird, angenommen werden kan. Im weitläufftigen Verstande bedeutet es eine Person überhaupt, die ein Nahrungs-Gewerbe treibt und ein Amt hat. Ein lediger Knecht ist in so weit ein Haushalter, so weit er entweder mit seinem Lohn als Eigenthümer, oder aber mit dem Futter, Pferden und dem Dienst seines Herrns als ein Dienst-Bote wirtschafftet, gut oder schlimm haushält. In besonderm Verstande aber kommt dieses Prædicat einem ieglichen Haus-Vater oder Haus-Wirt zu; am allerbesondersten aber wird derjenige verstanden, der eine Haus-Wirtschafft auf dem Lande, sowohl was den Feld-Bau, Wiese-Wachs, Vieh-Zucht, als andere zu einer ordentlichen Haushaltung gehörige Stücken anbetrifft, rechtschaffen zu verwalten weiß, und deme dahero von der Eigenthums-Herrschafft eines Gutes oder Vorwercks, oder auch gantzen Amtes, die Ober-Aufsicht über alles und iedes anvertrauet, die Haushaltung richtig zu führen anbefohlen, und die übrigen zur Hauswirtschafft gehörige Bedienten, samt dem Gesinde untergeben worden. Er mag nun den Titel eines Amtmanns, oder Schössers, Verwalters, Meyers, Vogts, Amts- oder Korn-Schreibers führen, so soll er gottsfürchtig, aufrichtig, getreu, verständig, fürsichtig und sorgfältig, hingegen durchaus nicht eigennützig, noch zu streng und wider die Billigkeit, sondern in allen sich ereignenden, wider Gottes Ehre und seiner Herrschafft Interesse

lauffenden Fällen ein gerechter und unpartheyischer Richter seyn, oder zum wenigsten der Herrschafft, ohne Ansehen der Person, davon gründlichen und wahrhaften Bericht erstatten: die ihme anvertraute, des Amtes, Ritter-Gutes, oder Vorwercks Gerechtsame betreffende Documenta und Briefschafften, ingleichen die mit denen Unterthanen und Benachbarten getroffene Vergleiche, und derer unter ihme stehenden Bedienten und Pachtere, als Jägers, Brauers, Fischers, Zieglers, Schäfers, Schenck-Wirts, Müllers ꝛc. Instructiones, Bestallungen und Contracte sich wohl bekannt machen, und daß aller Orten denenselben ohnverbrüchlich nachgelebet werde, fleißig Achtung geben; die Zins- Gült- Zehend- Düngungs- Saat- Heu- Erndte- und Holtz-Register richtig führen; das Inventarium, oder die Verzeichniß alles desjenigen, was ihme im gantzen Amt oder Gute übergeben worden, in guten Stand und Ordnung erhalten, selbiges alle Viertel-Jahr richtig durchgehen, und den Ab- und Zugang behörig anmercken; sein Diarium oder Tage-Register, nebst andern Manualien treulich und fleißig halten, alle Einnahme und Ausgabe täglich eintragen, u. niemand ohne seiner Herrschafft Befehl, oder seines Amtes Erheischung und Nothdurfft etwas geben. Ja auch nach Befinden ordentliche jährliche Haupt-Rechnung machen und solche ablegen. Siehe Haus-Buch. Er soll auch ferner nach aller Möglichkeit dahin besorget seyn, daß er sich mit getreuem und fleißigen Gesinde versehe, und dasselbige in guter Zucht und Gehorsam halte; das Feld zu rechter Zeit gebührend bestellen lasse, auch sonst andere Feld- Haus- und Stall-Arbeiten fleißig und manierlich anordne. Die Teiche oder Weiher soll er fleißig und zum öftern visitiren, die Dämme, Rechen, Fluder, Zapffen, Ständer, Ein- und Ausflüsse besichtigen, und den sich allenfalls ereignenden Mangel auf das schleunigste repariren und verbessern lassen: ingleichen, daß an dem Gehöltze so wohl als an der Wild-Bahn oder Wild-Fuhre, durch widerrechtliche Eingriffe derer Benachbarten, durch heimliche Wildprets-Diebe, durch Abweidung des jungen Holtzes, durch verbotene Gräserey, oder in andere Wege kein Schade geschehe, entweder selbst, oder, weil ihme auf alles Achtung zu geben nicht möglich, durch den Jäger, Flur-Schützen, oder Holtz-Förster, die Gehölze, Heiden und Fluren zum öfftern begehen lassen; zur Sommers-Zeit die Tag-Löhner, Fröhner, Schnitter und Mähder auf den Feldern und Wiesen, auch anderer Orten, wo sie arbeiten; zur Winters-Zeit aber die Drescher in den Scheunen fleissig visitiren und besuchen, und selbsten zusehen, daß man so wohl mit der Arbeit, als dem Getraide treulich umgehe, auch selbiges rein und völlig ausgedroschen werde; zu welchem Ende er öffters etliche Bunde nachdreschen lassen, und nach befundener Faulheit, oder Unachtsamkeit und Betrug, die Drescher zur verdienten Straffe ziehen kan. Er muß sich auch keines weges verdriessen lassen, sowohl bey Tag als bey Nacht, früh und spat, sowohl auf die Fuhr- oder Acker-Knechte, als alles übrige Gesinde gute Achtung zu geben, dieselben öftermahls und unversehens zu visitiren und zu besuchen, ob sie sich in ihrem Geschäffte und vorhabender Arbeit, der Gebühr und Billigkeit nach, verhalten, und nicht etwan mehr zu Schaden als zu Nutzen arbeiten. So soll er auch sorgfältig darauf bedacht seyn, daß er dem Vieh sein Futter genugsam verschaffe, damit man mit der Fütterung den Winter durchaus langen möge, und sich kein Mangel ereigne: dahero soll er zeitlich einen Uiberschlag machen, und nach Befinden, den benöthigten Vorrath an Heu, Grummet, Stroh, Schrot, Kleyen, Kraut, Rüben, Möhren, u. a. m. ohngesäumt herbey schaffen; nicht weniger ein wachsames Auge sowohl auf das Vieh, als auch auf das Gesinde haben, alle Tage, sonderlich zur Winters-Zeit, in die Vorwercke, Pferde- Rind- und Ziegen-Vieh-Ställe, Schweins-Koben und Schäfereyen, umher gehen, und selbst zusehen, daß das Vieh alles und iedes zu rechter Zeit und nach Nothdurfft gefüttert und getränckt, die Fütterung nicht veruntrauet, oder sonsten durch unfleißiges Gesinde verwahrloset, noch mit Uiberfluß und Unrath verschwendet und zu nichte gemachet werde. Hiernächst soll er die Getraid- Heu- und Maltz-Böden, Milch- und Speise-Gewölber, Rauch-Kammern, Keller und Fisch-Kästen, fleißig verschlossen halten, auch das Getraide öfters wenden und umstürtzen: nicht weniger, wo an herrschafftlichen Gebäuden, sie haben Nahmen, wie sie wollen, etwas schad- oder mangelhafft, demselben bey Zeiten helfen; bevorab aber die Dächer, Fenster, Laden, Thüren, Schlösser (welche wenigstens alle Viertel-Jahr einmahl fleißig mit Klauen-Fett einzuschmieren) Bänder und Riegel verbessern lassen, damit durch Wetter, Regen, Schnee, Vögel, Ratten, Mäuse und anderes Ungeziefer, ingleichen durch ungetreues und diebisches Gesinde kein Schade geschehen möge. Durch die herrschafftlichen Felder, Wiesen und Gehölze, soll er keine neue ungewöhnliche Fuhr-Strassen oder Fuß-Steige machen lassen, auch auf die wilde Fischerey und besonders auf die herrschafftlichen Häge-Wasser gute Aufsicht halten, damit die Herrschafft darinnen nicht beeinträchtiget, noch von denen Unterthanen oder andern darinnen gefischet werde. Auf die Fröhner, welche, wo sie nicht selbsten kommen können, gute und tüchtige Leute, und nicht Kinder auf die Arbeit schicken müssen, iedes auch die gesetzten Tage richtig verrichten, und früh zu gebührender Zeit an die Arbeit, auch Abends nicht zu zeitig wiederum davon gehen solle, gute Aufsicht, auch mit denenselben richtige Kerb-Hölzer, und alljährlich ein ordentliches Frohn-Register halten: alle Erb- Haus- Grase- und andere Zinsen, zinsbare Stücken, Pacht- und Schutz-Gelder, und andere Gefälle, so viel nur immer möglich, zu rechter Zeit eintreiben, und

Digitized by Google

und nicht aufwachsen lassen; iedoch auch, gehalten Umständen nach, mit denenjenigen, so durch Mis-Wachs, Wetter- und andere Schäden an der Zahlung verhindert werden, Geduld zu haben, oder ihnen mit Vorbewust und Einwilligung der Eigenherrschafft einen billigmäßigen Nachlaß angedeihen lassen; dem Gesinde in Speise und Tranck nichts abbrechen, selbiges auch zu rechter Zeit auszahlen, und ohne gnugsam erhebliche Ursachen, ihren Liedlohn nicht vorenthalten, nicht weniger dasselbe mit aller Sittsamkeit regieren, und eher nicht, als wenn die Güte gar nicht verfangen will, das Rauche heraus kehren. Er soll auch durch den Pförtner, Thor-Wärter oder Amts-Knecht, alle Abend, wenn das Gesinde gespeiset und Schlafens-Zeit ist, das Hofe-Thor und die Pforten fleißig verschliessen, und ihme iedesmahl die Schlüssel überantworten lassen, wodurch dem Gesinde das heimliche Auslauffen verwehret, und alle Gelegenheit zu partiren, und sonsten böse Händel anzustiften, gäntzlich abgeschnitten werden kan. Seine Rechnung soll er, nachdem es seine Pflicht erfordert, entweder jährlich, Viertel-jährlich, Monatlich, oder so oft es seiner Herrschafft gefällig, fleißig und treulich ablegen, auch solche nebst der Cassa dergestalt accurat und gewissenhafft führen und halten, daß er alle Augenblicke im Stande sey, seiner geführten Administration halber, Red und Antwort zu geben, und seine Cassa ohne Abgang übergeben zu können. Endlich soll er ausser seines Herrn Geschäffte, noch ohne desselben Vorwissen nicht verreisen, noch einige Nächte aus dem Hause bleiben; so es aber auf erhaltene Erlaubniß geschiehet, die ihme anvertraute Haushaltung nicht alleine lassen, sondern getreue Aufseher bestellen, welche nach seiner Anordnung und Befehl, die vorkommenden Arbeiten verrichten lassen; was passiret, fleißig in Obacht nehmen, und ihme bey seiner Anheimkunfft von allen ausführlichen und aufrichtigen Bericht erstatten. In Summa, wer den Nahmen eines solchen Haushalters mit Rechte führen will, muß in allem, und vor allen munter, wachsam, redlich, getreu und wahrhaftig seyn, seiner Herrschafft Nutzen und Bestes in alle Wege suchen und befördern, Schaden und Nachtheil aber, nach äusserstem Kräfften und Vermögen abwenden und verhüten, sich alles liederlichen Lebens, auch gottlosen Fluchens und Schwörens enthalten, und in allen Dingen seinen Untergebenen zum guten Exempel darstellen, solchenfalls werden sie ihme allen gebührenden Respect und Ehrerbietung, die Herrschafft aber ihme allen guten und geneigten Willen zu erweisen bewogen werden. Allein es läßt sich hier nicht alles so umständlich an- und ausführen, was zu einem rechten Haushalter gehöret. Im Art. Haushalten ist ein allgemeiner Begriff gegeben, der sich auf die Oeconomische Wissenschafft und Klugheit beziehet. Ein Haushalter muß nach diesem Begriff ein solcher seyn, der nicht nur Theoretisch und aus Büchern, sondern auch durch Erfahrung nach und nach zu Haushalten weiß und wirklich Haushalten kan, daher man nur bedencken darf, was Haushalten heisse, so werden viel mehrere Eigenschafften daraus hergeleitet werden können. Doch schicken sich auch nicht alle zu diesen Eigenschafften. Ein künfftiger Haushalter muß theils natürliche theils erlangte Gaben und zu der eigentlichen Haushaltung Wissenschafft und Kunst durch verschiedene Dinge vorher zubereitet seyn. Es gehöret dazu ein aufgeweckter, lebhaffter Kopff, der mit einer guten Erfindungs- und ziemlichen Urtheilungs-Krafft, wie auch einem gesunden Leib versehen, nicht zu schläffrig und nicht zu hitzig und übereilend in seinen Actionen ist, sich etwas in der Welt umgesehen hat, der teutschen Sprache wenigstens recht mächtig und im Stande ist, ein gut Concept zu machen, einen lateinischen und frantzösischen Terminum verstehet, und das Rechnungs-Wesen inne hat. Nebst einer guten Erkänntniß in der Religion, etwas in der Historie und moralischen Wissenschafften, sonderlich im Rechte der Natur und allgemeinen Klugheit gethan haben, ist sehr gut. Wann sich einer auch ein wenig in denen bürgerlichen, Lehn- und Kirchen-Rechten finden kan, so ist es desto besser. Noch vortrefflicher aber ist es, wenn er einen nützlichen Unterricht in denen Versuchen und Experimenten der Natur-Lehre, sonderlich in der Natur-Geschichte, von der Erde, denen Pflantzen und denen Thieren hat, in der Auflösung- und Artzeney-Kunst aber nicht gantz unwissend ist, und etwas practisches von der Mathematic, sonderlich der Land-Bau-Kunst und Mechanic verstehet. Wenn er nun solchergestalt zubereitet ist, oder sich unter dem eigentlichen Studio œconomico, zugleich hierinne geschickt machet, alsdenn hat er vor allen Dingen nöthig, sich eine generale und zusammenhängende Idee von allen œconomischen Stadt- und Land-Wirtschaffts-Geschäfften, wie auch der damit verknüpften Policey zu machen. Denn die Wirtschafftlichen Geschäffte hängen unter sich zusammen. Man kan kein einziges recht gründlich verstehen und recht klug ausüben, wenn man nicht von denen übrigen, wenigstens einigen Begriff hat. Darauf aber ist es nöthig, daß er insonderheit diejenigen landwirtschafftlichen Geschäffte, welche mit Land-Ritter- und Cammer-Gütern oder Aemtern gemeiniglich verknüpfet sind, und also die eigentliche Wirtschaffts-Amtirung, so von Justiz-Aemtern, als dazu zugleich ein gelehrter Jurist erfodert wird, unterschieden sind, gründlicher verstehen lerne, darzu denn theils eine todte, theils eine lebendige, theils eine theoretische, theils practische Anweisung dienlich. Die todte und theoretische Anweisung bekommt man in Büchern und Schrifften, wie denn heut zu tage hierinne alles in teutscher Sprache vorhanden ist. Sie macht es aber nicht aus, ist nicht zulänglich und zuverläßig, und der Zehnte schickt sich nicht dazu, aus Büchern was zu lernen. Gelehrte

können noch eher damit fort kommen. Allein ein solch Subjectum, wie hier betrachtet wird, kan ohne lebendige und mündliche Anweisung wenig daraus lernen: Daher diese höchst nöthig und nützlich ist. Diese lebendige theoretische Anweisung nun solte man auf hohen und niederen œconomischen und vor die politische Jugend, die eben nicht studiren, gleichwohl aber nicht im niedern Stande bleiben will, bekommen können, welche aber noch fehlen und deswegen in denen Leipziger Samlungen, ein umständlicher Entwurff von ihrer Einrichtung zu finden ist. (Siehe das IV Stück n. 4.) Oeconomische Policey- und Cameral-Collegia gehören ebenfalls auf Universitäten theils vor solche, die nicht eben Gelehrte werden, theils vor solche, die als Gelehrte, ein solch Amt, oder sonst einen Dienst verwalten wollen, wo sie nebst der Rechts- und Gottes-Gelahrtheit, auch eigene Haushaltungen, oder eines andern Haushaltung führen müssen. Was die lebendige practische Anweisung anbetrifft, so wird aus selbiger, wenn nicht wenigstens eine von denen ietzt gedachten theoretischen, todten oder lebendigen Anweisungen damit verbunden wird, oder vorher gehet, selten ein recht gründlicher Haushalter, wiewohl auch ohne practische Anweisung jene, die Sache nicht ausmachet. Denn diese bestehet darinnen, daß man nach einem solchen gelegten Grund bey einem erfahrnen Haushalter auf einem Gute oder Amte selbst gegenwärtig sey, die Geschäffte sehe, nach denen Regeln untersuche, selbst Hand anlege, und solche unter der Anführung, Erinnerung und Correction, eines erfahrnen Haushalters treibe. Wann nun ein solcher zubereiteter Candidat zu wirtschafftlichen Verwaltungen hernach selbst fein vom kleinen zum grössern in Haushaltungs-Aemtern dienet, so wird durch tägliche Erfahrung, indem man im Haushalten nie auslernen kan, darauf endlich ein recht vortrefflich nützlicher und habiler Haushalter, ja ein particulair Cameraliste, daraus der, wann er gerecht und tugendhafftig dabey ist, oft mehr als 20 Gelehrte Juristen und Advocaten, die nichts von der Wirtschaffts-Amtirerey und der daraus fliessenden Land-Policey verstehen, in einem Staate nützet und zum gemeiner Wohlfahrt beyträget. Man kan aber auch leicht begreiffen, wie viel endlich ein Gelehrter, der die Haushaltung so gelernet hat, cent pro cent nützlicher und geschickter als ein Un- oder Halbgelehrter sey.

Haushaltungs-Kunst oder die Kunst Hauszuhalten, Oeconomie, Oeconomische Wissenschafft, ist eine practische Wissenschafft, wobey nach der Weisheit, Klugheit und Kunst fast alle gelehrte Wissenschafften auf rechtmässige Nahrungs- oder Wirtschaffts-Geschäffte zu dem Ende appliciret werden, damit man theils insgemein und überhaupt derselben Objecta, Zwecke, und die bestimte Art und Weise derer damit anzustellenden Geschäffte, sowohl an [illegible] als die Hülfs-Personen, Werckzeuge und Vortheile, theils die darunter begriffenen besondern Nahrungs-Geschäffte ihrer eigentlichen Natur und Beschaffenheit nach erkennen, folglich diejenigen Mittel wissen und zu brauchen lerne, wodurch entweder ein gantzes Land oder aber ein grosser Herr, oder endlich ieder Unterthan Nothdurfft, Bequemligkeit und Reichthum erlangen, erhalten und zur Beförderung der äusserlichen Glückseligkeit, auf eine geordnete Weise anwenden, verwalten und brauchen könne. Sie erfodert theils Vorbereitungs-Wissenschafften und Hülffs-Mittel, sonderlich wann sie ein Gelehrter studiret, (siehe davon im Art. Haushalter) theils aber bereifft sie verschiedene andere Theile unter sich. Denn sie ist entweder die allgemeine oeconomische Wissenschaft, worinne die ersten und generalsten Sätze der wirtschafftlichen öffentlichen und Privat-Klugheit der Fürsten und Unterthanen vorgetragen werden. Und darum bekümmern sich die Weltweisen in derjenigen moralischen Disciplin, welche von der allgemeinen Klugheit handelt: Oder sie ist die specielle Oeconomie, welche von denen Haupt-Nahrungs-Geschäfften insbesondere mit Voraussetzung, nicht nur ietztgedachter Oeconomiæ generalis, sondern auch vieler anderer Theile der Welt-Weisheit, der Gottes-Rechts- und Artzney-Gelehrsamkeit handelt, folglich als eine gantz besondere practische Wissenschafft zum practischen Leben und zur praxi aller Theile der Gelehrsamkeit anzusehen ist. In so ferne sie nun die Natur und Beschaffenheit, iedes Nahrungs-Geschäffts an sich betrachtet, wie solche ein ieder Privat-Hauswirt verstehen muß, so ist es die oeconomia privata: In so ferne sie aber aus solcher Betrachtung auch zeiget, wie iedes Nahrungs-Geschäffte eines gantzen Landes an sich und in dem Zusammenhange mit andern durch allerhand weise Gesetze und Anstalten so einzurichten, (als welches eben die Policey ist,) damit das Land in florisanten Nahrungs-Zustand gesetzet werde, so heist es oeconomia publica. Und da hieraus zugleich gezeiget wird, wie gute Policey-Gesetze und Anstalten zu erfinden, zu erklären und zu appliciren, ja die alten zu verbessern sind, so entstehet daraus eben die oeconomische Policey-Wissenschafft. Diese alle sind nur die Grund-Wissenschafften von dem 2ten Theile, so von der Oeconomie der Fürsten handelt, welche man die Finanz-Rent- und Cammer-Wissenschafft nennet. Und wenn man alles insonderheit auf dieses hinaus führet, wie ein grosser Herr sein bereitestes Vermögen solcher gestalt gründen, erhalten, vermehren, und dergestalt, theils zum besten seines Staats, theils seines hohen Regenten-Standes und Hauses durch kluge und ordentliche Einnahme und Ausgabe nach gewissen Maximen verwalten soll, damit er allezeit einen jährlichen betrachtungswürdigen Uiberschuß haben möge; so heist solches alles zusammen, das Cameral- oder Finanz-Wesen. Die oeconomia privata specialis

in sich aber sowohl, als die oeconomia publica und oeconomische Policey-Wissenschafft läßt sich ferner eintheilen, in die Wissenschafft von der Land-Wirtschafft und Stadt-Wirtschafft. Die erste handelt von dem Erden-Bau über und unter der Erde und der Vieh-Nahrung, zeiget auch eigentlich am nächsten, wie man die rohen oder doch nur etwas ohne Handwerck und Kunst zu mehrer Verbesserung zubereiteten Güter, dadurch aber Geld und gemeinen Credit erlangen, bewahren und anwenden könne. Daher sie von gantzen Dorffern, Aemtern, Kreisen, Landgütern, dem Acker-Garten-Weide- und Wiesen-Bau, dem Wald-Forst- und Holtzwesen, dem Bergwercks-Schmeltz-Sied-Saltz-Koch-Back-Brau- und Mühlenwesen handelt, hiernächst aber die zahme und wilde Vieh-Nahrung und Zucht, sowohl der vierfüssigen Thiere, als des Geflügelten und der Fischerey, theils in der zahmen Haus-Viehzucht, und Fischerey in Teichen, theils bey der Jagd und wilden Fischerey, auf diese Weise betrachtet, und iedesmahl die nöthigen besondern Policey-Gesetze und Anstalten angiebt und zeiget. Die Stadt-Wirtschafft aber, welche die Land-Wirtschafft zum Grunde hat, lehret, wie man die rohen Güter vollkommener machen, Dienste erlangen, befördern und sonderlich dadurch mehr Geld erwerben, solches verkehren, und so gar Geld, als eine Waare kaufen und verkaufen, Geld mit Geld verdienen, ja sonderlich Kaufmanns-Credit haben, folglich dieses alles erlangen, bewahren, erhalten und anwenden könne. Daher sie dann von denen Städten, denen Wissenschafften, und Künsten, so ferne solche Erwerbungs-Mittel sind, ferner von Handwerckern, Manufacturen und Fabriquen, ingleichen von denen Commercien, wie auch andern Stadt-Nahrungs-Arten handelt.

Haushaltungs-Buch, heisset dasjenige, darinnen die Wissenschafft oder Haushaltungs-Kunst, wovon im vorigen Artickel gehandelt worden, entweder nach denen allgemeinsten Sätzen oder alle Theile in einem Zusammenhang, oder nur einen und andern Theil, oder endlich am allerbesondersten dieses und jenes Nahrungs-Geschäffte aus der Land- oder Stadt-Wirtschafft lehret. Von allen diesen Schrifften, oder Büchern, findet man nun in des Hrn. von Rohrs Haushaltungs-Bibliothec, Naudæi Bibliotheca politica, Bilderbecks Dorff- und Landrecht, in Ditmars Einleitung zum œcon. polic. und Cameral-Wissenschafft, des Rath Zinckens Einleitung zum Cameral-Wissenschafften, in der œconomischen Fama, und in denen Leipziger Samlungen, wie auch hier in diesem Lexico, die nöthigsten und besten, ja auch zum Unterschied die schlechten angegeben, und bekant gemacht. Ja in des Prof. Dietmars und Rath Zinckens iezt gedachten Büchern findet man, die Special-œconomie nach ihren Theilen und nach Art einer Wissenschafft und in einem kurtzen Zusammenhang vorzustellen, den Anfang gemacht, da sonst dieselbe wohl am allerwenigsten auf diese Art abgehandelt, und in einem besondern Buche dergestalt vorgetragen worden, weil diejenigen, die etwas nützliches davon geschrieben, damit zufrieden gewesen, daß sie als gute und wohlerfahrne Oeconomi die Sache nur beschrieben, obgleich die Materien nicht nach Art einer Wissenschafft gehörig zusammen gehänget, ingleichen ordentlich, wie eines mit dem anderen verbunden, und aus demselben diese und jene Wahrheit zu folgern, vorgetragen worden. Unter denen, die überhaupt von der Land-Oeconomie geschrieben, ist Coleri Haushaltungs-Buch, des Herrn von Hochbergs Unterricht, von adelichen Land- und Feld-Leben, Fischers Oeconomia suburbana, Böcklers nützliche Haus- und Feld-Schule, Hn. Lic. Hoffmanns Klugheit hauszuhalten, Hr. von Rohrs Einleitung zur Land-Wirtschafft, Stissers Landwirtschafft der Teutschen u. a. m. worzu noch zu zehlen die Lexica Oeconomica, denen sich nunmehro gegenwärtiges zur Seite stellet. In diesem ist man bemühet gewesen, alles, was bey einer Haushaltung beydes auf dem Lande, täglich ja stündlich, als in der Stadt, soweit die allgemeine Nachricht einem Landwirt nöthig und die Stadt-Wirtschafft mit der Land-Wirtschafft zusammenhänget, zu wissen vorkommen kan, zusammen zu tragen, darbey man zuförderst von den Wörtern sowohl, als denen Sachen selbst richtige Erklärung gegeben, dererselben Arten und Eigenschafften, nicht weniger die darneben sich ereignende Eintheilung, abgehandelt, die Wartung, Pflegung, und was sonst noch bey der Aufnahme einer Sache zu beobachten, hinzugefüget, und endlich den Nutzen und Gebrauch, oder auch den daraus erwachsenden Schaden angeführet, den man sich gewiß davon zu versprechen hat. Von der Stadt-Wirtschafft haben wir noch keine eintzige Abhandlung überhaupt. Der eintzige D. Becher mit seinem discours von Auf- und Abnehmen der Städte und Länder könte hieher gezogen werden. Sonst aber hat man sehr viel particulaire Schrifften, dahin sonderlich fast alle Schrifften des fleißigen Hrn. Hoffrath Marpergers gehören. Siehe den Art. Haus-Buch.

Haushaltungs-Geschäffte, Wirtschaffts- oder Nahrungs-Geschäffte. Ein Geschäfft ist überhaupt eine gewisse determinirte Anwendung seiner Seelen- und Leibes-Kräffte entweder zusammen oder der ersten oder der andern besonders, auf ein gewisses objeck oder Mittel, um dadurch einen gewissen Zweck zu erreichen. In der Haushaltung haben wir allerhand einander subordinirte Mittel und Zwecke, die müssen erlangt, in acht genommen und angewendet werden, um Vermögen, dadurch aber Nahrung, Nothdurfft, Bequemlichkeit und Reichthum, oder einen gewissen Theil des vollkommenern Zustandes in Ansehung unsers Vermögens, folglich un-

seres leiblichen Lebens zu erlangen, zu bewahren und anzuwenden. Und eben diese determinirte Anwendung der Kräffte solches zu erlangen, zu erhalten ꝛc. heist ein Haushaltungs-Geschäffte, oder eine gewisse Art und Weise der Anwendung seiner Kräffte aufs Vermögen zeitliche Güter ꝛc. Diese Objecta und Zwecke sind in dem einigen Worte Vermögen an zeitlichen Gütern, nehmlich Geldes-Wert, Geld, Dienste und Credit, sehr vielerley und darunter begriffen. Und daher sind auch derer Haushaltungs-Geschäffte vielerley; die aber entweder in ihrem Zusammenhang oder iedes an sich, bis auf eine gewisse Einfachheit resolviret und betrachtet werden können. Denn iedes Geschäffte ist entweder eine einzelne Handlung, oder eine aus vielen Handlungen bestehende und vielerley Objecte und Zwecke angehende Handlung. Dieses sind zusammengesetzte, jenes einfache Geschäffte. Wer nun die Wirtschafft lernen will, muß die Natur und Beschaffenheit der Wirtschafts-Geschäffte, nehmlich ihr Objecta, Zwecke und die Art und Weise der Anwendung der Leibes- und Seelen-Kräffte, um bey einem Objecto, z. E. dem Acker, den Zweck, z. E. Früchte zu erlangen, in acht zu nehmen und anzuwenden, deutlich erkennen, damit er solcher gestalt das gantze Nahrungs-Geschäffte, so aus vielen Geschäfften bestehet, in seinem Zusammenhang zu erkennen und auch ihren Unterscheid einzusehen geschickt sey. Derowegen muß das Nahrungs-Geschäffte überhaupt in seine Haupt-Geschäffte, oder dieselben wieder in ihre besondere darinne begriffene Geschäffte, und davon wiederum iedes Geschäffte, so fort analysiret und resolviret werden, bis daß man einen deutlichen und gründlichen Begriff von der gantzen Wirtschafft sowohl, als eines ieden Haupt-Geschäffte habe, und also die Natur desselben einsehen, d. i. iedes sein Objecta, sein Zweck und die Art und Weise, seine Kräffte darauf zu wenden, aufs genaueste erkenne. Diese Arten der Wirtschaffts-Geschäffte können nun gar füglich auf drey Haupt-Classen gebracht werden. Nehmlich ein Objecta und desselben Zweck oder Nutzen zu erlangen, zu bewahren oder inacht zu nehmen, und endlich den Zweck anzuwenden. Siehe noch mehr davon in vorhergehenden Artickeln.

Haus-Herr, wird derjenige genennet, unter dessen Nahmen eine Haushaltung geführet wird, ob schon nicht allezeit diese Person die Veranstaltung und Verordnung hierzu selbst ertheilet, vielweniger eigene Hand anleget.

Haus-Hund, siehe Hund.

Haus-Jungfer, suche Ausgeben.

Haus-Knecht, siehe Knecht.

Haus-Lauch, suche Haus-Wurtz.

Haus-Magd, siehe Magd.

Hausmanns-Kost, heisset eigentlich nur dasjenige Essen, so ein gemeiner Bürger oder Bauer, die an einigen Orten auch Haus-Leute genennet werden, täglich zu geniessen pfleget, und mehrentheils nur in solchen Arten der Speisse bestehet, welche unter den Zuspeisen begriffen, und die er in seiner Haushaltung entweder selbst erbauet, oder doch mit den wenigsten Kosten angeschaffet werden können, auch iedesmahl etwas davon nöthig, zu seiner Bedürffniß im Hause halten soll. Es ist aber durch den Gebrauch mit diesem Worte so weit kommen, daß man überhaupt eine ordentliche tägliche Mahlzeit, die ein iedweder nach seiner Einrichtung einzunehmen gewohnt, in Ansehung eines besonderen Tractement, worbey ausserordentliche und mehrere Speisen aufgesetzet werden, auch eine Hausmanns-Kost nennet.

Haus-Mittel pflegt man insgemein diejenigen Hülffs-Mittel zu nennen, welche bey einem sich ereignenden Zufall, er bestehe in Anwandlung einer Kranckheit, oder in einem Leibes-Schaden, indem man sich geschnitten, gebauen, gestochen, etwas verrencket, oder sonst durch einen Fall beschädiget, sogleich auf frischer That gebrauchet werden sollen, und in einer wohlbestallten Haushaltung, iedesmahl entweder selbst anzutreffen sind, oder doch mit leichter Mühe angeschaffet werden können. Also z. E. Butter, wie sie aus dem Butter-Faß genommen, und noch nicht gesaltzen, heilet vortrefflich alle offene Wunden und Schäden, wenn sie nur darneben fein rein gehalten werden: Vor die Mutter-Beschwerung brauchen arme Leute den Antritt mit etwas abgekochten weissen Haber und roben, das ist annoch ungestampfften Hirsen in einem alten Geschirr zusammen vermischt, und warm über den Leib in einem Tuch geschlagen, u. s. f. Weil nun viele dergleichen Stücke, deren man in gegenwärtiger Abhandlung mehrere bey einer und der andern Erklärung mit angemercket finden wird, da man solches weiß, in einer Land-Wirtschafft insonderheit nicht mangeln können; so werden diese in Betrachtung des geringen Werthes und des daraus entstehenden Nutzens, vielmahlen den köstlichsten Artzneyen vorgezogen; Und zu solchen Ende ist man bemühet gewesen, an diesem Orte eine weitläufftige Specification nach alphabetischer Ordnung anzuführen, wider welche Kranckheit, Leibes-Gebrechen, und andere üble Zufälle in gegenwärtigem Lexico ein und das andere probate Hülffs-Mittel beschrieben worden, welche entweder in einer wohl eingerichteten Haushaltung, wo nicht selbst erbauet, doch allezeit ohne grosse Kosten zu haben, oder selbst zubereitet werden mögen. Wer demnach z. E. eine Purgantz oder Blutreinigung zu gebrauchen verlanget, kan nur die Worte Blutreinigung und Purgier-Mittel suchen, und sodenn die Titel nachschlagen, dahin er verwiesen worden, so wird er allda bey fleißiger Durchlesung ein Mittel hierzu vorgeschlagen finden.

Augen so dunckel, siehe Augentrost, Rehe-Augen so hitzig, s. Rittersporn, Rose, Karben-Distel, Käse.

Bauch-

Bauch-Fluß, ſ. Rehe, Roſe, Brombeer-Staude Hirſch.
Bauch-Würmer, ſ. Rheinfahrn, Ringel-Blume, Roggen.
Blaſen-Stein, ſ. Juden-Stein.
Blattern, ſ. Apffel.
Blutreinigung, ſ. Bachbungen, Bircken-Safft, Hirſch-Brunſt.
Böſen Grind, ſ. Feigen-Baum.
Böſer Kopff, ſ. Andorn
Böſes Geſchwür zu zeitigen, ſ. Bilſen-Kraut, Roſen-Wurtz, Roßmarien.
Böſes Geſchwür zu heilen, ſiehe Apffel.
Brand, ſ. Fette Henne, Hornungs-Blume, Klette.
Bräune, ſ. Hauswurtz, Hollunder.
Bruſt-Reinigung, ſ. Iſop, Hanff.
Colica, ſ Hirſch.
Durchlauff ſiehe Roſen-Wurtz, Heydniſch Wund-Kraut.
Engbrüſtigkeit, ſ. Rohr, Biber-Klee.
Entzündung, ſ. Beyfuß, Hauswurtz, Heidniſch Wundkraut.
Fallende Sucht, ſ. Karpffe.
Feigwartz, ſ. Bad-Stuben-Rus.
Fieber, ſ. Rheinfahrn, Hirſe, Roggen, Heide-Kraut.
Finnen im Geſicht, ſ. Rettig.
Flecke im Geſicht, oder wenn man von der Sonne verbrennt, ſ. Rehe, Bircken-Safft.
Flecke blau, wenn man ſich geſtoſſen, ſ. Rheinfahrn, Roßmarien.
Fleiſch-Bruch, ſ. Heuhechel.
Flüſſe des Haupts, ſ. Häring.
Froſt-Beulen, ſ. Hirſch.
Gallen-Fieber ſ. Hirſch-Klee.
Gelbeſucht, ſ. Aſſel-Wurm, Becher.
Geſchwür böſes zu zeitigen, ſ. Bilſen-Kraut, Roſen-Wurtz, Roßmarien.
Geſchwür zu heilen, ſ. Apffel, Hirſch.
Geſchwulſt, ſ. Roggen, Rohr, Hornungs-Blume, Klette, Hanff, Käſe.
Gicht, ſ. Attich, Gamander.
Grind, ſ. Rohr.
Güldene Ader, ſ. Fette Henne.
Hals-Geſchwür, ſ. Iſop.
Hertz-Beſchwerung, ſ. Hirſch-Creutz.
Hertzſtärckung, ſ. Hirſch.
Hitzige Kranckheit, ſ. Ringel-Blume, Hauswurtz, Häring.
Hüner-Augen, ſ. Hauswurtz.
Huſten, ſ. Rettig, Hanff, Häring.
Kalte Brand, ſ. Apffel, Hanff.
Kopffweh, ſ. Rheinweide, Roſe, Roſenwurtz, Bachmüntz, Aſſelwurm, Hanff.
Krampff und Reiſſen der Glieder, ſ. Regen-Wurm.
Kupffer im Geſicht, ſ. Apffel-Baum.
Lähmung, ſ. Gamander.
Magen-Uiberſchlag, ſ. Heide-Korn.
Miltzſucht, ſ. Roßmarien, Hirſch-Klee.
Mundfäule, ſ. Rheinweide.
Mutter-Beſchwerung, ſ. Antritt, Bad-Stuben-Rus, Bibergeil, Rebhun.
Naſen-Bluten, ſ. Fette Henne, Kirſchbaum.
Peſt, ſ. Hanff.
Pocken, ſ. Ringel-Blume.
Podagra, ſ. Regen-Wurm, Reiger, Roßmarien, Käſe.
Purgier-Mittel, ſ. Attig, Rhabarbar.
Reiſſen in Gliedern, ſ. Regen-Wurm.
Rothe im Geſicht, ſ. Apffel-Baum.
Roſe, ſ. Bachbungen, Roggen, Hauswurtz, Hollunder.
Rothe Ruhr, ſ. Birn, Hirſch, Roggen, Hauswurtz.
Schäden, offene, ſ. Heidniſch Wund-Kraut.
Scharbock, ſ. Regen-Wurm, Biber-Klee.
Schlaff zu befördern, ſ. Bilſem-Kraut, Hauswurtz, Hanff.
Schlagfluß, ſ. Roßmarien.
Schweiß und Harn treibend, ſ. Regenwurm.
Schwindſucht, ſ. Anis, Rohr.
Scorbut, ſ. Rheinfahrn.
Sod, ſ. Ritterſporn, Karpffe.
Stein, ſ. Gürtel-Kraut, Rettig, Ritterſporn, Bacillen, Bircken-Safft, Bohnen, Heuhechel.
Stich von Horniſſen, ſ. Horniſſe.
Taubheit, ſ. Reiger.
Uiberbein, ſ. Hauswurtz.
Wartzen, ſ. Riegel-Blum, Bohnen.
Waſſerſucht, ſ. Aſſelwurm, Attich, Regen-Wurm, Rettig, Roßmarien, Häring.
Wunde, alte offene, ſiehe Heidniſch Wund-Kraut, Kalch, Kannen-Kraut.
Wurm im Finger, ſ. Regen-Wurm, Karten-Diſtel.
Wurm im Bauche, ſ. Rheinfahrn.
Zahnfleiſch-Geſchwür oder deſſen Schmertz, ſ. Iſop.

Man muß aber bey denen Haus-Mitteln überhaupt ſehr behutſam verfahren, und ſonderlich nur darzu ſchreiten, wenn man keinen ordentlichen und geſchickten Artzt, entweder gleich oder immer haben, oder halten kan, wann das Uibel nicht gleich ſehr groß, ingleichen nur bey plötzlichen und leichten Anfall und den Anfang einer Kranckheit. Man muß ſich hüten, auch andere auſſer dem Hauſe mit Haus-Mitteln curiren zu wollen; denn daraus wird die ſchädliche Quackſalbercy. Ja man thut wohl, daß man ſich auch verhero, und wenn eben der Gebrauch noch nicht nöthig iſt, bey geſchickten Aertzten wegen dieſes und jenes Haus-Mittels Raths erholet, und nähern Unterricht von denen beſondern Umſtänden einziehet. Man muß auch das Uibel ſelbſt, dabey man ein Haus-Mittel brauchen will, wohl erkennen, und es nicht mit einem andern verwirren. Man muß genau auf die ſich ereigneten Wirckungen des gebrauchten Haus-Mittels Achtung geben, und, wenn die Sache gefährlich wird, zeitlich zum Artzt fliehen, ſelbigem aber auch gleich melden, was und wie man es gebrauchet hat. Denen Armen giebt der Tractat des armen Landmanns Artzt guten und kurzen Unterricht.

Hausmutter, einer Wirthin, die sich durch Ordnung, Sparsamkeit, Fleiß und Geschicklichkeit auszeichnet, ist es ein Leichtes, ihr Hauswesen zu einem wahren Paradiese zu machen, wo Jeder gern weilt und sich wohl befindet. Wo aber eine Hausmutter diese Eigenschaften nicht besitzt, wo sie es nicht versteht, ihr Hauswesen in Ordnung zu halten, da ist es ihr unmöglich, ihrer häuslichen Pflichten sich zu entledigen, und sie wird sich nicht wundern dürfen, wenn ihr Mann, ihre Kinder, ihr Gesinde, kurz Alle, die zu ihrer Familie gehören, und sich ihrer Leitung fügen müssen, ihr Vorwürfe machen, und sie selbst sich unglücklich fühlt. Eine gute Hausmutter, deren Herz Gottesfurcht und Liebe zu ihrem Gatten und ihren Kindern durchdringt, wird sich nicht damit begnügen, Alles, was sie für ihre Familie thut, nur in der Absicht, dieselbe zu erhalten, zu pflegen und zu erziehen, zu verrichten, sondern sie wird sich bestreben, Alles, was sie thut, so zu thun, daß es ihr Gatte und ihre Kinder gern sehen, daß sie ihr Hauswesen so einrichtet, daß es ihrem Gatten angenehm ist, daß sie ihre Kinder so erzieht, daß sie ihrem Gatten Freude machen, daß sie ihr Gesinde so behandelt, daß es ihrem Gatten nicht lästig fällt

der Obrigkeit sodenn zur gebührenden Straffe in die Hände zu liefern. Uibrigens hat er das Recht, Friede in seinem Haus zu gebieten, deshalb Ernst zu brauchen, die Ungehorsamen mit Worten und allenfalls mit gelinden Zucht-Mitteln zu bestrafen, und zu ihrer Schuldigkeit ernstlich anzuhalten, sonderlich aber die Kinder zu züchtigen, ja in so weit sich seines Eigenthums nach Gefallen zu bedienen, und deshalb in seinem Hause allerhand Anordnung zu machen, zu befehlen und zu verbieten, so weit solches die gemeine Wohlfahrt und die Gesetze des Staats zulassen. Wie er denn endlich auch die Macht hat, die Widerspenstigen entweder mit allerhand remediis poſſeſſionis, oder mit Hülffe der Obrigkeit von sich zu schaffen. Es wäre aber zu wünschen, daß man von Seiten der Policey-Gesetze besser die Macht, allerhand Zucht-Mittel gegen das böse Gesinde zu brauchen, bestimmen möchte, damit sowohl die Haus-Väter nicht aus Unwissenheit der Sache zu wenig oder zu viel thäten, als auch das Haus-Wesen in besserer Ordnung wegen des Gesindes sonderlich gehalten werden könte. Man könte hierinne die Stücke der väterlichen Macht die Kinder zu züchtigen, einiger massen auch auf das Gesinde ausziehen.

Haussen, siehe Hausen.

Haus-Sperling, suche Sperling.

Haus-Vater, heißt zwar insgemein ein ieglicher, welcher sein eigenes Hauswesen und ordentliche Haushaltung hat, wenn er gleich ohne Weib und Kinder ist, insonderheit aber wird derjenige also genennet, der einer weitläufftigen Hauswirtschafft, darbey meistens auch Feld-Bau, Vieh-Zucht und dergleichen befindlich, vorstehet, und in diesem seinem erwehlten Beruff Gottes Segen zu erwerben suchet. Und in so weit findet hier alles dasjenige stat, was unter den Worten Haushalter, Hofmeister, Verwalter und dergleichen bereits weitläufftig angeführet worden. Am allerbesondersten aber hat ein Haus-Wirt diesen Nahmen, wenn er als ein Vater seinen Kindern nach desselben Rechten und Pflichten im väterlichen Sinn seiner gantzen Familie, und also auch seinem Gesinde vorstehet, wie unter dem Artickel Haus-Mutter schon erinnert worden. Am besten aber kan ein Haus-Vater seine Pflichten erkennen, wenn er sich das Verfahren des himmlischen Vaters in seiner grossen natürlichen und Gnaden-Haushaltung aus Gottes Wort recht vorstellet.

Haus-Uncke, siehe Kröte.

Haus- und Land-Wirtschaffts-Calender, suche Haus-Calender oben p. 1088.

Haus-Wirt, heißt nicht etwan ein ieder, der nur sein eigen Haus und Haus-Gesinde hat, und als ein Bürger in der Stadt, oder Nachbar auf dem Lande seine Nahrung treibet; sondern es wird auch derjenige also genennet, der eine ordentliche Haushaltung, es sey in der Stadt oder auf dem Lande, wohl zu führen und mit Vortheil zu treiben weiß. Suche Haushalter.

Haus-Wirtin, siehe Haus-Mutter.

Haus-Wurtz, Haus-Lauch, ist ein Gewächse, davon man verschiedene Gattungen, sowohl fremde als einheimische hat. Diese sind, die grosse Haus-Wurtz, welche auch Donner-Bart genennet wird, weil man glaubet, der Donner schlage in ein solches Haus nicht, auf dessen Dache diese Haus-Wurtz wächset. Ihre Blätter sind fett, dick, safftig und gespitzt, welche gedrang und hart zusammen gesetzt, wie ein gefüllter oder doppelter Stern anzusehen sind. Im Julio wachsen aus dem Stöcklein braunrothe, haarigte, hohle Stengel einer Spannen lang hervor, welche in der Höhe braun-röthlichte neben einander gesetzte Blümlein bringen, deren iedes einem offenen Flachs-Knoten sich vergleichet: Diese vergehen gegen den Herbst ohne allen Saamen, die Blätter aber bleiben Winter und Sommer grün, und können durch kein trocken Wetter verdorren. Sie wächset auf den alten Mauren und Dächern der Häuser; die Blätter, oder auch der daraus gedruckte Safft, dienen äusserlich wider alle Entzündungen, die Bräune, die Rose oder das Rothlauff, und alle hitzige Schäden und Geschwulsten. Wenn die Blätter mit Krebsen zerstossen, und in einem Tüchlein vor die Stirn gebunden werden, stillen sie das Wüten in hitzigen Fiebern, und bringen den Schlaf. Man pfleget auch die Blätter dieser Haus-Wurtz, von ihrem inwendigen dünnen Häutlein, mit einem scharffen Feder-Messer zu entledigen, und den geschundenen Ort des Blats auf ein Hüner-Auge oder Leichdorn des Nachts zu legen und aufzubinden, welches dasselbe dermassen erweichet, daß mans auf den nächsten Morgen leicht ausschneiden kan, und woferne man solches etliche mahl im abnehmenden Mond wiederholet, wird das Hüner-Auge mit samt seiner Wurtzel aus dem Grunde vertrieben werden. Ein frisches Blat täglich aufgeleget, soll die Uiberbeine an Menschen und Pferden vertreiben. In den Apothecken wird ein Wasser davon gebrennet, welches innerlich in hitzigen Fiebern, und äusserlich wider allerley Entzündung, als eine treffliche Kühlung gebrauchet wird. Kleine Haus-Wurtzel hat längliche und feiste Blätter, und grüne weißliche Blumen, wächset auf den Mauren, auch in Gärten und Wäldern, und wird an etlichen Orten unter den Salat genommen; ist sonsten einer kühlend- und trocknenden Eigenschafft. Die kleineste Haus-Wurtzel, so auch Mauer-Pfeffer genennet wird, ist zweyerley: 1) Scharffer Mauer-Pfeffer; 2) Mauer-Pfeffer ohne Geschmack, beyde wachsen gerne an sandigen und rauhen Orten, auf den Schantzen, Mauren und Felsen, und haben dicke und haarichte Blätter, welche innerlich durch Erbrechen die Galle in Fiebern abführen; äusserlich aber zertheilen sie, machen die Haut roth und ätzen, ziehen Blasen auf, und dienen vor die Krätze

und

gut brauchbar seien. Die Hetze dauert gewöhnlich 2 Stunden, wobei der Hetzer sich nicht von der Stelle bewegen darf, sondern nur mit dem Hetzstocke die Hunde abwehren und in Ordnung bringen darf. Nach Beendigung der Hetze wird der Hetzer durch den Hetzmeister abgelöst und der Hetzer nimmt an einem Hetzen Teil.

Hetz-Raum, der, Hetzer, der, Hetzerei, die, Hetzerin, die, Hetzgarn, das, Hetzhund, der, Hetzjagd, die, Hetzkarren, der, Hetzkette, die, Hetzmeister, der, Hetzpeitsche, die, Hetzstock, der, Hetzwagen, der, Hetzzeug, das, s. Hetz-Raum, Hetzer, Hetzerei, Hetzerin, Hetzgarn, Hetzhund, Hetzjagd, Hetzkarren, Hetzkette, Hetzmeister, Hetzpeitsche, Hetzstock, Hetzwagen, Hetzzeug.

Heu, das, Heuarbeit, die, Heuarbeiter, der, Heuarbeiterin, die, Heuarbeiterlohn, der, Heuarbeitslohn, der, Heuarbeitsmann, der, Heuarbeitsmännin, die, Heuarbeitsmännlein, das, Heuarbeitsmannsleute, Heuarbeitsmannsleuten, Heuarbeitsmannsmann, der, Heuarbeitsmannsmännin, die, Heuarbeitsmannsmännlein, das, Heuarbeitsmannsmannsleute, Heuarbeitsmannsmannsleuten, Heuarbeitsmannsmannsmann, der, Heuarbeitsmannsmannsmännin, die, Heuarbeitsmannsmannsmännlein, das, Heuarbeitsmannsmannsmannsleute, Heuarbeitsmannsmannsmannsleuten, Heuarbeitsmannsmannsmannsmann, der, Heuarbeitsmannsmannsmannsmännin, die, Heuarbeitsmannsmannsmannsmännlein, das, Heuarbeitsmannsmannsmannsmannsleute, Heuarbeitsmannsmannsmannsmannsleuten, Heuarbeitsmannsmannsmannsmannsmann, der, Heuarbeitsmannsmannsmannsmannsmännin, die, Heuarbeitsmannsmannsmannsmannsmännlein, das, Heuarbeitsmannsmannsmannsmannsmannsleute, Heuarbeitsmannsmannsmannsmannsmannsleuten, Heuarbeitsmannsmannsmannsmannsmannsmann, der, Heuarbeitsmannsmannsmannsmannsmannsmännin, die, Heuarbeitsmannsmannsmannsmannsmannsmännlein, das, Heuarbeitsmannsmannsmannsmannsmannsmannsleute, Heuarbeitsmannsmannsmannsmannsmannsmannsleuten, Heuarbeitsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmann, der, Heuarbeitsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmännin, die, Heuarbeitsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmännlein, das, Heuarbeitsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsleute, Heuarbeitsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsleuten, Heuarbeitsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmann, der, Heuarbeitsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmännin, die, Heuarbeitsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmännlein, das, Heuarbeitsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsleute, Heuarbeitsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsleuten, Heuarbeitsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmann, der, Heuarbeitsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmännin, die, Heuarbeitsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmännlein, das, Heuarbeitsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsleute, Heuarbeitsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsleuten, Heuarbeitsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmann, der, Heuarbeitsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmännin, die, Heuarbeitsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmännlein, das, Heuarbeitsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsleute, Heuarbeitsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsleuten, Heuarbeitsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmann, der, Heuarbeitsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmännin, die, Heuarbeitsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmännlein, das, Heuarbeitsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsleute, Heuarbeitsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsleuten, Heuarbeitsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmann, der, Heuarbeitsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmännin, die, Heuarbeitsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmännlein, das, Heuarbeitsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsleute, Heuarbeitsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsleuten, Heuarbeitsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmann, der, Heuarbeitsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmännin, die, Heuarbeitsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmännlein, das, Heuarbeitsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsleute, Heuarbeitsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsleuten, Heuarbeitsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmann, der, Heuarbeitsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmännin, die, Heuarbeitsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmännlein, das, Heuarbeitsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsleute, Heuarbeitsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsleuten, Heuarbeitsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmann, der, Heuarbeitsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmannsmännin, die, Heuarbeitsmann

sachen dieser gewöhnlichen Wirckungen findet man im Math. Lexico.

Hechel, ist ein Instrument, mit welchem sowohl der Hanff, als der Flachs, nach dem Schwingen reine gemacht, von dem Wercke oder der Heede abgesondert, und zum Spinnen tüchtig gemachet wird. Es bestehet solche in einem ohngefehr vier Zoll langen und drey Zoll breiten, mit vielen über drey Viertels-Zoll langen, eisernen Drat-Spitzen durchschlagenen und versehenen Stücklein Blech, welches erstlich auf einem kleinen und dünnen Bretlein, und dieses wieder auf einem langen schmalen und dünnem Stücke Bret, und zwar auf dem in der Mitte desselben aufgenagelten höltzernen Backen, feste gemachet ist. Man muß deren dreyerley Sorten in einer Haushaltung haben, nemlich grobe oder weite, mittelmäßige und klare, oder da die Spitzen sehr genau bey einander stehen.

Hecheln, heisset den Hanff oder Flachs durch die Hecheln ziehen, und dieselben also durch Absonderung des groben Zeuges, nemlich der Scheben und des Werckes von dem guten Hanff oder Flachs rein und zum Spinnen tauglich zu machen. Wenn solches durch die kurtz vorher beschriebene dreyerley Hecheln zu wiederholten mahlen geschehen, wird das Werck geschüttelt, von den darinnen hangenden Scheben reine gemachet und in Wickel zusammmen gerollet, der Flachs und Hanf aber zu Reisten (Knocken, Kauten, oder Knauten) gedrehet oder gewunden.

Hechel-Banck, ist ein von Holtze lang und schmal erbauetes Gestelle, worauf die Hecheln feste gemachet sind.

Hechse oder Hesse, heisset das hinterste Bein an den Schöps- und andern Keulen, so von einigen auch Flegel-Kappe genennet wird, weil es mit dieser einige Aehnlichkeit; sonst heisset es auch das Mände-Bein, indem dieses allermeist denen Mägden von der Herrschafft überlassen, und auch bey Zerlegung des Bratens allezeit bey Seite geleget wird.

Hecht, ist ein bekannter Fisch, welcher sich in süssen Wassern, als Seen, Teichen und Flüssen aufhält, und wo er nur genugsamen Unterhalt finden kan, vor allen andern Fischen am leichtesten über sich kommt, auch sowohl zu einer ansehnlichen Stärcke und Grösse, als zu einem hohen Alter gelanget, wo er anders Friede hat; gestalten Zeilerus eines mehr als zwey Ellen langen und eine halbe Elle breiten Hechtes gedencket, der Schnee-weiß gewesen, und Anno 1525 bey Wollin in Pommern gefangen worden; und Lehmann in seiner Speyerischen Chronica bezeuget, daß man Anno 1497 bey Heilbronn in einem See einen Hecht gefangen, der neunzehen Fuß lang gewesen, und, wie man aus der Schrifft des angehängten kupfernen Ringes ersehen, von Kayser Friederico II im Jahr Christi 1230 in dieses Wasser gesetzet worden, folglich darinnen zwey hundert und sieben und sechtzig Jahr gestanden. Er soll dreyhundert und funfzig Pfund gewogen haben, und dem damaligen Churfürsten zu Heydelberg geschickt worden seyn. Es ist aber der Hecht ein gewaltiger Raub-Fisch, der sonderlich in denen Teichen grossen Schaden thut, dahero ihn etliche mit gutem Recht einen Wasser-Wolf nennen, weil er eben so im Wasser mit denen Fischen, wie der Wolf im Walde mit andern Thieren umgehet. Er hat einen flachen Kopf, weiten Rachen, lange spitzige Zähne, einen schmalen und rahnen Leib, einen platten und schwärtzlichten Rücken, grau gestreiffte Seiten und einen weissen Bauch. Er gehöret mit unter die schuppichten Fische, und hat ein gesundes und wohlgeschmacktes Fleisch, so daß es auch denen Patienten zu essen verstattet ist, und schicket sich vor anderem Fisch-Fleisch zu unterschiedlichen niedlichen Arten der Speisen als Saucisen, kleinen Würstgen u. s. f. wie unten am Ende mehr davon Nachricht gegeben wird; absonderlich wird seine Leber vor ein Lecker-Bißlein gehalten, und dahero bey den grossen Hechten gehackt, in den Magen gefüllet, alsdenn in Scheiben geschnitten, und um die Schüssel, darinnen der Hecht aufgetragen wird, auf dem Rand herum geleget. Der Grösse nach werden die Hechte eingetheilet in grosse oder Haupt-Hechte; Mittel- oder Schüssel-Hechte, und in kleine oder Gras-Hechte. Unter diesen wird die Mittel-Gattung am mehresten æstimiret, und solcher im Februario, da die Hechte vor andern Zeiten am fettesten und wohlgeschmacktesten zu seyn pflegen, auf das sorgfältigste nachgetrachtet. Am schlechtesten aber sind sie im Mertzen, in ihrer Laich-Zeit, (welche manchmahl auch bey einem starcken Nach-Winter sich bis in den April hinaus verschiebet) dahero man sie, wie alle andere laichende Fische zu solcher ihrer Brut-Zeit in Ruhe lassen soll. Die Fischer nennen sie alsdenn Mertz- oder Poggen- (Padden-) Hechte, weil sie um diese Zeit schon Poggen (Padden) oder Frösche fangen, die aber früher und nahmentlich im Februario laichen, heisset man Hornungs-Hechte, welche um ein ziemliches besser als die andern. Dem Ort ihres Aufenthalts nach werden sie in See- Teich- und Strohm-Hechte eingetheilet, und unter diesen, die so in Flüssen gefangen werden, denen See- und Teich-Hechten, gleichwie die Müllner allezeit denen Rögnern, und die frischen denen eingesalzenen Hechten vorgezogen. Weil dieser schlimme Gast nicht nur geringere und kleinere Fische, als er selbsten ist, angreiffet, sondern auch der grössern nicht verschonet, und, ob er sie schon nicht auf einmahl verzehren kan, sie doch zu Schanden beißt, und nach und nach auffrißt, absonderlich aber mit der Karpfen-Brut in denen Teichen übel Haus hält, als hat man sich wohl vorzusehen, daß man ihn nicht in die Karpfen-Teiche, sondern in beson-

besondere vor ihn anständige Hecht-Teiche setze. Jedoch wo ein Karpfen-Teich mit Fischen überhäufft ist, und sich vielleicht Karauschen, Schleyen, Rothaugen, Weißfische und dergleichen darinnen befinden, welche vor sich und ihre Brut nicht genugsame Nahrung haben, und dahero den Karpfen das Ihrige wegnehmen würden, da kan man mit grossem Nutzen die Hechte in den Teich einwerffen, denn sie räumen hurtig auf, leeren den Teich, und weil sie ohnedem einen Uiberfluß zu naschen vor sich finden, so wagen und vergreiffen sie sich nicht gerne an den grossen Karpfen. Wo aber der Teich künfftig wieder abgelassen, und die Hechte neben den andern Fischen heraus gefangen werden, muß man zusehen, daß sich kein Hechtlein darinnen verhalte, denn sonsten möchte die Brut, so künftig hinein gesetzet werden sollte, nicht wohl zu recht kommen können. Sie werden mit Wathen oder Zug-Garnen, Hamen, Wurf-Garnen und Reussen, ingleichen mit Angeln und Nacht-Schnüren gefangen, wiewohl sie auch Winters-Zeit unter dem Eise, mit dem Eis-Netze heraus gelanget werden. Siehe Eis-Fischerey. So kan man sie auch im Martio, da sie hoch und stille stehen, leicht mit Kugeln schiessen, oder mit einer Schlingen an einer langen Stangen heraus rücken. Wenn man auf die Hechte angeln will, so muß der Angel-Haacken an einem halbelligten Kettlein oder Stücke Drat, und dieser alsdenn erst an die Angel-Schnure befestiget seyn, denn sonsten hauet der Hecht die Schnur mit den Zähnen entzwey. Wo die Hechte in grosser Menge gefangen werden, pfleget man sie einzusaltzen und in Tonnen zu schlagen, wiewohl sie nicht so beliebet sind als die frischen. Diese aber werden auf vielerley Arten zugerichtet, wie bald mit mehrerm angeführet werden soll. Aus denen Beinen des Hecht-Kopffs wollen etliche curieuse Leute die vornehmsten Werckzeuge, so bey der Creutzigung Christi vorgekommen, heraus bringen. In der Artzney haben viel Stücke vom Hechte einen herrlichen Nutzen, doch müssen solche frisch und keine Reliqvien von der Tafel seyn. Und zwar werden die Hecht-Zähne und Hecht-Kiefer, weil sie das gestockte Geblüt auflösen, und die Säure des Magens benehmen, pulverisirt und ein halb bis ganzes Qvintlein eingenommen, wider das Seitenstechen sehr gerühmet; eben dieses Pulver eingestreuet, trocknet die Wunden und heilet das Gliedwasser. Das Creutzförmige Bein soll wider die fallende Sucht und Zauberey dienlich seyn; die Golle aber die Augen-Flecken vertreiben. Wer drey solcher Hecht-Gallen einnimmt, oder das Hertz einem lebendigen Hecht aus dem Leibe reißt, und isset, den Hecht aber wieder ins Wasser lässet, der soll des Fiebers qvitt werden. Denen Kindern, so mit dem Husten geplagt sind, und nicht schlafen können, pfleget man das Fette gegen das Feuer auf die Fuß-Sohlen zu streichen, und damit Hülfe und Ruhe zu verschaffen.

In der Küchen werden die Hechte starck verbrauchet, und auf vielfältige Art zugerichtet, da denn die Vorbereitung darinnen bestehet, daß man denselben den Bauch aufreisset, das Eingeweide heraus nimmet, und so es Haupt- oder auch ansehnliche Mittel-Hechte, reisset man sie ferner durch den gantzen Leib im Rückgrad hinunter, schneidet Stücker daraus, so viel von nöthen, wäschet solche sauber aus, und besprenget sie mit Eßig; bey denen kleinen Hechten aber werden gemeiniglich die Köpfe gantz gelassen und solche aufgeschwantzet, hierauf setzet man Wasser, so genugsam abgesaltzen, in einem Fisch-Kessel übers Feuer, wenn es siedet, leget man den Hecht hinein, und lässet ihn fein gehling übersieden, wenn er genug gesotten, hebt man ihn vom Feuer, sprenget kaltes Wasser darüber, und decket Papier darauf, daß der Braden nicht davon gehet, so ist er schön blau gesotten. Bey dem Anrichten wird ihm die Leber ins Maul gegeben, und etwas Eßig darzu aufgesetzet. Uiber den auf nur beschriebene Art blau gesottenen Hecht können auch nachgesetzte Arten von Sossen oder Brühen angerichtet werden: Mit Rahm-Sosse: hierzu wird ein Nösel oder mehr Rahm genommen und gesotten, hernach, wenn man 4 bis 5 Eyer-Dottern nebst einer Messer-Spitzen rohes Mehl klar gequirlt, dieser daran gegossen und in Acht genommen, daß es nicht zusammen rinne, worzu noch ein Stücke Butter und etwas Muscaten-Blüthen kommen. Diese Brühe giesset man über die ordentlich angerichteten blau gesottenen Hechte, lässets auf dem Kohl-Feuer wieder zusammen erwärmen, aber nicht kochen, und sprenget ein wenig zerlassene Butter darüber; so man will, können auch geröstete Zwiebeln darauf gestreuet werden. Einige pflegen zu nur beschriebener Brühe einen Löffel voll Kümmel zu werffen, der vorhero mit einem Schneide-Messer klein geschnitten worden, und lassen solches ein wenig stehen, ehe sie anrichten. Mit einer gelben Brühe auf Pohlnisch: Kochet in Petersilien-Wasser oder Fleisch-Brühe gantz klein geschnittene Zwiebeln und Borsdörffer-Aepfel nebst geriebener Semmel, wiewohl statt der Aepfel auch nur weiß eingebrannt Mehl genommen werden kan, wenn dieses geschehen, so streichet es durch ein Haar-Tuch oder Durchschlag in einen Tiegel, giesset Wein und Eßig darein, werffet auch Zucker, grosse und kleine Rosinen, iedes eine Hand voll dazu, ingleichen länglicht geschnittene Mandeln, Citronen-Scheler und Scheiben, Saffran, Ingber und ein Stücke Butter, setzet es übers Kohl-Feuer, und lasset es durch einander kochen, da denn der abgesottene Hecht darein geleget wird, daß er sich durchziehe, nur ist darauf zu sehen, daß die Brühe auch recht piquant sey, denn wenn Säure und Süsse recht unter einander gemischet werden, giebt dieses den besten Geschmack. Bey dem Anrichten leget man die Hecht-Stückgen fein sauber in die Schüssel, den Kopf mit der Leber im Maul

in die Mitte, und schüttet die Brühe also darüber her, daß das Gewürtz zusamt den Citronen wohl zu sehen, und bestreuet es nochmahl mit Zucker. **Mit Wein und kleinen Rosinen:** Man setzet Wein und Petersilien-Wasser oder Brühe über das Feuer, thut geriebene Semmel, Muscaten-Blüthen, viel kleine Rosinen, Citronen-Scheler, Saffran, Zucker und ein Stücke Butter darein, lässet es zusammen kochen, bis es ein wenig dicke werde, alsdenn leget man den Hecht darein, läßt selben eine weile darinnen liegen, daß er die Brühe an sich ziehe, bey dem Anrichten aber drückt man Citronen-Saft darauf. **Mit Sardellen:** Hierzu wässert man 5 bis 6 Sardellen, wäschet sie reine, ziehet ihnen das Fleisch von Gräten, hacket selbiges gantz klein und befeuchtet es mit etlichen Tropffen Brühe oder Wein. Hierauf schüttet man solches in ein verzinnet Casserol, schläget 6 bis 7 Eyer-Dottern darzu, thut ein halb Pfund frische Butter nebst einer Messer-Spitze Mehl hinein, und rühret solches mit etlichen Löffeln Wein ab, setzet es auf Kohlen, da man vorhero noch etwas Wein und Fleisch-Brühe oder Petersilien-Wasser nebst Citronen-Schelern und Muscaten-Blüthen daran gethan. Es muß aber mit einem blechernen Schöpf-Löffel stets umgegossen werden, bis es beginnet dicke zu werden, da man denn, so bald es kochen will, gleich einen Löffel kaltes Wasser hinzu giesset, sonst laufft es zusammen. Endlich kan diese Brühe über die Hechte angerichtet und ein wenig zerlassene Butter darein gesprenget werden: Oder man röstet einen Löffel voll Mehl in heisser Butter ein wenig gelb, und rühret die zurecht gemachte Sardellen darein, giesset auch Brühe oder Petersilien-Wasser und ein Glas guten Wein darzu, würtzet es mit Muscaten-Blüthen und Ingber, leget noch ein Stückgen Butter nebst Citronen-Scheler darzu, und lässets also kochen. Letztlich leget man den abgesottenen Hecht hinein, daß er die Brühe fein an sich ziehe, und richtet ihn wie gewöhnlich an. Einige rösten das Mehl recht Castanien-braun, und nehmen an stat der rohen Butter auch braun gemachte Butter, da denn die Hechte vorhero müssen abgeschupet seyn, wiewohl nach eines ieden Belieben sie auch bey vorigen Brühen können abgeschupet werden. Andere nehmen auch an der Sardellen stat Capern. **Mit zerlassener Butter:** Weil man den abgesottenen Hecht anrichtet, lässet man ein halb Pfund Butter zergehen, und giesset dieselbe darüber, streuet klein gehackte Petersilie nebst Muscaten-Blüthen daran, und setzet die Schüssel auf eine Kohl-Pfanne, daß alles fein warm bleibe s. t. g. Wer Belieben dazu hat, lässet auf einem Teller Meerrettig reiben, und nimmt bey dem Vorlegen iedesmahl einen Löffel voll rohen Meerrettig, und von der zerlassenen Butter ein paar Löffel, daß derselbe seine Schärffe verliere, und giesset dieses über den Hecht: Oder man lässet Butter zergehen, thut geriebene Semmel, Muscaten-Blüthen und gehackte grüne Petersilie darauf, giesset Brühe darzu und lässets mit einander kochen, nachdem man den Hecht auch darzu geleget. Ehe man anrichtet, werden drey Eyer-Dotter klar abgequirlt, ein Stückgen Butter darein gethan und Brühe daran gegossen, auch wohl durch einander gerühret, daß es nicht zusammen lauffe. **Mit Steck-Rüben braun:** Hierzu, wie auch zu den folgenden Sossen, werden gemeiniglich zuförderst die Hechte geschupet, und sodenn erst gesotten. Inzwischen schabet man gedachte Rüben fein sauber, und schneidet sie nach Gefallen, setzet Schmaltz übers Feuer, und wenn solches heiß, streuet man Zucker darein, so bald dieser nun braun werden will, wirfft er einen Gischt über sich, sodenn schüttet man die Rüben hinein, rühret solche wohl durch einander, so werden sie jehling und geschwinde braun, und brennet nach diesen ein wenig braun Mehl darein, giesset Petersilien-Wasser darauf, und lässet es kochen, würtzet es mit Saltz, Ingber und Muscaten-Blüthen, leget den Hecht darein, und setzet es wieder zum Feuer, welches eben nicht groß seyn darf, denn ie mähliger es kocht, ie schmackhafter das Essen wird: Oder man setzet die scheiblicht geschnittene Rüben mit Brühe zum Feuer, streuet geriebene Semmel, Muscaten-Blüthen und Ingber darein, wirfft ein gut Stücke Butter daran, leget den Hecht darzu, und lässet es durch einander kochen, bis die Brühe fein dicklich. **Mit weissen Rüben:** diese werden geschälet und geschnitten wie Nudeln, mit siedendem Wasser gebrennet, und nachdem es wieder davon geseihet worden, thut man sie in einen Tiegel, giesset Brühe oder Petersilien-Wasser darauf, streuet geriebene Semmel und Muscaten-Blüthen darzu, leget ein gut Stücke Butter bey, setzet es auf das Kohl-Feuer und läßt es kochen, endlich leget man den abgesottenen Hecht auch hinein, welcher ebenfalls darinne kochen muß. Eben also verfähret man auch, wenn man Scheiben-weis geschnittene Petersilien-Wurtzeln daran geben will. **Mit Austern:** Man reisset und schupet den Hecht, schneidet solchen in Stücken etwa zwey qver Finger breit, giesset siedend heiß Wasser auf selbigen, und lässet ihn eine weile also liegen. Hierauf thut man ihn wieder aus dem Wasser, wäschet solchen sauber, beschmieret eine Schüssel dick mit Butter, streuet Muscaten-Blüthen und Citronen-Scheler darauf, leget den zerstückten Hecht darein, leget auch ein paar gantze Zwiebeln daran, saltzet es ein wenig, streuet geriebene Semmel darein, und lässet es eine gute weile über den Kohlen wohl zugedecket dämpfen. Hierauf nimmt man frische Austern oder auch Fäßgens-Austern, welche aber ein 24 Stunden wässern müssen, leget solche zum Hecht, giesset ein wenig Wein und Brühe daran, und läßt es abermahl verdecket eine Zeit dämpfen. Bey dem Anrichten drücket man viel Citronen-Safft darauf. Wer es aber recht gut machen will, bereitet

folgende Coulis: Es wird nemlich ein Stücke gebratener Hecht, ingleichen ein paar Austern nebst Muscaten-Blüthen und einem Stücke Butter in einem Morser gestossen, das Gestossene hernach in Petersilien-Wasser oder Brühe aufgekochet, und durch ein Haar-Tuch gestrichen: diese Brühe nun an den gedämpften Hecht gegossen, und auf Kohlen noch eine weile gekocht, s. i. g. **Gedampft auf einer Schüssel mit Citronen:** Wenn der Hecht, wie kurtz vorher beschrieben, gerissen, zerstücket und gebrennet, auch eine Schüssel dick mit ausgewaschener Butter bestrichen, besprenget man denselben mit etwas Saltz, und leget solchen in die Schüssel, thut Citronen-Scheler und Muscaten-Blüthen daran, und lässet ihn also wohl zugedecket über einem Kohl-Feuer eine Zeit dämpfen; hierauf wirft man eine gantze Zwiebel daran, streuet ein wenig klar geriebene Semmel hinzu, giesset ein paar Löffel Wein darein, und läßt es nochmahls eine weile dämpfen. Bey dem Anrichten werden Muscaten-Blüthen darauf gestreuet, und viel Citronen-Saft darein gedrücket. **Mit unreiffen Weintrauben:** Man siedet und schupet den Hecht, und schneidet solchen in feine kleine Stückgen. Hierauf lieset man von unreiffen Weintrauben die Beeren, thut dieselben in Butter über das Feuer, und lässet sie eine weile dämpfen, alsdenn giesset man süssen Wein darauf, und thut noch Zucker hinein, daß es recht piquant schmecke, leget endlich den abgesottenen Hecht hinein, wirfft Citronen-Scheler, Muscaten-Blüthen, klar geriebene und in Butter geröstete Semmel auch darzu, daß die Sosse etwas dicke werde. Bey dem Anrichten wird Zucker und Zimmet darüber gestreuet. **Mit Muscheln:** Man lässet Muscheln in zergangener Butter eine Zeit über dem Feuer paßiren, alsdenn giesset man Brühe zu, wirfft Muscaten-Blüthen und Citronen-Scheler hinein, lässet es aber nicht lange kochen; nach diesen nimmt man 4 bis 5 Eyer-Dottern, qvirlt sie mit ein wenig Wein klar, gießt die Brühe von den Muscheln daran, rühret es, daß es nicht zusammen lauffe, und schüttet es wieder an die Muscheln, und läßt es vom Feuer. Hierauf wird der Hecht ordentlich angerichtet, die Brühe mit den Muscheln darüber gethan, und die Schüssel auf ein Kohl-Feuer gesetzet, daß der Hecht sich durchwärme, nur darf es nicht kochen. **Mit Nelcken- oder Stock-Schwammen:** Man schupet ein paar Mittel-Hechte, nimmt das Eingeweide heraus, schneidet ihnen kleine Kerbigen über den gantzen Leib, und siedet sie ab. Darnach weichet man Stock- oder Nelcken-Schwämme einige Zeit in Fleisch-Brühe oder Petersilien-Wasser, und drucket sie zuletzt wieder aus, setzet sie mit einem Stücke Butter über das Feuer, und lässet sie so lange paßiren, bis die Butter recht zerschmolzen, alsdenn wird Brühe darzu gegossen, daß die Schwämme ferner recht kochen, worzu die Hechte nebst Muscaten-Blüthen auch zu legen. Endlich werden die Hecht-Lebern, ein paar hart gesottene Eyer-Dottern, ein Stückgen Butter und Muscaten-Nuß in einem Morser klar gerieben, die Brühe von den Schwämmen, nachdem sie durchgeseihet, daran gequirlt und durch ein Haar-Tuch wieder an die Hechte gegossen, daß es vollends mit diesen koche. **Mit Senff-Brühe:** Hierzu werden die Hechte geschupet, in Stücke geschnitten und gesotten. Inzwischen bräunet man ein paar Messer-Spitzen Mehl in Butter fein Castanien-braun, giesset ein halb Nösel guten Senff darein, ingleichen Rindfleisch-Brühe und Wein, worzu noch Zucker, Citronen-Scheler und dergleichen Scheiben kommen, und lässet solches kochen; endlich wird der abgesottene Hecht auch hinein geleget, und soll alles zusammen noch ein wenig dämpfen. Wolte man diese Brühe weiß machen, so darf nur das Mehl und die Butter nicht so braun seyn. Wäre sie aber bey dem Anrichten noch zu mager, kan noch ein wenig Butter zugesetzet werden. Auch lässet sich diese Brühe bey gebackenen und gebratenen Hechten gleichfalls gebrauchen. **Mit Krebsen, Carpfol und Klösgen:** Wenn der Hecht geschupet und gerissen, thut man das Eingeweide heraus, schneidet zwey qver Finger breite Stückgen daraus, saltzet diese ein wenig und streichet solche durch die Hand fein treng ab; hierauf setzet man diese Stückgen mit Butter, Muscaten- und Citronen-Schelern über das Feuer, und lässet sie eine weile paßiren, bis sich die Butter darein gezogen. Hernach leget man ausgebrochene Krebse und Carpfole darzu, nicht weniger Klöse vom Hecht, siehe Klos nach dem sie vorhero in Wasser oder Fleisch-Brühe angelauffen, giesset eine gute Gelee darauf, und lässet es beym Feuer also mit einander kochen. In Ermangelung der Gelee streuet man auch nur geriebene Semmel darein, wirfft Muscaten-Blüthen nebst einer gantzen Zwiebel daran, und lässet die Brühe fein dicke einkochen. **Mit Morgeln und gebackenen Klösen:** Nachdem man mit dem Hechte, wie gleich ietzo beschrieben worden, verfahren, und er nebst einer gantzen Zwiebel eine Zeit in Butter paßiret, weichet man Morgeln, die aber vorhero etliche mahl gewässert und vom Sand wohl gereiniget, in Fleisch-Brühe oder Petersilien-Wasser, drücket sie hernach aus, und lässet etwas davon an den Hecht lauffen. Hierauf schneidet man selbige, doch nicht gar zu klein, thut sie zum Hecht, und machet Klöse von selbigen oder Strützelchen, diese bestreuet man ein wenig mit Mehl, bäcket sie aus Schmaltz fein Gold-gelb, und thut sie auch an den Hecht, und giesset eine gute Jus hinzu, in Ermangelung aber dieser qvirlt man braun Mehl an die Brühe, lässets durch einen Durchschlag an den Hecht lauffen, setzet solchen ans Feuer, und lässet es kochen, bis es genug ist. Diese und kurtz vorher stehende Zurichtungen können zusammen in ein Essen gebracht, und mit allen den beschriebenen Speciebus, ja noch mit mehrern, z. E. Artischocken-Böden und dergleichen,

chen, vereinbaret, auch in eine Pastete geschlagen werden, denn je mehr Sachen in einer Potage oder vermischten Speise, je schöner ist sie anzurichten, und kan demnach ein jeder geschickter Koch eines und das andere durch die Abnahme und Zugabe ändern, wie es die Zeit und Gelegenheit zulassen will. Angeschlagener Hecht wird erst geschupet, ihm die Haut abgezogen, das Eingeweide heraus genommen, das Fleisch von den Gräten herunter gelöset, so daß nur Kopff und Schwantz hangen bleibet, alsdenn schneidet man das Fleisch mit einem Schneide-Messer gantz klein, rühret eingeweichte Semmel darunter, thut es in einen Mörsel, wirfft daran zugleich Citronen-Scheler, Muscaten-Blüthen, Ingber und ein wenig klein geschnittene Zwiebeln, in Stücke ausgewaschene Butter, zwey gantze Eyer und 6 Stücke gerührte Eyer, wie man sie zu essen pfleget, saltzet es so viel nöthig, und stösset dieses alles durch einander, daß es recht klar werde, wozu einige noch abgekochte Nieren-Stollen nehmen. Wenn nun das Hecht-Gerippe mit Eyern bestrichen, schläget man diese gedachte Farce an dasselbe, und formiret sie so gut man kan, und streichet sie endlich mit einem warmen Messer glatt zu, bestreichet sodenn das Angeschlagene mit Eyern, giesset zerlassene Butter darüber her, bestreuet es mit klar geriebener Semmel, leget es in eine mit Butter bestrichene Pfanne, und lässet solches fein mählig backen. Wenn es bald gar, besteckt man selbigen mit abgezogenen Pinien, und lässt ihn vollend backen. Dergleichen Hecht kan in kurtz vorher stehender Potage gebraucht, oder mit der daselbst beschriebenen Brühe gemacht, oder nur mit brauner Butter angerichtet werden. **Mit Pomerantzen oder Apel de Sina:** Wenn die Hechte geschupet und in Saltz-Wasser abgesotten, beschmieret man eine Schüssel mit Butter, streuet geriebene Semmel, Pomerantzen-Scheler und Muscaten-Blüthen darauf, leget den Hecht darein, und wirfft eine gantze Zwiebel daran. Hierauf schneidet man eine süsse Pomerantze oder Apel de Sina in Scheiben, leget sie an den Hecht, giesset Wein und Brühe darauf, setzet es auf ein Kohl-Feuer und lässets kochen. Solte aber über Vermuthen das nicht dick genug seyn, rühret man ein paar Eyer-Dottern mit einem Löffel voll Wein und ein wenig Zucker ab, giesset von der Brühe, so auf dem Hechte ist, darzu, rühret es wohl, daß es nicht zusammen lauffe; die abgezogene Brühe giesset man nun wieder an den Hecht, und streuet bey dem Anrichten geschnittene Pomerantzen-Schalen darüber. **Mit sauren Limonien:** So die Hechte abgesotten, sie mögen geschupet seyn oder nicht, setzet man Butter aufs Feuer, thut geriebene Semmel und weiß eingebrannt Mehl, Citronen-Schalen, Muscaten-Blüthen, Wein, Brühe und ein wenig Saffran darein. Hernach nimmt man eine eingesaltzene Limonie, schneidet diese Scheiben-weis, leget solche in kaltes Wasser, daß sich das Saltz etwas ausziehe, thut diese hernach in die beschriebene Brühe zusamt dem Hechte, und lässet es beysammen auf einem gelinden Feuer kochen. **Mit Knoblauch:** Nachdem der Hecht geschupet, das Eingeweide davon, wird er in Stücken geschnitten, ein wenig gesaltzen und eine weile darinnen liegen gelassen. Inzwischen setzet man Butter ans Feuer, trocknet erst den Hecht recht ab, und leget ihn in die heisse Butter, daß er auf beyden Seiten darinnen gelb brate; hierauf bräunet man klein geschnittenen Knoblauch besonders über den Hecht, würtzet diesen mit Ingber und Pfeffer, nimmt ein wenig braun Mehl darzu, quirlt es gantz klar, und lässt es hernach durch einen Durchschlag an den Hecht lauffen, welcher darinnen vollends gar kochen muß. **Mit Erbs-Brühe:** Erst schupet, reisset und siedet man den Hecht wie gewöhnlich; alsdenn kochet man schöne weisse Erbsen, streichet sie durch, lässt ein paar Löffel voll dicken Rahm darunter lauffen, thut ein Stücke Butter, Ingber und Muscaten-Blüthen daran, leget die Hechte auch darein, und kochet es also zusammen. Bey dem Anrichten streuet man würfflich geschnittene und in Butter Gold-gelb geröstete Semmel darüber. **Gepflückte Hechte** werden also zubereitet: Man ziehet einem frisch abgesottenen Hecht oder einem übergebliebenen die Haut ab, thut alle Gräten davon, zerstücket ihn in kleine Bissen, und leget ihn ordentlich in eine Schüssel, und nachdem man ausgewaschene Butter, Citronen-Scheler und geriebene Semmel daran geworffen, auch so viel Wein und Brühe als nöthig daran gethan, so lässet man es auf einem Kohl-Feuer kochen. Zuletzt wirfft man eine Hand voll Capern hinein, decket solches mit einer Schüssel zu, damit es darunter noch ein wenig dämpffe. An stat der Capern nehmen einige auch 3 bis 4 Sardellen, wenn sie vorhero gewässert, wieder ausgewaschen, und ihnen das Fleisch von Gräten abgelöset, welches alsdenn gantz klein geschnitten mit wenig Brühe an den Hecht gerieben wird. **Gespickt** werden auch die mittelmäßigen Hechte, indem man sie schupet, von ihnen das Eingeweide heraus thut, Speck und Citronen-Scheler gantz subtil schneidet, und wechselsweis mit einer kleinen Spick-Nadel eine Reihe Speck und eine Reihe Citronen-Scheler in sie spicket, sodenn sprenget man sie ein wenig mit Saltz ein, bratet sie an einem Spieß fein sauber, begiesset sie öffters mit Butter, und fänget darneben den abtriefenden Safft und Butter fleissig auf. Uber diese gebratene Hechte wird folgende Brühe angerichtet: Man thut in einen Tiegel Butter, Citronen-Scheler, Muscaten-Blüthen und etwas gehackte Sardellen, nebst ein wenig geriebener Semmel, giesset auch Wein und Brühe darzu, und lässet es ein wenig dick einkochen. Bey dem Anrichten aber giesset man noch die aufgefangene Braten-Suppe darunter, und leget die Hechte ordentlich darein. **Gebacken mit Mandel-Meerrettig:** Hierzu wird der Hecht

geschupet und gerissen, auch über den gantzen Leib gekerbet, und endlich in lauter ein paar Finger breite Stücken geschnitten, die man saltzet und eine weile in dem Saltz liegen lässet. Hierauf trocknet man die Hecht-Stücklein wieder ab, bestreuet sie mit Grieß oder Mehl, und bäcket sie fein hart aus heissem Schmaltz. Hiernechst setzt man ein Nösel Rahm zum Feuer, reibt rein geputzten Meerrettig, stößt ein Viertel Mandeln und auch so viel Zucker, und rühret dieses nebst dem Meerrettig, wie auch ein Stücke Butter hinein, und richtet sodenn solches über den Hecht an, darüber noch ein wenig zerlassene Butter gesprenget wird. Oder mit einer Caper-Sosse, da brennet man einen Löffel voll Mehl fein Castanien-braun in brauner Butter, giesset Brühe oder Peter-silien-Wasser und ein Glas Wein darzu, wirfft Muscaten-Blüthen, Ingber, Citronen-Scheler, auch eine Hand voll Capern hinein, und lässet die Brühe fein dicke einkochen. Hierauf leget man noch den gebackenen Hecht darein, lässt es noch einige Zeit kochen, und wirfft, so es nicht genug gesaltzen, noch etwas Saltz hinzu s. i. g. Oder man wirfft ein paar gantze Zwiebeln, Lorbeer-Blätter nebst Roßmarien zu dem in Butter gebräunten Mehl, würtzet es mit Ingber, grob gestossenem Pfeffer, Nelcken und Citronen-Scheler, und lässet dieses mit einander fein kochen. Da man denn unter währender Zeit den Hecht darein leget, ein gut Theil Baum-Oel darzu giesset, und es noch eine weile kochen lässet, damit sich das Oel recht in den Hecht ziehe. Bey dem Anrichten thut man die gantzen Zwiebeln davon. **Mit Sauerkraut im Backofen:** Zuförderst werden die Hechte blau gesotten, Stückweis gepflücket und alle Gräten davon gethan, die blaue Haut aber leget man alleine. Wenn man nun inzwischen Sauerkraut halb gar gekocht, die Brühe davon geseihet, und dieses mit einem Schneide-Messer doch nicht gar zu klein geschnitten, schüttet man dieses in heisse Butter, giesset noch eine gute Kanne sauern Rahm hinzu, und lässt es durch einander dämpffen; hierauf wird von Teig ein Crantz um eine Schüssel gemacht, diese mit Butter bestrichen, und über den gantzen Schüssel-Boden eine Lage Kraut gezogen, darauf leget man eine Schicht Hecht, und wechselt also damit, bis nichts übrig ist; alsdenn streuet man Semmel darauf, begiesset es über und über mit Butter, setzet es in einen Backofen, und bäcket es als eine andere Pastete. **Hechte gefüllet:** Darzu werden 4 bis 5 pfündige Hechte genommen, geschupet, auf den Rücken aufgerissen (einige lösen die Haut um den Kopff ab, streiffen ihn als einen Aal, nur daß sie den Schwantz an der Haut sitzen lassen) das Fleisch samt den Gräten heraus geschnitten, so, daß der Kopff und Schwantz an der Haut gantz hangen bleibe; ferner löset man das Fleisch von denen Gräten herunter, und schneidet es mit einem Schneide-Messer gantz klein. Hierauf drücket man die mitler weile in Milch geweichte Semmel-Krume wieder aus, und schüttet sie zum Hecht-Fleisch, thut annoch von 6 bis 7 gerührten Eyern darzu, schüttet es in einen Morsel und stösset es gantz klar, und würtzet es mit Muscaten, Cardemomen und Ingber. Nach diesen thut man selbiges in einen Reib-Asch, saltzet es, wirfft eingeweichte Cibeben nebst Citronen-Schelern darein, rühret es eine weile, und so man zerlassene Butter darunter gethan, rühret man dieses abermahl wohl durch einander, und füllet den Hecht damit. Oder es wird auch folgende Fülle gebrauchet: Man schmeisset geriebene Semmel in Butter, thut selbe zum gehackten Fleisch nebst der nur gedachten Würtze und den gerührten Eyern, welches alles wohl durch einander gemischet wird. Ingleichen nimmt man ein halb Pfund Speck, er sey frisch oder geräuchet, schneidet solchen klein würfflicht, und menget ihn darunter, mit dieser oder der vorhergehenden Fülle wird die Haut sodenn gefüllet, und der Ort, wo sie aufgeschnitten worden, mit einem Faden fein subtil wieder zugenehet. Endlich streichet man diesen gefüllten Hecht fein zu, daß er einem Hechte ähnlich siehet, saltzet ihn, streichet ihn dick mit Butter, leget solchen in ein länglicht Geschirr recht ausgestreckt, welches vorhero ebenfalls mit Butter bestrichen werden muß, und lässet ihn fein sachte in dem Ofen braten. Wenn er gut, kan er entweder trocken mit brauner Butter, oder auch mit einer von denen bereits beschriebenen Brühen, oder auch kalt aufgetragen werden: Oder man bereitet ihn zusamt der Fülle, wie zu Anfang erwehnet. Ausser dem aber kocht man noch geräucherte Rinds-Zunge, schneidet solche, wie auch Speck und Citronat in länglichte Stückgen. Wenn nun der Hecht gefüllet wird, leget man eine Lage von der Fülle, und denn eine von der geschnittenen Zunge, Citronat und Speck, wechselt damit, bis der Hecht gäntzlich gefüllet, nehet ihn wieder zu, läßt ihn braten, wie schon erwehnet. Dieser Hecht, wenn er zerschnitten wird, präsentiret eine Spanische Wurst, und kan kalt oder auch warm verspeiset werden, und lässet sich gut zu den Potagen verbrauchen. Man kan ihn auch folgender Gestalt absieden: Man setzet ein länglicht küpffern Pfännigen mit Wasser, Wein und Eßig über das Feuer, saltzet es zur Gnüge, und wirfft nebst allerhand Kräutern auch etliche zerschnittene Zwiebeln darzu. Wenn dieses bald anfähet zu sieden, wickelt man den Hecht in eine Serviette, bindet ihn mit Bindfaden, leget solchen in die Brühe, und lässet ihn fein sachte sieden, wenn nun dessen genug, nimmt man ihn vom Feuer, läßt ihn kalt werden, und verspeiset ihn als eine à la daube. **Ein Hachis von Hecht zu machen,** ist bereits unter dem Wort *Hachis*, z. E. angeführet worden. **Hechte zu Marriniren:** Da werden dieselben erst geschupet und gerissen, wie oben bey den Gebackenen angegeben worden, hernach saltzet man sie ein, und bäcket sie aus Schmaltz ohne Mehl; wenn er aus dem Schmaltz gethan wird, muß er

wieder auskühlen, darnach leget man solchen in ein Fäßgen mit oder ohne Oel, wie bey den Forellen beschrieben worden. Die eingesalzenen Hechte werden aus der Tonnen genommen, über Nacht gewässert, rein ausgewaschen, in Stücken geschnitten, und alsdenn abgesotten, und so man will, können ausgemachte grüne Erbsen daran gekocht und darüber angerichtet werden.

Hecht-Teich, weil der Hecht in denen Karpffen-Teichen, sowohl mit der Brut und dem jungen Satz, als auch mit denen grossen Karpffen so gar schlechte Nachbarschafft hält, so pflegt man demselben am liebsten ein besonderes Quartier zu seinem Aufenthalt einzuräumen. Hiezu nun nimmt man gerne alte Teiche, darinnen man sonsten keine Karpffen einsetzen kan. Nachdeme aber der Hecht nicht, wie die Karpffen vom Schlamm, sondern von andern Fischen seine Nahrung hat, als muß in dergleichen Teiche aus einem nah-gelegenen Bach oder Flusse, durch Gräben, oder genugsam weite Rinnen, das Wasser geleitet werden, welches kleine Fischlein, denen Hechten zur Nahrung mit hinein führen könne. In Ermangelung dergleichen Gelegenheit aber muß man, wenn andere Teiche gefischet werden, etwas von Speise-Fischen zu den Hechten einsetzen, damit, wenn jene laichen, diese von der Brut zu leben haben mögen; und dahero setzt man auch gerne in die Streck-Teiche Hechte, welche aber kleiner seyn müssen, als die darinnen befindliche Karpffen, damit nemlich die Speise-Fische, welche sonsten denen Karpffen die Nahrung wegzunehmen würden, von den Hechten aus dem Wege geräumet werden möchten. Wenn man aber keine Speise-Fische haben kan, muß man an derselben Stelle etliche Laich-Karpffen hinein setzen, auf daß die Hechte von derselben Brut ihren Unterhalt bekommen können. In diesen Teichen streichen auch die Hechte selbsten, weil sie aber, wenn sie groß, und derselben zu viel werden, ihre selbst einige junge Brut auszutilgen pflegen, als ist nöthig, daß alle Jahre die grösten heraus gefangen werden. Endlichen ist allhier noch zu mercken, daß man oberührter massen Hecht- und Karpffen-Satz in einen Teich nicht zusammen setzen dorffe, weil der Hecht wegen seines geschwinden Wuchses so mächtig wird, daß er der grossen Karpffen nicht mehr schonet, sondern in Ermangelung anderer Nahrung auch dieselbigen anreisset; Es wäre denn, daß man Hechte neben Karpffen aus einer besondern Absicht dulsete; nemlich: Damit die Menge unnützer kleiner Fische gemindert, und denen Karpffen, so zur Zucht wachsen sollen, mehr Raum gemachet werde; oder wenn der Grund und Boden des Teiches also beschaffen wäre, daß dieser auch Karpffen zugleich trüge, da alsdenn so grosse Karpffen einzusetzen, welche der Hecht unangefochten lassen muß.

Hecke, ist ein wildes und von sich selbst auf den Feldern und Wiesen, an den Wegen und Hölzern gewachsenes ungeschlachtes Gebüsche, aus allerhand Dorn-Sträuchern und andern Busch-Holtz, sonderlich aber aus Schwartz-Weiß- und Creutz-Dorn, wilden Rosen-Stöcken oder Hagen-Dorn, Brombeeren, Buchen, Rhein-Weiden, Hertern und dergleichen bestehend, welche, wo sie nicht ausgerottet werden, sich immer weiter und weiter ausbreiten, und wenn sie auf den Feldern und Aeckern abgesondert liegen, Feld-Hecken, wo sie aber an denen Wiesen und Hölzern in einem Striche hinliegen, Wiesen- und Holtz-Graynen, oder auch, bey diesen letztern, Vorhölzer genennet werden. Dergleichen Hecken dorffen nicht abgeräumet noch ausgerottet werden, wo man nicht Vergünstigung von demjenigen, der die Jagd-Gerechtigkeit in selbiger Flure hat, die Erlaubniß dazu erhalten; an den Wegen und Land-Strassen aber mag und soll billig ein jeder Eigenthümer dieselben, so weit sie hinderlich sind, abräumen.

Hecke, Haag, ist eine lebendige von allerhand in einander geflochten- und gewachsenen Busch-Holtz gemachte Verzäunung oder Verschlieffung eines Stücke Feldes, Wiesen, Gartens, Weinbergs, oder wohl eines gantzen Hofes, wordurch Menschen und Vieh der Anlauf und Eingang verwehret wird. Dergleichen lebendige Hecken oder Haage werden auf unterschiedliche Art und Weise angeleget und verfertiget: Denn einige machen Gräben, und legen sodenn kleine von Weiden gehauene Stöcklein, der Quere nach, in die Erden, doch also, daß die zwey Enden von beyden Seiten hervorreichen, und von der Erde frey seyn; darnach schütten sie die Erde oben darauf, damit es Wurtzeln bekomme, und auf die Seiten auswachse, welches denn auf einer Seite einen Graben, auf der andern aber, da man die Erde nach der Länge auf die Weiden geworfen hat, ein Gesträuch, und solchemnach einen immerwährenden Gehäg-Zaun, oder Hecke abgiebt. Andere machen nur ein Gräblein, und säen Schlehen-Kerne darein, damit nachgehends die so genannte Schwartz- oder Schlehen-Dornen davon aufwachsen, wodurch ebenfalls ein allezeit dauerhafter Zaun erzogen und erhalten wird. Jedoch die festeste, dichteste und dauerhaffteste Weise, einen dergleichen lebendigen Zaun oder Hecke, und zwar an allen Orten, auch so gar bey dem allergeringsten Lande, zu zeugen und aufzuführen, ist folgende: Man machet nemlich um den gantzen Platz, den man umzäunen will, oder so weit die Hecke gehen soll, anfänglich einen Graben, der etwan anderthalb Ellen oder drey Schuh tieff, und eine Elle oder zwey Schuh breit ist. Die oberste Erde, welche, wenn man anfängt zu graben, etwan einen halben Stich, oder sechs bis acht Zoll tieff, wirfft man auf einen Haussen besonders, weil sie besser ist, als die nachkommende oder tieffer gelegene, so als untüchtig ebenfalls besonders auf die Seite zu schaffen ist; denn bringt man von der Strassen oder anders woher, so viel gutes Erdreich zu der zuerst ausgegrabenen obersten Erde, bis sie

noch zweymahl so viel werde, menget solche wohl unter einander, und wirfft sie wieder unten in den Graben, etwan sechs Zoll tieff. Nachgehends schneidet man in der letzten Helffte des Februarii, oder bereits im Anfang des Mertzens, dem Gedunckten nach, etwas länger, als eine Elle, oder bis anderthalb Ellen (nemlich zwey, dritthalb oder drey Schuh lang) allerhand Reiser, Strecker oder Ruthen, und zwar die kleinesten eines kleinen Fingers dick; man gehet aber damit fein behutsam um, daß die Knoten nicht abgestossen werden, und stecket sie sodenn mit dem dickesten Ende, sechs oder acht Zoll tieff, in die in den Graben eingefüllte neue und gute Erde. Sothane Reiser oder Ruthen können genommen werden von Ahorn, Aspen, Bircken, Brombeeren, Buchen, Creutz-Dorn, Drossel-Beeren, Eicheln, Erlen, Faul-Bäumen oder Scherpen, Hagen-Dorn, oder Hahnebutten, Hahne-Hörlein, oder Spindel-Bäumen, Hertern, Himbeer, Linden, Maß-Ellern, Pappeln, Rüstern, Rhein- oder Scheer-Weiden, Schlehen-Dorn Spillingen, Stachelbeeren, Wachholdern, Weiß-Dorn, Pflaumen-Baum u. d. gl. Diese Stücke, oder so viel man deren haben kan, leget man auf beyden Seiten des Grabens dichte in einander, und machet darneben noch eine Reihe mitten in den Graben, so dichte, daß drey, vier, sechs oder mehr Reisser an einander kommen, wornach man wieder etwa sechs Zoll oder einer Viertel Ellen hoch von obbemeldter zugerichteter Erden darüber wirfft. Wenn man nun auch zuvor bereits im Herbst von allerhand Bäumen und Gewächsen den Saamen, als von Aepffeln, Birnen, grossen und kleinen Disteln, Eicheln, Kirsch-Kerne von allerhand Sorten, Hasel-Nüsse, Heu-Saamen, Heide-Korn, von Heidelbeeren, Hollunder, Brombeeren, Nesseln, Pflaumen, Rheinfahrn, Spillingen, Weiberkrieg oder Stachel-Kraut, und dergleichen mehr, in gehöriger und benöthigter Menge eingesammlet, und vor dem Verderben wohl verwahret hat, so streuet man solchen Saamen noch häuffig zwischen die vorgemeldeter massen besetzte, und sechs Zoll hoch aufgebrachte Erde; auf diesen eingestreueten Saamen wirfft man endlich von der obigen zubereiteten Erde noch sechs Zoll hoch, und füllet darauf mit der, auf das erst ausgegrabene gute Erdreich, gefolgten Erde (die oben gleich anfangs vor untüchtig erkannt worden, und sonst zu nichts zu gebrauchen) das übrige von dem Graben gantz voll, lässet sodenn in drey Jahren kein Vieh hinzu kommen, so wird die Hecke binnen solcher Zeit so gut und starck werden, als man dieselbige verlangt. Doch muß man sie an den Seiten alljährlich fleißig beschneiden, wordurch sie nicht nur ein schönes Ansehen bekommt, sondern auch so fest und dichte wird, daß weder grosses noch kleines durchkommen kan. Ein etwas geringer und schlechterer, doch auch ziemlich fester lebendiger Zaun oder Hecke, lässet sich auch alleine von Hage-Schwartz- und Weiß-Dorn-Gebüschen anlegen, wenn man im October oder November so viel, als man benöthiget ist, herbey schafft, die Zweiglein oben etwas abkürtzet und abstutzet, und also nach der Schnur drey Reihen dicke, in den hierzu verfertigten Graben einleget, nach diesem aber alle vier bis fünff Ellen weit von einander Rüstern, wilde Obst- als Aepffel-Birn- und Kirsch-Bäume, und dergleichen, (welche man mit sammt der Wurtzel aus der wilden Baum-Schule, oder im Walde ausheben muß) darzwischen pflantzet, und solche in die Höhe wachsen lässet, welche hernach der Hecke nicht nur ein gutes Ansehen geben, sondern auch derselben an statt der Pfäle oder Stütz-Stangen dienen. Es wird auch ein solcher Haag oder Hecke noch dicker, fester und stärcker, wenn man ihn nach Verlauff eines Jahrs, bis auf die Wurtzel umhacket oder umgräbet; darnach über zwey Jahr, bis auf den dicken Grund ausbauet, und denn ferner alle Jahr aufs neue behauet oder beschneiden lässet. Will man einen solchen Haag oder lebendige Hecke aus dem Saamen allein erzeugen und ziehen, so muß man um die Herbst-Zeit bey bequemen Wetter, um den Ort, welcher mit einer Hecke verwahret werden soll, einen Graben ziehen, eines Fusses tieff und breit, und hinter solchem noch einen dergleichen Graben, dergestalt, daß zwischen beyden Gräben ein Fuß breit Platz oder Raum bleibet, lässet beyde Gräben also offen, und die ausgegrabene Erde auf dem Lande den gantzen Winter über liegen. Wenn es nun gegen den Frühling kommt, werden solche Gräben vom Wasser und Unflath, so sich etwan darein gesammlet, gereiniget, auch mit der im Herbst ausgegrabenen Erde, wieder halb zugefüllet, und mit Weiß-Dorn-Beeren (welche fast in allen Hecken und Wäldern im Herbst-Monat, bey ihrer Zeitigung überflüßig zu bekommen, und in Vorrath zu sammlen sind) oder andern dergleichen Stauden- und Hecken-Saamen besäet, solcher Saame aber sogleich mit guter und leichter Erde bedecket: Da denn innerhalb vier Wochen die jungen Dörner schon herfür kommen werden, welche folglich bey ihrem Wachsthum von aussen und innen an beyden Gräben, mit Anbindung gerader Stecken oder Stangen also gerichtet und gewöhnet werden, daß sie fein gegen einander und über den freygelassenen Platz wachsen können; und auf diese Weise kan man in wenig Jahren einen schönen drey Fuß dicken, lebendig und beständigen Zaun oder Hecken ziehen; doch gehet es mit dem Zweig-Einlegen um ein ziemliches hurtiger zu, zu geschweigen, daß dieselbe Erziehung auch nicht so mühsam ist. Alle solche lebendige Hecken oder selbst wachsende Zäune, müssen fleißig und zu gewöhnlicher Zeit beschnitten werden, welches des Jahrs dreymahl, und zwar allezeit im vollen Mond, als erstlich im Februario, vors andere im Julio, und denn drittens im October geschehen solle. Wann aber die Hecke behörig beschnitten, so muß auch noch zugleich um die Wurtzeln die Erde sammt dem Gras, welches

sonst

sonst denen Wurzeln die Nahrung entziehet, ein wenig aufgehacket werden, damit das Gras verderbe. Solte aber eine auf vorher beschriebene Art angelegte Hecke nicht recht fortkommen, also daß die Erde zu trocken wäre, so kan man derselben im October mit einer guten Baum-Düngung helffen; oder so es die Gelegenheit des Orts zuläßet, ein Wasser-Gräblein neben der Hecke herführen: Gleichwie im Gegentheil, wenn vielleicht unter derselben das Erdreich zu naß, solche überflüßige Näße und Feuchtigkeit, ebenfalls durch ein Gräblein abgeführet, und auf die Seite geführet werden kan. Man pflegt aber Hecken nicht alleine zur Verwahrung und wider den Anlauff der Menschen und Thiere, auf bisher gedachte Arten zu erzielen, sondern auch dergleichen unwendig in denen Gärten zur Zierde zu ziehen. Hierzu können insonderheit gebraucht werden: die Cornel-Kirschen, welche im Hornung ihre gelbe Blumen bekommen, und ihr schönes Laub fast bis in den Winter grün behalten. Das Ligustrum oder die Rhein-Weiden, so nebst dem vorhergehenden, sich auch zu zierlichem Bindwerck gebrauchen läst, und hoch und niedrig unter dem Schnitt und Scheere gehalten werden kan. Das Agrifolium, Stech-Palme oder Wald-Distel, welches Sommer und Winter fein grünet, wenn es zuvor zierlich und ganz niedrig gepflantzet, auch hernach fein gewartet, und zu rechter Zeit beschnitten wird. Der grosse Bux-Baum, so zwar in hiesigen Landen nicht viel anzutreffen, an dem Maas-Strom aber häuffig und zu grossen Bäumen wächset. Dergleichen Hecken von Bux-Baum, welche über alle massen zierlich in einem Garten stehen, müssen über drey Fuß nicht hoch, noch über zwey Fuß breit gelassen, auch ordentlich und zu rechter Zeit, nemlich das erstemahl gegen Pfingsten, das andere mahl aber im August-Monat, und zwar iedesmahl im Abnehmen des Monden beschnitten werden. Der Wachholder-Strauch, dergleichen Hecken von den zeitigen Beeren zur Herbst-Zeit im Wachsen des Lichts auf folgende Art gepflantzet werden. Die Wachholder-Beeren werden nach der Schnur in kleine mit guter Mist-Erde gefüllte Gruben, ordentlich bey einander, zwey Reihen allemahl einen Schuh breit von einander gesetzet, und vom Unkraut fleißig gereiniget, so werden sie in folgendem Frühling bald aufgehen und wachsen, daß sie mit der Zeit eine schöne Frucht-bringende und Winter und Sommer grünende Hecke geben. Die Weiß-Büchenen sind heut zu Tage fast die gewöhnlichsten und beliebtesten Hecken, welche, wenn sie recht angeleget, und in guter Ordnung erzogen sind, billig unter die schönsten Stücken eines Lust-Gartens gezehlet werden. Die Hecken von Berberins, Reissel-Beeren oder Saurach, Johannis-Beeren und Stachel-Beeren, davon die ersten ziemlich hoch wachsen, die andern beyden aber niedrig gehalten, und oben, und auf beyden Seiten mit der Garten-Scheere so glatt und artig nach der Schnure beschnitten werden, daß sie einer kleinen viereckigten Mauer nicht unähnlich sind, werden gemeiniglich in den Küchen-Gärten angebracht. Man pfleget auch von jungen Bäumen, als Pflaumen-Kirschen-Aepffel- und Birn-Bäumen Hecken zu verfertigen, alleine es gehet gar langsam her, weil sie nicht gerne fort wollen, wenn sie verpflantzet werden. Einem Haus-Vater ist unverboten, sein Feld gegen einen gemeinen Weg, Strasse oder Trifft innerhalb seiner Mahl- oder Marck-Steine, mit Hecken zu verwahren, oder wie der eigentliche Terminus lautet, zu verfrieden, iedoch, daß die gemeine Weide und Trifft nicht geschmälert werde, zwischen den Nachbarn aber ist ihme solch sein Feld mit Hecken zu verbauen nicht erlaubt. Er darff auch einen offenen Ort durch Einschliessung mit einer Hecke nicht zu einem Garten machen, wo er nicht das Garten-Recht auf demselben hergebracht hat.

Heckel-Kraut oder Stachel-Kraut, siehe Heu-Hechel.

Hecken-Kirschen, ist eine Art von Kirsch-Sträuchern, so nicht hoch vom Stamme. An einigen Orten wachsen sie wild. Man pflantzet sie aber in die Gärten, und macht Hecken, Quartiere und Gänge davon, die zugleich Kirschen tragen. Siehe Kirschen.

Hecken- oder Heck-Rose, ist die Blume vom Hage-Dorn oder wilden Rosen-Stock. Siehe Hage-Dorn.

Hecken, wird auch bisweilen von einigem Feder-Vieh, und sonderlich von denen kleinen Arten der Vögel gebrauchet, an stat des Brütens; daher pflegt man z. E. von den Canarien-Vögeln zu sagen: Man habe sie in die Hecke geworffen, wenn man sie nemlich in ein freyes und geraumes Behältniß gebracht, darinnen, wenn sie gepaaret, sie sich mit einander begehen, mit einander nisten, und ihre Junge ausbecken können.

Hecken-Hopffen, heisset die Art des wilden Hopffens, wie dieser in den Dorn-Hecken und dem Gebüsche von selbst aufzuwachsen pfleget. Siehe Hopffen.

Heckerling, Häckerling, Hexel, wird das zum Vieh-Futter, auf einer so genannten Heckerlings- oder Futter-Banck klein geschnittene Stroh genennet. Vor die Pferde wird insgemein das Roggen-Stroh zu Heckerling geschnitten, zuweilen auch das Weitzen-Stroh, iedoch, daß beydes wohl und trocken eingebracht ist: Denn wo es in der Näße eingefahren, und nachhero in der Scheune dumpfigt worden ist, fressen sich die Pferde gerne faul. Das Haber-Stroh aber wird ihnen nicht leicht geschnitten, es wäre denn Mangel an jenen, und lassen einige viel lieber Gersten-Stroh unter das Roggen-Stroh schneiden. Dieser Heckerling muß denen Pferden auf das kleineste geschnitten werden, als immer menschlich und möglich ist: denn kleiner Hexel (Heckerling) sagen die Bauern, ist halb Mengsal: Man muß sich aber dabey vorse-

hen, daß man keine Schütten, da Raden-Stroh innen ist, vor dieselbe mit schneide. Wenn der Heckerling mit Haber gemenget wird, als gemeinialich geschiehet, so nimmt man ordentlich zweymahl so viel Heckerling als Haber, wird aber Korn gefüttert, so nimmt man viermahl so viel Heckerling als Korn. Auf ein Pferd, sowohl als auf einen Zug-Ochsen, werden die Woche zween Scheffel Heckerling gerechnet, und kan man den Ochsen auch Gersten-Stroh mit unters Roggen-Stroh schneiden, vor welche sowohl als vor die Kühe, wo diese der Lands-Art nach, dergleichen bekommen, der Heckerling eben nicht so gar klein, als vor die Pferde geschnitten seyn darff. Etliche lassen den Zug-Rossen an stat des Habers, Wick-Futter untermengen, oder lauter Wicken, als unter zwey Gebund Roggen-Stroh, ein Gebund Wicken, oder eine Haber-Garbe zum Untergemenge schneiden. Das geringste, aber auch denen Pferden am allerwenigsten gedeyliche Mengsal sind die Kleyen, welche begossen und unter den Heckerling vermischt, also verfüttert werden. Wer seine Rosse nächst dem Haber auch zum Heckerling gewöhnet hat, entwehne sie ja nicht wieder von diesen, denn wo sie nur einmahl oder etliche eirel Haber fressen, so wollen sie darnach nicht gerne wieder an das gemengte Futter. Wenn Heckerling geschnitten, und über einen Haussen geschüttet wird, so pflegt er leichtlich stinckend oder müchzend zu werden, sonderlich, wenn er niedrig auf der Erden, und an dämpffigten Oertern liegt; dahero man ihm eine besondere trockene lüfftige Stelle einräumen, und denselben nicht allzu dicke auf und über einander schütten soll. Bey grossen Haushaltungen muß der Haus-Knecht, den vor das Zug-Vieh ꝛc. benöthigten Heckerling schneiden, wo aber dieser sonsten nöthiger gebraucht wird, pflegt man einen besondern Heckerlings-Schneider oder Futter-Schneider zu halten, welcher gemeinialich vor das Schock Stroh zu schneiden, vierzehen bis sechzehen Groschen zu Lohne bekommt. Der Heckerling vor die Kühe wird von Weitzen- und Roggen-Stroh geschnitten.

Heckerlings-Banck, Herel-Lade, Futter-Banck ist ein Gerüste von Holtz, darauf das zu Heckerling bestimmte Stroh, oder zur Siede gehörige Grummet geleget, und mit der vornen am Gerüste schräg angemachten Futter-Klinge von dem Futter-Schneider oder einer andern dieser Sache kundigen Person klein geschnitten wird. Man hat zweyerley Gattungen davon, welche nur darinnen unterschieden sind, daß bey der alten Art das Stroh unter währenden Schneiden mit der Hand fortgeschoben werden muß, bey der neuen aber, dasselbe vermittelst einer Gabel fort- und nachgestossen wird, dergestalt, daß man bey dieser Invention allerdings ausser Gefahr ist, mit der Futter-Klinge sich zu schneiden, welches hingegen bey der alten Art gar leicht angehet.

Heckerlings-Boden oder **Heckerlings-Kammer**, ist ein besonderes, trockenes und [illegible] Gemach, darinnen der Heckerling geschnitten, und aufbehalten wird; es soll billig gegen Morgen liegen, und durchaus nicht gepflastert seyn, weil der Heckerling die Feuchtigkeit davon gar leichtlich an sich ziehet, und dadurch anlauffi, stinckend und müchzend wird; es soll einen wohl gedielten Fuß-Boden haben, und gleich andern Boden und Kammern, sowohl für den Menschen, als für Hunden und Katzen, so zuweilen Schätze unter den Heckerling zu vergraben pflegen, verschlossen werden können.

Heck-Jagen, wird ein Jagen genennet, so zu ausserordentlicher Zeit an Plätzen und Oertern geschiehet, da weder Wildnissen und rechte Haupt-Holtzer, noch Berg und Thal, sondern allein Hecken sind. Siehe Bey-Jagen.

Hederich, ist ein Kraut, welches auf den Äckern unter dem Kraute, zwischen denen Erbsen und der Gerste, sonderlich aber auf denen mit Haber besäeten Feldern, manchmahl in solcher Menge wächset, daß man von ferne nicht anderst dencken solte, als es seye der Acker über und über mit Riebsen besäet. Es treibet einen etwan funffzehen bis achtzehen Zoll hohen, mit etlichen Zweigen besetzten dünnen rauhen Stengel, worauf kleine gelbe vierblätterige Blümlein wachsen; diesen folgen schmale runde Schötlein, welche in zweyen abgetheilten Fachen, etliche kleine und subtile gelbe Saamen-Körnlein haben. Die Blätter dieses Krauts sind rauh, tieff ausgeschnitten, und kommen den Blättern des weissen Senffs oder der wilden Wegwart sehr gleich. Die Wurtzel ist weiß, holtzigt, herb, und schmeckt fast, wie eine Rübe. Der Saame wird zuweilen an stat des weissen Senffs gebraucht, wiewohl er etwas bitter ist, so giebt er auch ein gutes Præservativ wider den Schlag, und eine treffliche Latwerge wider die Engbrüstigkeit, Heiserkeit, und alten eingewurzelten Husten.

Heerd, Herd, heisset der von Steinen zusammengesetzte, oder aus einer eisernen Platte bestehende, und über den Boden erhabene Raum in einer Küche, Camin oder Ofen, worauf man Feuer zum Kochen oder Einheitzen anlegt, und welcher dahero entweder ein Küchen-Heerd, Camin-Heerd oder Ofen-Heerd genennet wird. Ein Küchen-Herd, wenn er geschickt und bequem angelegt seyn soll, muß nicht über fünff Viertel Ellen oder zwey und einen halben Fuß hoch seyn, und, wo nicht auf allen, doch wenigstens auf drey Seiten frey stehen, auch hohl gemauert seyn, damit die kupffernen Koch-Töpffe hinein gesencket, und Kohlen darunter geleget werden können. Die Camin- und Ofen-Herde, auch zuweilen die Küchen-Herde werden, so weit das Feuer gehet, mit eisernen Platten beleget; die Küchen-Heerde pflegt man besonders in vornehmen Häusern, von aussen, entweder mit Flüßgen oder mit Holtz, und drüber noch mit einem von weisser oder auch gefärbter Leinwand zusammen genehten Schurtz, so das Heerd-Tuch genennet wird, zu bekleiden. Dieses wird zuweilen mit groben Spitzen von unterher bekräuselt. Den Herd

selbs

selbst aber belegen offtmahls die Köche auf den Seiten herum mit weissen glattgehobelten Bretern, wenn nemlich kein Feuer mehr darauf gehalten wird; welches denn Herd-Breter heissen. Solche Auszierungen aber finden nur in denen Putz-Küchen stat, wo nicht alltäglich handthieret werden darff.

Herd, siehe Vogel-Herd.

Heerde, ist ein Hauffen Viehes von einerley Geschlechte, welches man aus einem Orte zusammen, und auf die Weide treibt, iedoch eine iede Heerde besonders, also daß eine Heerde Rind-Vieh an einem andern Ort, als eine Heerde Schafe, und diese wieder anderswo, als eine Heerde Schweine oder Gänse gehütet wird.

Herd-Geld, nennet man diejenige an einigen Orten gebräuchliche, und denen Weibern zum besten eingeführte Discretion, da der Käuffer, so von dem Manne ein Haus erkaufft, nach dem getroffenen Kauff, bey Auszahlung des Kauff-Geldes der Frau des Verkäuffers, ein verrissen Stück Geldes, stat einer Erkenntlichkeit gleichsam vor ihren willigen Abtritt, ihres Feuer und Herdes, annoch in den Kauff verehret. Wie denn, so man förmlich Besitz von einem Hause nehmen will, nebst anderen darzu gehöret, daß man auf dem Herd in der Küchen Feuer anlege, und dasselbe rauchen lasse.

Heerd-Ochse, siehe Brummer.

Herd-Recht, Herd-Recht-Zins, oder nur Herd-Zins, ist eine jährliche Entrichtung, so einem Grund- oder Lehen-Herrn von den Herden oder Feuer-Stäten seiner Unterthanen gebühret. Zu dem Herd-Zins gehören auch die so genannten Rauch-Hennen oder Rauch-Hüner, so man aus denen Häusern und Herd-Stäten giebt, welche zuweilen für ein Kenn-Zeichen der Leib-Eigenschafft, unterweilen aber für ein Kenn-Zeichen der Botmäßigkeit gehalten werden, nachdem nemlich die Gewohnheiten der Oerter hierinnen sehr unterschieden sind.

Heer-Gewette, heissen diejenigen Stücke, welche nach Sachsen-Recht, auf den Mann, oder auf die Freunde männlichen Geschlechts vom Vater her fallen, und vor aller anderer fräulichen Gerechtigkeit gehen.

Heer-Schnepffe, siehe Schnepffe.

Hefen, Bermen oder Gerben, ist der grobe, dicke, trübe und schwerste Theil des Weines oder Bieres, welcher sich entweder in denenselben nieder sencket, und auf den Grund der Fässer setzet, oder aber durch eine Gährung in die Höhe gebracht, und oben ausgestossen wird. Diese sind einer aufblehenden Natur. Die Bier-Hefen haben verschiedene Nahmen; Unter-Hefen, sind eigentlich diejenigen, welche nur gedachter massen sich auf den Boden der Gefässe setzen; wovon die, so bey dem Bierfassen im Gähr-Bottiche sitzend bleiben, Bottichs-Hefen genennet werden. Spund-Hefen heissen diejenige, welche das Bier, nachdem es gefasset, oben zum Spund-Loche auswirfft, und entweder in denen untergesetzten Gefässen aufgefangen, oder auf eine bequeme Art in den Füll-Lagern, wo dergleichen vorhanden, gesammlet werden. Diejenigen Hefen, welche an das frisch gebraute Bier, solches auf den Gähr-Bottichen aufstossend zu machen, gethan werden, und keine alten verdorbenen, sondern frische Hefen seyn sollen, werden Stell-Hefen genennet. Die Bier-Hefen braucht man sowohl zum Backen, wegen ihrer aufblehenden Eigenschafft, als auch zum Brantewein-Brennen, wiewohl der von den Wein-Hefen gebrennte Brantewein, um ein ansehnliches besser ist. Auch pfleget man die küpfferne und meßingene Sachen einige Zeit in Hefen zu legen, und sodenn daraus zu säubern, welches ihnen einen trefflichen Glantz giebet. Die Spund-Hefen aber, sonderlich von Weitzen-Bier, machen eine reine und glatte Haut, wenn diese offt damit gerieben oder bestrichen wird. Die Hefen, welche, nachdem der Brantewein davon gezogen, übrig bleiben, sind zu Erhaltung des Viehes, und sonderlich der Schweine gut, welche davon trefflich gedeyen, wachsen und zunehmen.

Hefen neben, s. dem Biere Hefen geben.

Heft, ist ein von Drat mit zwey Oehren an einem Ende versehener krumm gebogener Haacken, welchen man an diejenigen Sachen zu nehen pfleget, die da bald an einander gehangen, bald wieder von einander genommen werden sollen, wie etwa die Wände an denen Zelten und dergleichen; der andere darzu gehörige Theil, darein dieser Haacken allezeit eingehangen wird, heisset eine Schlinge.

Hefte, siehe Hefften.

Hefftel, siehe Häfftel.

Hefften, heisset in denen Wein-Gebirgen die Wein-Reben und Schosse mit Stroh an die Pfähle binden, damit die Bögen von dem übrigen Laub befreyet, und die Trauben von der Sonnen desto besser gekocht werden mögen. Es wird aber dieses Hefften in die erste und andere Heffte eingetheilet. Die erste Heffte geschiehet gleich nach der Breche im Junio, und ist sonsten die zwölffte Arbeit im Weinberge, welche, so sie recht gethan und verbracht wird, ziemlich langsam zugehet, massen kaum eine Reb-Arbeit mehr Zeit erfordert, als diese. Das Stroh zu denen Bändern soll man vorhero im Wasser wohl weichen lassen, damit es nicht breche. Man muß auch bey dem Aufheben der Schossen fleißig Achtung geben, daß es allgemach, und nicht zu grob auf einmahl geschehe, sonsten etliche Schosse, und sonderlich die, so mächtig niedrig hängen, untenher an dem Stock abbrechen; darnach soll man auch, so viel möglich verhüten, daß keine Blätter mit in das Band kommen, weil dasselbe nicht alleine ohnanständig, sondern auch höchst schädlich, indeme das Holtz solchenfalls um so viel weniger reiffen mag, auch wohl gar zu Zeiten die Augen darunter unnütze werden, welches denn denen Schossen, so entweder zu Bögen oder zum Einlegen gebraucht werden, sonderlich zu Schaden gereichet. Es brauchet aber ein Stock, der ein wenig starck oder lang

ist, drey vier und mehr Hefftе oder Band; doch schaden dem ungehefftеten Wein-Stock die Nacht-Fröste nicht so leichte, als dem gehefftеten. Die andere Hefftе ist die jungzehende Arbeit im Weinberg, und geschichet gleich nach der andern Hacke solcheracstalt: daß der Wintzer durch den gantzen Weinberg von einem Jahr zum andern gehet, sich umzusehen, ob er ein gewachsenes Ende antreffe, damit er solches am Pfahl hoher anbinde oder anhefftе, auch wenn die Winde die Stöcke mit den Pfählen umgerissen, und er dieselben hängende oder auf der Erden liegende findet, daß er selbige fein wieder aufrichte, und fest einstecke; hierbey soll er täglich fleißig krauten, absonderlich aber die Disteln, wie auch die fetten Melden und dergleichen schnellwachsende Kräuter sorgfältig ausziehen.

Hefft-Scharten, heisset man den Stiel an dem Wein-Messer.

Hege-Holtz, siehe Häge-Holtz.

Hegen, suche Hagen.

Hege-Reiter, siehe Häge-Reiter.

Hege-Säulen, suche Häge-Säulen.

Heher, siehe Häher.

Heide, Heyde, heisset eigentlich ein grosser wilder mit Tangel- oder schwartzem Holtze bewachsener Wald, von dem Heide-Kraut, so in dergleichen Gehöltzen häuffig wächset.

Heide, siehe Heide-Kraut.

Heidechse, suche Eydexe.

Heide-Grütze, wird das seiner Hülsen auf der Mühle entledigte Heide-Korn genennet. Es giebt dieser vor das Gesinde, und dem gemeinen Volck eine nahrhaffte gute Kost, und ist in einer Haushaltung sehr nützlich. Man kochet nemlich denselben, nachdem er vorhero reinlich ausgelesen und gewaschen, entweder in Wasser oder Milch, bis er sattsam aufgequollen, rühret ihn öffters um, daß er nicht knollicht werde, ist er nun gar gekocht, so saltzet man ihn, rühret ein Stück Butter oder Gänse-Fett darein, und richtet ihn an; man brennet auch wohl braune Butter darüber: oder, so er in Wasser schlecht abgekocht, gesaltzen, und ein wenig Butter darein gerühret worden, schüttet man ihn auf eine Schüssel, und lässet ihn kalt werden, so wird er hart, daß man ihn schneiden kan. Wenn er nun gespeiset wird, schneidet man denselben entweder mit dem Messer, oder sticht ihn mit einem Löffel heraus, und tauchet ieden Bissen in abgesottenen warmen aufgetragenen Rahm oder Milch.

Heide-Korn, Heyde-Korn, Buchweitzen, Heidel, ist eine Art Sommer-Getraides, welches eine fasichte Wurtzel, und einen runden, dichten, und in verschiedene Zweige sich ausbreitenden Stengel hat. Dieser wächst nicht leicht über eine bis anderthalb Ellen hoch, und ist unten grün, an den obern Theilen aber Purpur-roth. Die Blätter kommen dem Epheu sehr gleich, und sind von dunckelgrüner Farbe. Seine Blüthen wachsen büschlicht, und schön weiß-röthlicht; sein Saamen aber ist länglicht, eckigt, und mit einer schwarzen Schale bedecket. Das Heyde-Korn liebet trockene und hohe Felder, wo ander Getraide nicht gar gerne wächst, und einen linden, auch nicht allzu festen Boden. Es pfleget sonderlich in Neu-Brüchen oder neu-ausgerissenen Leeden oder Rasen-Feldern wohl zu gerathen, und wird gemeiniglich in die dritte Art, nemlich in das Brach-Feld gesäet, da denn entweder vor Winters, etwa im October, oder aber erst auf den Frühling, im Aprill, kurtz zuvor, ehe man das Heide-Korn säen will, der Mist dazu ausgeführet, und bald untergefüget wird, also daß man hierdurch das Düngen und Brachen zur Roggen-Saat, welche nach dem Heide-Korn in solchen Acker kommet, erspäret. Insgemein wird zweymahl dazu gackert, und das Feld fleißig eingeeget, und hierauf zu Ende des Majens, und zwar im letzten Viertel des Mondes, der Saamen ausgesäet; nach solchem aber der Acker fleißig mit der Ege überfahren, damit der Saame wohl unter die Erde komme, und dessen nicht viel auf dem Acker liegen bleibe. Wenn im Acker Beete gemacht worden, so müssen auch die Furchen ausgestrichen, und die Wasser-Furchen gemacht werden; weil aber ihrer viel den Acker zum Heide-Korn nur so schlecht hin ackern und gar keine Beete zu machen pflegen, sondern den Acker gantz gleich lassen, als dürffen sodenn keine Furchen ausgestrichen, noch die Wasser-Furchen gemachet werden. Das Heide-Korn, so man, wie vor erwehnt, im Früh-Jahr gesäet, wird im Augusto: dasjenige aber, welches allererst kurtz vor oder nach der Erndte, wie etlicher Orten gebräuchlich, gesäet worden, erst im October, und also gar langsam reiff; wird iedoch insgesammt, wie das andere Sommer-Getraide gehauen, und in Schwaden zwey oder drey Tage lang auf dem Acker liegen und dörren gelassen. Darnach werden die Schwaden in die Hauffen geharckt oder gerecht, und aufgesetzet, daß dieselben mit den Reiffen oder Aspen in die Höhe kommen, (welches Heide-Böckgen genennet worden) damit die Körner desto besser ausdörren können, massen kein Getraide langsamer dörret, als das Heide-Korn. Nachdeme es also vier oder sechs Tage, manchmahl auch länger in der Sonne gestanden, und wohl gedörret hat, alsdenn werden die Häufflein in Stroh-Seile eingeleget und aufgebunden, und endlich, wenn die Mandeln gezehlet und aufgeschrieben, förderlichst eingeführet, und auf die Empor-Scheunen geleget. Einige lassen auch das Heide-Korn, ohne in Bunde zu binden, gleich von den Schwaden aufladen, und dasselbige, wenn das Stroh nicht dürre genug ist, gleich nach dem Einführen ausdreschen, und das Stroh an der Sonne dörren; andere aber lassen das Dreschen bis nach Weihnachten anstehen. Die Garben werden nicht, wie bey andern Getraide gewöhnlich, geworffschlagt, sondern gleich beym Anlegen auf der Tenne aufgebunden und aufgeschüttelt, hierauf über und über gedroschen, mit dem Rechen umgewendet, und nachmahls abgedroschen; ferner das ausgedroschene und ledige

Stroh

Stroh aufgeschüttelt, und in ordentliche Gebünde gebunden, auch, so offt ein Stroh abgedroschen, iederzeit vom Getraide das Grobe, als die Aehren, Stutzeln und kurtzes Stroh mit einem Rechen abgerecht, und zusammen in einem Ort gethan. Und wenn man das ausgedroschene Heide-Korn mit dem Rechen unterschiedliche mahl abgeführet hat, so wird das Grobe mit dem Fleder-wisch davon abgekehret, und die Körner zur Tennen-Wand gestossen; und das geschiehet, so oft als man ein Stroh abgedroschen hat. Wenn man aufhöret zu dreschen, und man das Getraide wurffen will, so wird nach und nach mit wenigem von dem grossen Hauffen des gedroschenen Getreides abgenommen, auf die Tenne gebreitet, und dasselbe mit dem Rechen etliche mahl aufgeworffen und umgewendet; auch eben so oft mit dem Stroh-Seil aufgerüsselt oder aufgetrieben, und wenn es mit dem Fleder-Wisch rein abgekehret worden, also zusammen vornen auf die Tenne auf einen Hauffen geschossen. Alsdenn wird es mit einer Schauffel geworffen, und etliche mahl abgenommen und wieder geworffen, so lange bis es genug ist. Gleichwie man aber bey allem andern Getraide das beste zum Saamen abzunehmen pflegt, so wird hingegen allhier das geringe Heide-Korn darzu abgenommen und aufbehalten. Die Spreuer sind den Schweinen gut, die Kleberkehr aber wird dem Rind-Vieh, oder, wie an einigen Orten gebräuchlich, den Zug-Rossen gegeben, das Stroh hingegen, als ein gutes Futter, den Kühen, an stat des Heues oder auch nur dem Gälte-Vieh vorgeleget, nicht aber, wie einige wollen, als unnützlich in den Mist gestreuet, weil dieses letztere nur verschiebet, wenn das Stroh angelauffen und schimmlicht worden ist. Die Frucht wird zu Grütze gemacht, oder auch bey theuren Zeiten gemahlen, und Brodt daraus gebacken; wiewohl auch arme Leute an denenjenigen Orten, wo er gebauet wird, denselben gewöhnlich unter das Korn mahlen, und also Brodt davon backen. Man pfleget auch das Mehl in den Schwein-Tranck zu schütten, und die Schweine damit fett zu machen, nicht weniger das Geflügel damit zu mästen. In der Artzney wird von dem warmen Heide-Korn-Mus oder Heidel-Brey, ein trefflicher Magen-Kleberschlag gemacht.

Heide-Kraut, Heide, ist ein Kraut, wovon die kleinere Art bey uns an dürren unfruchtbaren Orten, sehr niedrig, die grössere aber in Franckreich, Engelland und Italien zu einer nicht gar Ellen hohen Staude wächset. Es hat lange Wurtzeln, welche nicht leicht zu zerbrechen, und braunrother Farbe sind, die Stengel, die es in ziemlicher Menge treibt, sind holtzigt, hart, und gleichfalls braunroth, die Blätter aber, welche den Tamarisken-Blättern fast gleich, und in grosser Anzahl hervor kommen, sind sehr klein, und beständig grün. Dieses Kraut bringt des Jahrs zweymahl, nemlich im Frühling und im Herbst, seine Purpur-rothen Bluthen, welche von denen Bienen sehr geliebet werden, daher die Bienen bey solchen Heiden gut stehen. Doch soll das daraus von ihnen gemachte Honig etwas schlechter seyn, als das andere. Die Lüneburger Heide, welche gantz mit solchem Kraut überwachsen ist, hat davon ihren Nahmen bekommen: Auf solcher werden eine gewisse Art Schaafe, von den Lüneburgern Heide-Schnaken genannt, erzogen, welche kleiner als andere Schaafe sind, aber lange Wolle und Hörner haben, auch von diesem Kraut sehr fett werden. Die Blumen mit Honig und Zucker gebaitzt, Abends und Morgens acht Tage nach einander und zwar im wachsenden Monden des Herbst-Monats gebrauchet, soll das viertägige Fieber vertreiben. Das aus den Blumen gebrannte Wasser getruncken, stillet die Darm-Gicht. Die Blätter und Blumen aufgelegt, heilen auch die Schlangen-Bisse, und aus den frischen Blumen, lässet sich ein heilsames Dampf-Bad zu den Podagrischen Gliedern bereiten.

Heidel, siehe **Heide-Korn**.

Heide-Lauffer, ist ein Forst-Bedienter, welcher, wo ein Forst-Revier vor einen Förster zu weitläufftig, und sonderlich mit vielen Waldungen verwachsen ist, dem Förster untergeben, und ihme seine Huth, wie weit er Achtung zu geben hat, angewiesen worden.

Heidelbeer, sind zweyerley: Die schwartzen, welche ihrer Farbe nach, an einigen Orten **Schwartz-Beere** und zu Latein Vaccinia genennet werden, und die **rothen**, welche auch **Kraus-** oder **Preussel-Beere**, **Stein-Beere** heissen. Die schwartzen **Heidelbeere**, welche in denen Heiden und schwartzen Gehölzen wachsen, sind ein niedriges Kraut, dessen Blätter klein, dunckelgrün, und am Rande herum ein wenig zerkerbt, übrigens aber dem Laube des Bur-Baumes ziemlich gleich kommen. Im Majen blühet es mit braunrothen Blümlein, nach welchen im Julio die blau-schwartzen Beere, die sowohl als die rothen an Grösse den Johannis-Beeren gleich sind, hervor kommen, da sie denn von denen Bauren und gemeinen Leuten zusammen gelesen, auch offt mit gewissen darzu bereiteten Kämmen, von den kleinen Sträuchern abgestreifft, auf die Märckte gebracht, verkauft, und entweder rohe, auch als eine kalte Schale, mit Milch oder Rahm, oder als ein Zugemüse gekocht, genossen werden. Bey dieser letztgedachten Zurichtung werden selbige, nachdem sie zuförderst rein gelesen und gewaschen, entweder mit Wasser oder Milch bey dem Feuer gedämpfet, klar gequirlt, auch wohl mit Nelken und Zucker gewürtzet, über geschnitten Brodt, oder auf gebähete Semmel-Schnitte in eine Schüssel angerichtet, und sodenn verzehret. Wer den Vortheil weiß, kan die Weine wohl damit färben. Die Färber brauchen den Saft, Garn oder Leinwand damit dunckelblau zu färben. Sie kühlen und löschen den Durst im Sommer, wie die Erdbeeren, sind dabey einer trocknenden Natur, ziehen ein wenig zusammen und stopfen, dahero auch so-

wohl die frischen als dürren Beere wider die rothe Ruhr und andere Bauchflüsse gebraucht werden. Die Wurzel davon gepülvert, und in die Wunden gestreuet, benimmt das faule Fleisch, und heilet sehr. Aus den Beeren wird ein Wasser, welches wider die Braune und in hitzigen Fiebern sehr gut ist, gezogen, und ein Syrup gemacht, der allerhand Blut-Flüsse stillet, und den Kindern, wenn sie die Masern oder Blattern haben, sehr dienlich ist. Es giebt ausser diesen gemeinen schwarzen Heidelbeeren in denen Gärten, noch eine Art schwarzer Heidelbeere mit doppelter Blüthe, welche mit ihren Aestlein in Gestalt eines kleinen Bäumleins in die Höhe steigen, und ihre Zweige mit ihren Blätlein, wie die wilden Heidelbeere, ausbreiten. Sie tragen weisse gefüllte Blumen, in der Grösse der Mayblieben oder Tausendschön, welche fort und fort an der Staude in solcher Menge hangen, daß sie einen immerwährenden Frühling vorstellen. Diese Bäumlein wollen in gutem Erdreich stehen, und im Frühling von allen dürren und überflüssigen Aesten gesäubert seyn. Die rothe Heidelbeer, Preussel- oder Steinbeer, ist gleichfalls ein geringes Stäudlein, dessen Blätter sich denen Bux-Baum-Blättern vergleichen, aber etwas gespitzt, und gleich denen auf den Gipfeln der Stäudlein wachsenden rothen Beeren eines zusammenziehenden Geschmacks sind. Diese werden gedörrt, gepülvert, und wider den Stein, Ruhr und Bauch-Flüsse eingenommen. Siehe unten Preussel-Beer.

Heidelbeer-Kamm, ist dasjenige Instrument, womit die kurtz vorher beschriebene Beere von ihren Sträuchern gesammlet werden. Denn wo dieselbe häuffig wachsen, und man lange Zeit zubringen müste, wenn man deren eine Menge einzeln ablesen wolte, so bedienet man sich mit gutem Vortheil lieber dieses Kammes zum abstreiffen. Es wird nemlich Tab. IV Fig. 5 aus leichtem und dünnem Holtz, ein mit drey Wänden a b c und einem Boden d versehen offenes Fach gemacht, daran hinten ein bequemer Griff e, der Boden d aber, wie ein Kamm ausgezahnet, doch also, daß nicht nur ein Heidelbeer-Strauch mit seinen Zweiglein sich bequem durchziehen lasse, sondern auch noch hinter den Zähnen ein Raum f übrig sey, daselbst die abgestreiffte Beere sich sammlen, und von dar in ein Geschirr geschüttet werden können.

Heide-Lerche, siehe Lerche.

Heidnisches Wund-Kraut, Feder-Kraut, ist ein herrliches Wund-Kraut, dessen man, ausser denen, so in Gärten erzielet werden, zweyerley Arten hat, nemlich das breite und das schmale. Das breite heidnische Wund-Kraut, hat rothe, hohe, glatte Stengel, rings herum Blätter, wie Oliven-Laub, aber breiter und länger, trägt gehörte und fein subtil ausgekerbte Blumen, und wächset gerne in den Auen, auch auf den Hügeln und in Wäldern. Das schmale heidnische Wund-Kraut, hat eine zertheilte, nach der Quere in die Erden gehende, braunschwartze, mit weissen Fasern bewachsene, und mit einem Würtz-Geschmack begabte Wurtzel; aus welcher etliche gestriemte, etwas haarige mit dickem Marck angefüllte Stengel, über Ellen hoch, gerad aufsteigen, so mit länglicht ausgespitzten, schwartz-grünen, etwas haarig- und zerkerbten Blättern besetzet sind. Die Blumen erscheinen im August-Monat, an länglichten Stielen, wie Sterne gebildet, welche in einen Pflaumfederichten Saamen ausgehen. Dieses Kraut wächset an feuchten und schattigten Orten, in Wäldern und anderswo. Beyde diese Kräuter haben einerley Tugend, nicht allein frisch zerknirscht oder pulverisirt, auf äusserliche Wunden und offene flüßige Schäden gelegt oder eingestreuet, dieselbigen zu heilen, sondern auch innerliche Wunden und Verfehrung zu curiren, daher man es auch fast zu allen Wund-Träncken zu nehmen pflegt. Das von diesem Kraut im Julio oder August destillirte Wasser, (welches auch das davon gesottene thut) heilet die Wund-Geschwäre, befestiget die wacklenden Zähne, und in sich damit gegurgelt, für die Braune und alle Entzündungen des Halses gut. Es befördert auch den Harn, führet den Sand, Schleim und Stein aus den Nieren und der Blasen, und stillet, so man öffters drey oder vier Loth davon trincket, die Rothe-Ruhr und andere Bauchflüsse. Das sogenannte grosse heidnische Wund-Kraut, ingleichen das Mexicanische und gröste Americanische heidnische Wund-Kraut, werden in den Gärten gepflantzet.

Heil aller Welt, siehe Odermennig, oder Ehren-Preis, welcher auch so genennet wird.

Heilige Geist-Wurtzel, siehe Angelick.

Heime, Heimchen, Heimling, suche Grille.

Heimlich Gemach, siehe Abtritt.

Hein-Buche, suche Buch-Baum.

Heinrich, ist ein Kraut, davon eine Art der gute oder stoltze Heinrich, die andere aber der böse Heinrich genennet wird. Der gute oder stoltze Heinrich, sonsten auch schmieriger Mangolt oder Schmerbel genannt, hat Blätter, welche sich zum Theil dem Sauerampffer und Wegerich vergleichen, am Angriff sind sie weich und schmierig, oben auf glatt, unten aber mit zartem Mehl besprenget, bisweilen werden sie groß als Aron-Blätter. Er stösset seine gestriemte, haarige Schuhhohe Stengel in dem Mayen aus, davon wachsen viel gelbe oder braune zaserigte Blümlein, und folgends der kleine schwartze Saamen, zusammen gedrungen, wie eine gehäuffelte spitzige Traube, die da anfängt zu blühen. Die Wurtzel ist groß, lang und weißgelb, scharff und bitter, wächset insgemein an den ungebauten Orten hinter den Zäunen auf den alten Hofstäten, und neben der Strassen. Es wird aber dieses Kraut darum guter Heinrich genennet, zum Unterschied des bösen Heinrichs, welches ein schädlich Kraut ist, und von den Bauren die böse Blume geheis-

ser

sen wird. Dessen Stengel ist weich, steiff, Schuhes hoch, und mit einem dünnen Safft angefüllet. Die Blumen sind Purpur-Farb, haarig, wie eine Aehre gestaltet, und bringen einen runden Saamen, den Hirsen-Körnern gleich. Die Wurtzel ist gantz weiß, rauh von Knöpfen, schuppicht, sehr lang, und stecket etliche Ellen tief unter der Erden. Er ist sehr kalter Natur, und verderbet die Reben, wenn er nahe stehet, ist auch dem Rind-Vieh dergestalt zuwider, daß es nicht einmahl das nahe dabey stehende Gras berühren will. Der gute Heinrich hingegen ist ein herrliches Wund-Kraut, massen es grün übergelegt, allerley alte, böse und faule Schäden heilet. Man kan auch das Kraut, samt den Stengeln und Schößlein in Fleisch-Brühe kochen, und mit Butter, Saltz und ein wenig Gewürtz zurichten, welches ein Gerichte bey nahe so lieblich, als Spargel und Hopfen zu essen giebet.

Heiserkeit, ist eine Catarrhe oder Rauhigkeit in der Lufft-Röhre, entstehet von scharfer, feuchter und neblichter Luft, it. von Schreyen und scharfen Reden, vielem Weintrincken. Warme Haber-Grütz-Brühe und Wärme überhaupt ist ein Haus-Mittel dafür.

Heiter-Nessel, siehe Nessel.

Helm, Blasen-Hut, ist ein von Glas oder Kupffer gemachtes, inwendig hohl gewölbtes oder concaves, und an dem untersten Theil mit einer Röhre in Gestalt eines Schnabels versehenes Gefässe, Tab. IV Fig. 6 A, welches man beym Destilliren und Brantewein-Brennen auf die gläserne oder irdene Kolben oder kupferne Blasen setzet, dasselbe an dem Ort, wo es mit dem Kolben oder der Blase zusammen schliesset, wohl verschmieret, damit unter dem Brennen die Geister nicht neben aussteigen, sondern sich vielmehr zu oberst in dem Helm sammlen, und durch die davon ausgehende Röhre oder Schnabel in die daran gesetzte Vorlage ablauffen mögen. Man hat auch noch eine Art von Helmen oder Hüten ohne Schnabel, die sich fein an die Kolben fügen lassen, so zum Unterscheid der vorher beschriebenen blinde Helmen genennet werden. Fig. B; ja man findet Helme mit zweyen Röhren wie Fig. C weiset.

Helm, wird auch der Stiel an einer Art genennet.

Hemde, ist diejenige Bekleidung des Leibes, so die Menschen über die blosse Haut zu ziehen pflegen, und gemeiniglich aus weisser Leinwand bestehet, welche auf unterschiedene Art geschnitten und zusammen genehet wird. Insonderheit sind die Hemden vor Weibs-Personen mancherley Sorten, denn da giebt es einige mit Ermeln und ohne Ermel, davon die letzten Axel-Hemden heissen; einige sind Gebrichte mit schiefen eingesetzten Seiten-Stücken und langen Zwickeln, siehe Gebrig; oder sogenannte Latzgens-Hemden, welche einen absonderlichen zusammen gereiheten Ober-Leib haben; einige sind Mittel- und Leiber-Hemden, die sonder Lätzgen und Gehre, auch die allergemeinsten sind. Platt-Hembden aber werden diejenige genennet, darein Ermel von sehr klarer Leinwand gesetzet, und offters auch noch mit Spitzen besetzet werden. Die Manns-Hemden, differiren unter einander einzig und allein in der Güte der darzu genommenen Leinwand oder zarten Tuches, da denn die schlechtesten Arten zu Unter-Hemden, die andern feinsten zu Ober-Hemden gebrauchet werden, welche letzten man sonderlich des Winters auch über einen Latz oder Camesol zu ziehen, Sommers-Zeit hergegen auch wohl gleich den ersten auf der blossen Haut zu tragen, gewohnet ist.

Hemm-Kette, oder Sperr-Kette, ist eine nothwendige Zugehörung beym Fuhrwerck, welche auf abhängenden und Berg-einwarts gehenden Wegen gebraucht wird, den allzuschnellen und folglich gefährlichen Lauff eines Wagens dadurch aufzuhalten oder zu hemmen. Sie ist ohngefehr vier Ellen lang und kurtz hinter dem Lenck-Scheite an dem Lang-Wagen angeschleifft; wenn man nun einhemmen will, so wird das eine, mit einem Haken versehene Theil um die Felgen eines von den Hinter-Rädern, zwischen denen Nageln herum geschlagen, und mit solchem Hacken in ein Glied gespannt, welches macht, daß sodenn solches Rad nicht herum lauffen kan.

Henckel-Topf, ist ein von Thon, Zinn, Kupfer oder Meßing, in Form eines kleinen Hand-Korbs verfertigtes beqvemes Gefäß, worinnen allerley Victualien, sonderlich was in vielerley einzeln Stücken bestehet, nach Hause getragen werden kan.

Hendel-Kraut, siehe Hüner-Biß.

Hengst, ist ein gantzes, oder nicht gerissenes (verschnittenes) Pferd, männlichen Geschlechtes, welches entweder um seiner Dauerhaftigkeit und unverzagten Muths willen, zu einem Kutsch- Artillerie- oder Bataillen-Pferd, oder aber zur Zucht gebraucht wird. Und auf diesen letzten Fall heisset es auch ein Beschehler oder Spring-Hengst. Siehe Beschehler und Pferd.

Hengst-Fohlen oder Hengst-Füllen, suche Fohlen.

Hengst-Mann, Wilden-Hirte oder Stuten-Meister, heisset derjenige, so bey einer Stuterey die Belegung der Mutter-Pferde zu besorgen hat; oder es wird auch derjenige also genennet, der mit seinem Beschehl-Hengst auf dem Lande herum reitet, und gegen ein gewisses Lohn die Stuten oder Mutter-Pferde belegen läßt; und dieser wird eigentlich Hengst-Mann genennet, da der erstere, so einem Gestüte vorgesetzet ist, eher den Nahmen eines Stutenmeisters verdienet. Er bekommt gemeiniglich vor sein Pferd drey Mahlzeiten Futter, und die Helfte des Lohns, so in einem halben Gulden oder halben Thaler bestehet, zum voraus, die andere Helfte aber wird ihm übers Jahr auf den Fall, wenn die belegte Stute geschehlet hat, entrichtet.

Henne,

Henne, Hun, wird bekannter massen das Weiblein des Haus-Hahns genennet, wiewohl solchen Nahmen auch die Auer-Birck-Brom-Fasan-Hasel-Pfau-Reb-Trut- und Wasser-Hüner führen, welche wir aber hier billig vorbey gehen, weil von denenselben an ihren behörigen Stellen Meldung geschiehet, und nur von denen gemeinen zahmen und Haus-Hünern handeln. Diese sind in einer Haushaltung auf dem Lande ein so nöthig als nützliches Feder-Vieh, wann man sie behörig in acht nimmt. Es werden aber unter denenselben die schwartzen, welche einen aufrechten Kamm, und ein rothes Maul haben, für die besten gehalten, weil sie weit stärcker und fruchtbarer seyn sollen, als diejenigen, an denen diese Zeichen nicht zu finden sind. Die weissen sollen blöd und nicht so gut zum Legen seyn, denen auch die roth-gelben noch vorgezogen werden. Etliche urtheilen aus dem Hüner-Kamm von der guten Art der Hennen anders, und glauben, daß wenn derselbige auf einer Seite gebogen herab hänget, sey es ein Anzeigen einer fruchtbaren und trächtigen Henne; hingegen verwerffen sie die hochgespornten Hüner, so wohl weil sie, ihrer natürlichen Beschaffenheit nach, nicht so viel als die andern legen, als auch deswegen, weil sie die Eyer im Brüten gerne zu zerbrechen pflegen. Durchgehends hält man mehr auf die mittelmäßig, als auf die kleinen Hüner, dieweil sie alle aufgewendete Unkosten mit den Eyern vor andern reichlich wieder einbringen. Mit der Fütterung wollen sie ordentlich gewartet und versehen seyn, indeme von wenig wohlgewarteten Hünern iederzeit mehr Nutzen aufzuheben ist, als von einer grossen Menge anderer, welche man Hunger leiden läßt. Insgemein giebt man ihnen gehackte Nesseln mit Kleyen vermenget, als wovon sie viel Eyer legen, Brodt, Haber, geringe Roggen- und Weitzen-Körner, Gersten und dergleichen. Im Frühling, Sommer und Herbst kosten sie wenig, und sind sie selbsten bedacht, sich von dem jungen Gras und Würmern, und in der Erndte-Zeit von den ausgefallenen Frucht-Körnlein in dem Hof und auf den Strassen ihre Nahrung zu verschaffen; alleine dem ohngeachtet muß man ihnen doch früh und Abends, und zwar an einem gewissen Ort nahe bey ihrem Hüner-Hause ihre Speise vorgeben, denn solchenfalls werden sie fein des Hüner-Hauses nicht vergessen, gerne wieder heimgehen, und also dem Hüner-Dieb das leere Nachsehen lassen. Die beste Fütterung wollen sie des Winters, von Martini an, bis aufs neue Jahr haben, hernach bricht man ihnen wiederum ab, damit sie nicht zu fett, und folglich zum Legen untüchtig werden mögen. Es wachsen ihnen aber die Eyer desto eher, legen auch desto öfter, wenn man ihnen bisweilen geröstet Brodt, oder gerösteten Haber, oder geröstete Erbsen vorschüttet, oder wenn man ihnen Geißrauten-Saamen zu fressen giebt, und das Kraut davon in ihre Ställe streuet. Von gequellter Gersten legen sie auch viele und grosse Eyer. Einige geben ihnen fein klein zerriebene Hasen-Lorbeern oder Hasen-Koth in nasse Kleyen gestreuet und untermenget; alleine man lasse es ihnen ja nicht öffter als einiges mahl geniessen, sonst legen sie sich zu tode. Schwartzer wohlriechende Coriander, ingleichen Hanf-Körner mit Nessel-Saamen vermischt, befördern auch das Eyer legen; die Kerne von den Weintrauben aber, wie auch die Bohnen und die Hülsen davon machen die Hüner unfruchtbar, daß sie nicht wohl legen und brüten. Weilen auch die Hüner das Gewürme gerne fressen, so ist man auf eine Invention bedacht gewesen, denenselben ohne grosse Mühe dergleichen in Menge zu verschaffen. Wie solche Erfindung gerathen, und auf was Art sie ins Werck zu setzen, ist hinten, unter den Titel: Wurm-Grube, mit mehrern nachgelesen werden. Ihre Trink-Geschirre soll man täglich ausputzen, und mit frischem Wasser wieder anfüllen: Denn diese Reinigung haben sie höchst vonnöthen, weil die Hüner öffters ihren Koth hinein fallen lassen, und dadurch, wenn sie davon saufen, den Pips oder Zipf und andere Kranckheiten sich hurtig und unvermerckt über den Hals ziehen können. Ihr Nacht-Quartier muß man zum öfftern mit frischer Spreu, oder welches für noch besser gehalten wird, mit Wasser-Sand bestreuen, den Hüner-Mist alle Wochen von den Sitz-Stenglein abkratzen, und das Hüner-Haus oder den Hüner-Kobel selbsten fleißig ausmisten; fürnemlich aber alle Abend das Hüner-Haus fleißig versperren, und so wohl früh, als gegen Abend beym Futtergeben fleißig nachzehlen, auch zugleich beym Schliessen nachsehen, ob die Hüner beysammen seyn, oder ob sich etwan eines verlauffen, verkrochen, oder sonst wohin gesetzet hätte, damit man bey Zeiten darnach suchen könne, ehe es in unrechte Hände verfället. Wenn eine Henne die böse Gewohnheit an sich hat, daß sie sowohl ihre eigene, als anderer Hüner Eyer aussäuffet, so kan man ihr dieselbe folgender gestalt vertreiben: Man lasse aus einem Ey das Weisse heraus lauffen, doch daß der Dotter drinnen bleibe, denn zu diesem muß man hernach an statt des Weissen, in den leergemachten Raum flüßig gemachten Gips giessen, damit das Ey davon möge hart und dick ausgefüllet werden; wo man nun ein oder mehr also zugerichtete Eyer an diejenigen Oerter und Stellen leget, an welchen vorhero die guten Eyer sind ausgesoffen worden, so wird das schlimme und schädliche Hun aus Verdruß, daß es zum öfftern nichts gutes finden können, die böse Gewohnheit endlich wiederum vergessen. Zur Ausbrütung der Küchlein werden diejenigen Hüner angesetzt, so viel gluchzen, sich in der Streu, oder sonsten wo Nester machen, oder Eyer geleget haben. Hierzu werden die besten, schönsten, gröbsten, und im zunehmenden, aber ja nicht im abnehmenden Monden gelegten Eyer genommen, die aufs höchste zehen oder zwölff, aufs wenigste aber acht Tage alt sind; doch

leg-

legt man von jungen Hünern die ersten Eyer niemahls unter. Will man eine Henne zum Brüten setzen, soll es kurtz vor dem vollen Mond geschehen, damit die Hünlein im zunehmenden Mond ausschlieffen, und wo dieses am ein und zwanzigsten Tag nicht geschehen ist (denn die Küchlein pflegen gemeiniglich in drey Wochen von der Setz-Zeit an auszukriechen (so muß man zusehen, ob die Hünlein gebickt haben, und wenn sie zu schwach, sich selbst aus der Schale zu brechen, ihnen mit aller Behutsamkeit helffen. Während der Brut-Zeit muß man der Brut-Henne ihr Fressen und Sauffen, ordentlich und fleißig nahe bey dem Nest hinsetzen; die ausgeschlieffenen Hünlein aber den ersten Tag, oder wo sie selbigen Tags noch bey der Mutter geblieben sind, den andern, mit ganz klein gehackten Eyern zu füttern anfangen; den sechsten oder achten Tag, verändert man ihr erstes Fressen mit gestampfften und gekochtem Hirsen, oder mit Semmel und Milch, bis sie so weit erstarckt, daß sie mit Kleyen, in Milch oder Wasser gekocht, mit geronnener Kuh-Milch und dergleichen, nach diesem aber mit Weitzen- und Gersten-Körnern gefüttert werden können. Bey kaltem Wetter, muß man sie in warmen Stuben halten, besser aber ist es, wenn sie der Sonnen-Wärme geniessen können, weil sie davon allezeit besser wachsen und gedeyen, absonderlich wo sie im Sand oder Gras selbst etwas suchen können. Es ist auch gut, wenn sie im Hof oder sonsten, ohnweit ihres Hüner-Hauses, dicke Sträuche und Hecken, oder andere Bedeckungen haben, darunter sie in der Sommer-Hitze angenehmen Schatten, und für dem besorglichen Angriff des Hüner-Geyers und anderer Raub-Vögel eine sichere Zuflucht finden können. Wie man in einem besondern Ofen die Eyer ohne Brut-Henne ausbrüten könne, davon ist unter dem Wort Brut-Ofen Erwehnung geschehen. Wenn man haben will, daß eine Henne nicht brüten soll, so darff man sie nur unter ein Sieb setzen, und ihr den ersten Tag nichts zu fressen geben, den dritten Tag aber im kalten Wasser baden, eine Feder ihr durch die Nase ziehen, und sie also lauffen lassen. Die jungen Hähne, welche man nicht zur Zucht behalten, sondern zu Capaunen haben will, werden mehrentheils nach geendeten Hunds-Tagen, ohngefehr um Bartholomäi im vollen Monden gekappet; man pfleget solches auch wohl mit denen Hünern vorzunehmen, welche nicht allein vor weit niedlicher als die gekappte Hahnen geachtet werden; sondern es sind auch die Eyer von solchen Hünern viel schmackhaffter, doch dienen sie nicht zum Brüten. Damit die Hüner nicht zum Schaden in die Scheunen und Gärten, auch auf die Böden liegen, soll man zuförderst alles vor ihnen wohl verwahren und versperren, hiernächst aber ihnen entweder die grossen Schwing-Federn ausziehen, oder den einen Flügel gar erstutzen. Man muß auch bey diesem Vieh, wie bey allen andern, jährlich eine Musterung halten, und die Hüner so schon das vierte Jahr erreicht haben, ingleichen die, so nicht wohl legen noch brüten, welche krähen, oder die Eyer aussauffen, oder welche sonst an der Farbe oder an der Art misfällig sind, auf den Marckt zum Verkauff oder in die Küche schicken. So soll man auch, was von jungen Hünern nach dem May-Monat ausfällt, nicht zur Zucht behalten, sondern essen, oder verkauffen. Wenn man Hüner auf die Mast stellen will, berupfft man ihnen erstlich die Federn am Kopff, unter den Flügeln und zwischen den Füssen, setzet sie also in eine niedere Mast-Steige an einen warmen dunckten Ort: Etliche blenden ihnen die Augen, weil sie dafür halten, das Licht verhindere die Fettigkeit, ja einige schliessen gar ein iedes Stücke in einen geflochtenen engen Korb, der zwey Oeffnungen hat, durch deren eine der Kopff heraus gehet, daß man das Hun stoppen kan, durch das andere kan es die Nothdurfft der Natur auswerffen, damit es von der Unsauberkeit nicht belästiget werde; der Korb wird an einem Strick aufgehangen, und auf- und abgezogen. Die Henne sitzet so enge darinnen, daß sie sich fast nicht rühren mag, und muß stets auf dem Bauche sitzen, doch leget man ihr lindes Stroh oder Heu unter, das ihre Lagerstat desto bequemlicher sey. Bisweilen läßt man sie heraus, damit sie sich etwas ergehen, und ihre Federn aufrichten und ausputzen, sperret sie aber bald wieder ein. Ihre Mastung bestehet meistentheils aus länglichten Nudeln, welche man aus Hirsen- Haber- oder Gersten-Mehl mit warmen Wasser in solcher Grösse formiret, daß sie eine Henne leichtlich einschlingen kan. Mit diesen Nudeln, welche allezeit in Milch oder Bier genetzet seyn sollen, stoppt man sie des Tages zwey oder drey mahl, nachdem man siehet, daß sie bald oder langsam verdauen, welches ihr leerer Kropff anzeiget, den man, so bald er geleeret ist, wieder aufs neue füllen muß. Ehe aber die Daunung völlig vorbey, darff man ihnen nichts geben, denn sonsten werden sie stracks überstoppt und verderben. Die Hüner sowohl, als anders Geflügel haben viele Feinde, die ihnen sehr auffätzig, und wo sie können, nicht geringen Schaden zufügen; als da sind der Fuchs, die wilden Katzen, der Hüner-Geyer und andere Raub-Vögel, welche des Tages; und der Marder, Iltiß, Wiesel und Eule, welche ihnen des Nachts gefährlich sind; darwider gehöret des Tages eine gute Aufsicht, ein Ort, dahin die Hüner ihre Zuflucht nehmen können, und ein Fleiß dergleichen Raub-Thiere zu vertilgen; des Nachts aber ein wohlverwahrtes und allenthalben verschlossenes Hüner-Haus. Die Läuse, welche machen, daß sie nicht zunehmen können, und ihnen in der Brut-Zeit sonderlich Schaden thun, können mit Küh-Harn, oder mit Wasser, darinnen Feig-Bohnen gesotten worden, wenn man die Hüner damit benetzet, vertrieben werden. Unter den Kranckheiten der Hüner ist die gemeinste der

Zipff oder Pips, welcher nichts anders ist, als eine Verstopffung der Nasen-Löcher, dadurch die Hüner verhindert werden, Athem zu holen, und also nichts anders aus Noth thun können, als mit dem aufgethanen Schnabel nach der Lufft fangen und schnappen. Vor dieses Uibel präserviret man sie mit Qvendel, so man einiger Orten auch Feld-Kümmel nennet, oder mit Hammerschlag, so man ihnen das gantze Jahr durch in das Trincken leget; man hänget ihnen auch, ohngefehr um den Heu-Monat herum, da sie Gefahr von dem Pips haben, grüne Kohl-Häuptlein an einer Schnur so ferne auf, daß sie solche eben erlangen und davon fressen mögen, welches ihnen wiederum zur Genesung hilfft. Wo aber diese Verwahrungs-Mittel, wegen gegenwärtigen Uibels zu spate wären, so muß man ihnen bald nach der Zungen-Spitze sehen, und, so man an derselben ein weisses Häutlein findet, solches mit den Nägeln so gleich herab ziehen, und die Wunde mit Asche bestreuen, ihnen auch hierauf ein Federlein durch die Nase oder Schnabel-Löcher stecken, und solches zum öfftern hin- und wieder ziehen, so bekommen sie wieder Lufft, und ist ihnen geholffen. Man giebet ihnen auch ein wenig Butter mit Pfeffer vermengt ein. Die Jungen setzet man unter ein Sieb und beräuchert sie mit Isop, Wolgemuth, Poley und Lein-Saamen. Wenn ein Umfall oder Sterben unter die Hüner kommt, oder dieselben sonsten im Sommer erkrancken, darff man ihnen nur einen guten Theil Rost-Ameisen vorschütten, welche sie gerne fressen und davon gelinde purgieret, auch dadurch wieder auf die Beine und zu ihren verlohrnen Kräfften gebracht werden. Wenn sie schwartze Kämme bekommen, stille sitzen und nicht fressen wollen, so gebe man ihnen nur grünen Kohl, wie auch Knoblauch und Butter zu fressen. Wider den Durchlauff nimmt man eine Hand voll Gersten-Mehl, ein Stücklein Wachs, und ein wenig Eßig, und rühret es in einem irdenen Tiegel über dem Feuer um, lässet es kalt werden, und giebt es den Hünern zu fressen. Man kan ihnen auch des Wassers zu trincken geben, darinnen Birn-Qvitten gesotten sind, den verstopfften Leib aber, und zwar absonderlich der jungen Hüner, muß man mit einem Hälmlein öffnen, ihnen vorn am Kropff, und den Schenckeln und hinten zu die Federn ausrupffen; den jungen Hünlein aber kan man auch abgeschäumtes Honig unter ihr Trincken mischen. Die bösen Augen, welche sie von der Kälte und Regenwetter leichtlich bekommen, soll man ihnen mit Safft von Portulaca und Frauen-Milch bestreichen. Wider die Flecken der Augen, oder das Augen-Fell aber nimmt man Salmiac, Kümmel und Honig, eines ieden so viel als des andern, zerstösset es zusammen und schmieret sie damit: Oder man darff ihnen nur das Fell fein subtil mit einer spitzigen Nadel hinweg ziehen. Das Hüner-Fleisch hat sowohl wegen der Gesundheit, als wegen des Geschmacks, und der Veränderung des Zurichtens vor andern den Vorzug: Denn es ist leicht zu verdauen, giebt eine gute Nahrung, und ist demnach denenjenigen sehr zuträglich, die nicht viel Bewegung haben, und mehr still sitzen als herum gehen. Die alten Hennen geben gekocht eine kräfftige Brühe, taugen aber nicht wohl zu braten; hingegen sind die jungen Hünlein desto besser gebraten, so geben auch die jungen Hennen, die noch nicht gelegt, eine niedliche Speise, noch delicater aber schmecken diejenigen, so gekappt worden. Die jungen Hähne, so noch kein Jahr alt, haben ein nahrhafftes, die alten aber ein zähes Fleisch; doch sind diese noch eher zu geniessen, als die Brut- und Gluck-Hennen, welche gar nicht zum Essen taugen. Ihre Zurichtung nebst der gehörigen Vorbereitung bestehet in folgenden: Wenn derselben die Kehle abgeschnitten, und inzwischen Wasser heiß aber nicht siedend gemacht worden, stecket man zuforderst die Henne hinein, brühet sie sauber, daß sie gantz glatt, und wirfft solche alsdenn in kaltes Wasser. Nach einer kleinen Weile nimmt man sie wiederum heraus, schneidet selbige unten hinter den Beinen auf, ziehet die Gedärme, Magen und Leber heraus, schneidet ferner oben gegen den Rücken, wo der Hals am dicksten ist, auch ein Loch, ziehet die Gurgel samt dem Kropff heraus, sticht ihr die Augen aus, schneidet das untere Maul ab, hauet die Zehen unten an Füssen weg, schneidet auch den Magen auf, ziehet das harte Häutgen davon, thut endlich die Galle von der Leber, so sind dieselben rein, und können, nachdem sie gezäumet, entweder gebraten oder gekocht, und nachfolgender Massen zugerichtet werden. Der Vortheil, daß eine Henne recht schön weiß koche, bestehet darinne, daß sie in eine Serviette eingewickelt also gekochet werde; oder man stecket, wenn sie geputzet und gezäumet, als wie zum Braten einen Spreil durch dieselbe, und blanchiret solche in kochendem Wasser, davon sie schön weiß wird. Man setzet demnach die Henne, wenn sie ein wenig gesaltzen, zum Feuer, lässet solche gar kochen, kühlet sie aus, alsdenn bereitet sie der Koch entweder mit allerley das ist mit Carfiol, Morgeln, Gräupgen oder Reiß, Krebsen und Klosen, Castanien, und dergleichen mehr zusammen, so wie in folgenden iedes insbesondere beschrieben wird: Oder mit einer Caper-Sosse, indem er selbige in feine Stücke schneidet, diese in einen Tiegel oder Casserol leget, ein Stücke Schmaltz oder gewaschene Butter dazu thut, sie mit Muscaten-Blüthen, Ingber, Cardemomen und Citronen-Schelern würtzet, und auf Kohlen so lange passiren lässet, bis die Butter gar geschmoltzen, so man will, kan auch noch eine gantze Zwiebel daran geworffen werden. Wenn dieses nun eine Zeit passiret, thut man eine Hand voll Capern hinzu, streuet geriebene Semmel darauf, oder eingebranntes Mehl, giesset gute Brühe, Wein und etliche Tropfen Eßig darüber, wirfft etwa einer Welschen

Nuß

Nuß groß Zucker daran, und lässets durch einander fein sachte kochen. Mit Carfiol, man passiret nemlich die zerschnittene Henne, wie obgedacht, in Butter, würzet sie mit Muscaten-Blüthen und Ingber. Hiernächst setzet man geschalten, und so er groß, nach der Länge in Stücke geschnittenen Carfiol, nachdem er vorhero in siedenden Wasser gequellet, mit der Hüner-Brühe zum Feuer, thut eine Hand voll geriebene Semmel daran, und läßt es zusammen kochen, daß die Brühe ein wenig dick werde; oder man nimmt stat der Semmel ein wenig eingebrannt Weitzen-Mehl, quirlt das mit der Brühe klar ab, thut einen Löffel voll dicken sauren Rahm daran, so wird es eine schöne Coulis, die man durch ein Haar-Tuch oder enges Sieblein an die Hüner laufen lässet, und mit einander aufkochet, welches besser als von der Semmel wird, von der das Essen sonst eine gar graue Farbe bekommt. Bey dem Anrichten thut man die Hüner fein ordentlich in die Schüssel legen, der Carfiol aber wird als eine Garniture gebrauchet, und die Schüssel mit Semmel und geriebener Muscaten bestreuet. Mit Heringen gespicket, hierzu werden die Hüner nicht gar gekochet, von ein paar frischen oder gewässerten Heringen aber schneidet man das Fleisch herunter in feinen breiten Stückgen, die gleich als Speck getheilet, und in die Henne gespicket werden, die Herings-Milch hingegen wirfft man würfflich geschnitten in den Casserol zur Henne, die man zerlegt in denselben anrichtet, Brühe, so nicht gar sehr gesaltzen, daran giesset, mit Ingber, Pfeffer und Muscaten würzet, eine Hand voll geriebene Semmel darzu streuet, ein halb Pfund Schmaltz daran thut, nebst dem von einem Hering würfflicht geschnittenen Fleisch, und lässet es also mit einander kochen, bis die Brühe, welche fast einer Auster-Brühe dem Geschmack nach gleichet, etwas dicke worden; bey dem Anrichten werden die Hüner-Stücken ordentlich geleget, die Brühe darüber gelassen, und der würflicht geschnittene Hering darauf her geschüttet. Mit Krebsen und Klösen, wenn die Krebse abgesotten, ausgebrochen, und von Kalb-Fleisch oder andern Sachen Klöse bereitet, auch mit eben diesem Teig die rein gemachten Krebs-Nasen gefüllet worden, passiret man die Henne entweder gantz oder zerstückt in Buttter mit etwas Krebs-Butter vermischt, leget die Krebse und Klöse, welche letzten vorhero ein wenig in Fleisch-Brühe abgequellet seyn müssen, nebst den gefüllten Krebs-Nasen zur Henne, giesset eine gute Coulis darauf, setzet es über Kohlen, und lässet es gantz gemächlich kochen. Bey dem Anrichten wird noch ein wenig Krebs-Butter darüber gesprenget. Mit Macaroni oder Castanien, diese werden, nachdem sie vorhero abgezogen und von ihren Schalen reine gemachet, in guter Brühe ein wenig weich gekocht, und gleich den vorigen Stücken an die Henne gethan. Mit Morcheln und Petersilien-Wurtzeln, solche, und zwar die ersten, werden zuforderst eingeweichet, zum öfftern ausgewaschen, daß kein Sand darinnen bleibe, und in Butter eine Zeit über dem Feuer gelassen, inzwischen schälet man auch Petersilien-Wurtzeln, und wirfft selbige, da man sie nach Gefallen zerschnitten, und in ein wenig siedendem Wasser passiren lassen, auch zu den Morcheln in die Butter. Im übrigen verfährt man wie bey den Krebsen. Mit Nudeln, wenn diese erst verfertiget, lässet man sie einen Sud thun, giesset alsdenn kaltes Wasser in das Geschirr, darinnen sie gekocht, nimmt dieselben da heraus, und thut sie in einen Tiegel, (oder man bedienet sich an deren Stelle der Italiänischen, die nicht erst dürffen abgekocht werden) giesset gute Hüner-Brühe darauf, leget die Hüner hinein, würzet sie mit Muscaten und Ingber, und lasset es fein mählig kochen, thut auch, so es etwa noch zu mager, ein Stücke Butter daran, und überziehet bey den Anrichten die Hüner mit gedachten Nudeln, und streuet, wenn man will, Parmesan-Käse darüber. Mit Reiß oder Graupgen, wenn diese gelesen, gewaschen, gebrühet und in Hüner-Brühe zum Feuer gesetzet worden, richtet man selbige, wenn sie genug gekocht, mit Muscaten und Ingber gewürtzet, über die Henne an: Mit Rosinen und Mandeln, die Rosinen werden gelesen, rein gewaschen, die Mandeln aber abgezogen, länglicht geschnitten und zur Henne in einen Tiegel gethan, hierauf giesset man sodenn Brühe und ein wenig Wein, wirfft Citronen-Scheler, Muscaten-Blüthen und Ingber daran, streuet geriebene Semmel darein, leget Butter hinzu, und machet es gelb mit Saffran, lässet es zusammen wohl kochen, bis die Brühe dicke wird, wirfft auch wohl ein wenig Zucker darein s. i. g. So man will, können Semmel-Schnittgen auf den Rost geleget und geröstet werden, welche man bey dem Anrichten unter die Henne zu legen pfleget. Mit Sauerkraut, nachdem man dieses abgekocht, die Brühe davon geseiget, und solches klein gehacket, bräunet man einen Löffel Mehl in heisser Butter, schüttet das Kraut hinein und rühret es unter einander. Hierauf giesset man Hüner-Brühe daran, leget die Henne gantz oder zerstücket auch darzu, und lässet es durch einander kochen. Man kan sie auch mit Sauerkraut und sauren Rahm wie den Capaun zurichten, nur daß die Henne nicht gebraten, sondern gekocht wird. Mit saurer Limonie, hierzu wird zuforderst die abgekochte Henne zerleget und in zerlassener Butter bald Gold-gelb und nach diesen mit geröstetem braunen Mehl angebrennet, mit Muscaten, Ingber und Citronen-Schelern gewürtzet und gute Brühe daran gegossen. Ferner schneidet man eine saure Limonie Scheiben weis, thut sie auch hinzu, setzet es über ein Kohl-Feuer, giesset ein wenig Wein daran, wenn es zusammen gekochet s. i. g. Die jungen Hüner werden zwar gleich denen alten vorbereitet, und entweder gekocht, auch über dieses mit grünen Erbsen, Klösen, Krebsen,

Krebsen, Lactuca, Morgeln, Petersilie, nicht gar reiffen Stachel-Beeren und dergleichen angerichtet; (diese werden zuforderst von Stiel und Blüthe rein gemachet, ein wenig in Butter geröstet, und sodenn, nachdem etwas in Butter geröstete Semmel daran gethan, in Wein und Hüner-Brühe, oder in Wein, Wasser, Zucker und Citronen-Schelern gemählich abgekocht) theils mit einem und andern insbesondere, theils mit verschiedenen zugleich als ein Allerley, ingleichen als eine *Essouffade* zugerichtet; oder gebraten, da man sie abwürget, reine rupffet, aber nicht brühet, und die Härgen auf dem Feuer weg senget, sie ausnimmt, ihnen die Helffte von Beinen und den Kopff abhacket, dieselbe speilert, einzeln an einen Spieß stecket, auch sie über einem Kohl-Feuer anlauffen lässet, und darneben mit Speck oder Butter bestreichet, aber darbey in Acht nimmt, daß sie nicht braunfleckig werden. Hierauf werden sie mit einem reinen Tuche abgetrocknet, und wenn sie erkaltet, alsdenn erst sauber gespicket, am Spieß gestecket und fein weiß abgebraten, worbey man sie ein wenig mit Saltz besprenget. Die Frantzosen pflegen, wenn solche gewürget und gerupffet, ihnen die Brust einzuschlagen, die Flügel Creutzweis über die Brust zu legen, und lassen sie, daß der Bauch unten lieget, auf einem Tische also erstarren, hernach putzen sie selbige vollend zu, und verfahren damit wie nur beschrieben worden. Insgemein aber, wenn sie gehörig zubereitet, blanchiret man sie ein wenig und lässet sie wieder kalt werden, nach diesen werden sie aufs zierlichste gespicket, inwendig mit Saltz, Pfeffer und gestossenen Nelcken derb ausgerieben, und am Spieß fein safftig aber nicht jählings gantz weiß gebraten; doch lassen sie sich auch ungespickt ebenfalls gar wohl verzehren. Einige haben auch in Gebrauch sie zu füllen, und denn erst zu braten: In diesem Falle wird ihnen die Haut, so nicht zerrissen seyn darff, über die gantze Brust und unten an denen dicken Beinen vom Fleische abgelöset, und sodenn eine von denen folgenden Füllen, die erst ein wenig kalt seyn muß, zwischen Haut und Fleisch aber nicht so gar übrig voll hinein gefüllet, die Haut aber am Halse oben mit einem Faden zugebunden, weil solche Hüner im blanchiren schon rund genug werden, indem man sie nunmehro einen Augenblick in siedend Wasser tauchet, sie gleich wieder heraus ziehet, speilert und am Spieß gantz sachte bratet. Die Füllen können folgender Gestalt zubereitet werden: Man rühret geriebene Semmel, Eyer, Muscaten-Blüthen, Saffran, gehackte Petersilie und ein paar Löffel voll Rahm in zerlassener Butter auf dem Feuer ab, und salzet es ein wenig, als ob man gerührte Eyer mache: Oder man schneidet Rinderne Nieren-Stollen klein, nimmt eingeweichte Semmel, Eyer, klein gehackte Hüner-Lebern und Mägen, würtzet mit Muscaten, Ingber, Saltz und klein geschnittenen Citronen-Schelern, und rühret dieses alles auf dem Feuer in ein wenig Butter ab, worzu man noch einen Löffel voll Rahm giesset: Oder man stosset ein halb Pfund abgezogene Mandeln klein, thut dieselbe nebst ein wenig in Milch geweichter Semmel zu zwey bis vier Eyern, rühret es wohl durch einander, würtzet es mit Muscaten, Saffran, Zucker, und lässet noch etwas zergangene Butter hinein lauffen: Oder man nimmt auch eine Krebs-Farce oder Fülle, wie solche unter dem Worte Krebs beschrieben wird: Oder man pfleget sie auch, nachdem sie in Stücke zerschnitten und blanchiret, in heisser Butter zuforderst zu passiren oder halb gar zu braten, und nachgehends als ein Fricassée zuzubereiten, ingleichen mit Auster- oder Muschel-Brühen anzurichten, ingleichen Johannis-Beeren daran zu thun, oder gar aus heissem Schmaltz zu backen, worzu selbige folgender Gestalt bereitet werden: Wenn nemlich selbige in Stücke zerschnitten, leget man diese auf eine Schüssel, saltzet sie ein, thut Zwiebel-Scheiben darauf, streuet offt gedachte Gewürtze darüber, und sprenget ein wenig Essig darzu, alsdenn wenn sie vorhero abgetrocknet, bestreuet man solche dick mit Mehl, leget sie ins heisse Schmaltz und backet selbe fein Goldgelb heraus.

Heppe, siehe **Hippe**.

Herberge, heist überhaupt derjenige Ort, allwo ein Reisender, so wohl bey Tag als Nacht sich aufzuhalten, und theils mit nothdürfftiger Speis und Tranck, theils durch ein sicheres und gutes Nacht-Lager sich zu erquicken, Gelegenheit findet. In diesem Verstande sind darzu zu zehlen alle Gast-Höffe, (siehe diesen Artickel) Wirts-Häuser und dergleichen Oerter, wo ein ieder nach Standes-Gebühr, nebst getreuer Aufsicht und Bedienung, saubere Zimmer und Betten, wie auch gutes schmackhafftes Essen und Trincken, vor sich und die Seinigen, allezeit bekommen, auch vor seine Pferde und übrige Equipage Stallung und nöthige Bequemlichkeit antreffen kan. Insbesondere aber führet diesen Nahmen der Versammlungs-Ort, welchen ein Handwerck, Zunfft oder dergleichen Commun erwehlet, um ihre Laden allda zu haben, die reisende Gesellen daselbst zu beherbergen, nicht weniger die Krancken zu verpflegen und warten zu lassen. Diejenigen hergegen, bey denen Eingangs gedachte Bequemlichkeit nicht anzutreffen, und die Bewirtung öffters so schlecht als möglich, gleichwohl dennoch zu denen Herbergen oder Wirts-Häusern gerechnet seyn wollen, pflegt man mit den Zunahmen einer Finstern-Kalten-Pracher- oder gar Bettler-Herberg; ingleichen zum Nobis-Krug, Letzten Heller u. s. f. zu belegen.

Herbst, ist die dritte Jahrs-Zeit, von der Herbst-Tag- und Nacht-Gleiche (Æquinoctium autumnale) bis zu dem winterlichen Sonnen-Stillstand (Solstitium hybernum) welcher drey himmlische Zeichen, nemlich die Waage, der Scorpion und der Schütz zugeeignet werden. In teutscher Sprache soll er von der Herbigkeit, weil er herbe und der Gesundheit des Leib-

Leibes sonderlich zuwider ist, seinen Nahmen bekommen haben. In der lateinischen Sprache aber heisset er Autumnus vom Vermehren, weil er eines Haus-Vaters Güter mit Wein und allerhand Früchten, um ein merckliches vermehret. Seinen Anfang nimmt er, wenn die Sonne in das Zeichen der Waage tritt, und damit die andere Tag- und Nacht-Gleiche macht. Er währet drey Monat, und endiget sich am Thomas-Tag. Von dem Herbst hat ein vorsichtiger Haus-Wirt folgende Anmerck- und Vermuthungen in acht zu nehmen: ein warmer Herbst, der zugleich hell und klar ist, machet Hoffnung zu einem guten Getraid- und Wein-Jahr; ein nasser Herbst aber bringet Unfruchtbarkeit, die Trauben können nicht zeitigen, und die Garten-Früchte werden nicht vollkommen. Ein kalter Herbst hindert alle Früchte an der Zeitigung; auf einen warmen feuchten Herbst folget gemeiniglich ein langer Winter, der viel Futter frisset. Das Laub, wenn es lange in den Herbst hinein an den Bäumen bleibet, soll eines frühen Winters Vorbote seyn, ein schöner klarer Herbst aber einen windigen Winter bringen. Wenn die Vögel, ingleichen auch die Hasen, im Herbste sehr feist befunden werden, soll es einen kalten Winter mit vielem Schnee geben. Warme Herbst-Nächte bringen süssen, aber ungesunden Wein: Hergegen bringen kühle Nächte harten, aber gesunden Wein. Wenns späte im Herbste donnert, soll gerne Theurung folgen. Wenn das Laub in Herbst-Zeiten langsam von denen Bäumen fället, so werden auf den kommenden Sommer viel Raupen; wenn aber die Blätter im Walde früher, als sonst gewöhnlich, abfallen, soll ein Vieh-Sterben zu besorgen seyn. Wenn viele Reiffe und Nebel fallen, und mit dem Süd- und West-Winde keine Regen zugleich kommen, soll es auf Kranckheiten deuten, als dergleichen man auch von denen ungeheuren Sturm-Winden, wenn sich zur Herbst-Zeit dergleichen spüren lassen, vermuthen will.

Herbst, wird auch im Würtenberger-Land und am Rhein-Strome die Wein-Lese genannt, weil solche zur Herbst-Zeit einfällt, und dahero heissen der Orten.

Herbst-Brieffe, diejenigen Obrigkeitlichen Verordnungen, durch welche die Wein-Lese eröffnet wird, so gemeiniglich an die Rath-Häuser, Amt-Häuser, Kirch-Thüren ꝛc. zu iedermanns Nachricht öffentlich pflegen angeschlagen zu werden.

Herbst-Monat, siehe September.

Herbst-Rose oder Rosen-Pappel, suche Pappel.

Herbst-Wiese, wird diejenige genennet, so nur ein Gras des Jahres träget, und gemeiniglich im Augusto gemähet wird. Dergleichen Wiesen pfleget man auch einhauig zu heissen.

Hering, siehe Häring.

Herkommen, ist eine Art und Weise, etwas zu thun oder zu lassen, die durch Nachsehen und stilleschweigendes Zusammenstimmen vieler Leute, wie auch solcher Einwilligung der Obrigkeit, so aus dem bey vielmahligem Thun und Lassen, welches zu ihrer Wissenschafft kommen können, beobachteten Stilleschweigen erhellet, ingleichen durch Nachfolge aufgebracht worden. Altes Herkommen gilt so viel als Gewohnheit, ja als ein ungeschriebenes Gesetz, wenn es nicht offenbar wider ein göttliches Gesetz streitet. Denn böses und unvernünfftiges noch so vielmahl zugelassenes Thun und Lassen macht kein Herkommen. Diese Sache ist der Grund vieler guter und böser Gebräuche in der Wirtschafft. Deswegen ein Wirt darauf genau Acht zu haben, und sich nicht durch Stilleschweigen allerhand aufbürden lassen, oder gar ein böses Herkommen zulassen, oder solches mitmachen muß. Ein löbliches Herkommen aber muß man allerdings nicht aus Eigensinn und Hochmuth eigenmächtig aufheben wollen, sondern in diesem Stück das Landesherrliche Recht, Gesetze zu geben und abzuschaffen, walten lassen. Siehe Gewohnheit.

Herlitzen- oder Herlsken-Baum, suche Cornel-Baum.

Hermelin nennet man gemeiniglich dasjenige weisse Pelz-Werck, darinnen schwartze Flecken anzutreffen. Es wird dadurch der wahre Hermelin imitiret, denn dieses Thier, so sonderlich in Siberien, Lappland, und andern Nordischen Wüsteneyen häuffig gefunden wird, und eine Art kleiner Wieseln oder Mäuse ist, hat ein gantz Schneeweisses Fell, die Spitze aber des Schwantzes ist gantz schwartz. Dieser letzte wird unter die Röcke und Amts-Gewande der Churfürstlichen Personen gebrauchet, des ersten aber bedienet sich das Frauen-Zimmer ihre Winter-Kleidungen damit zu füttern und vorstossen zu lassen. S. Maus.

Hermel-Raute, siehe Raute.

Hermlein, suche Camillen.

Hermodatteln, ist eine Wurtzel, wie ein Hertz gestaltet, läßt sich leicht zu Pulver stossen, kommt aus Syrien zu uns, und ziehet die schleimigten Feuchtigkeiten aus dem Leibe.

Herren-Bret, siehe Bret.

Herren-Kümmel, suche Ammey oder Ammi-Kraut.

Herr, bedeutet entweder eine Person, die das volle oder halbe Eigenthum an einer Sache hat, oder es bedeutet einen Menschen, der das Recht hat, einer andern Person etwas zu befehlen oder zu verbieten. Dieses Recht ist nun entweder mit dem Zwang oder Straff-Rechte, oder nicht, oder aber nur mit dem Zucht-Rechte, so in dem Recht, mit Worten oder geringen Züchtigungen einen Menschen zu bestraffen und zu bessern bestehet, verknüpffet. Beydes bekommt in der bürgerlichen Gesellschafft viele Einschränckungen und Ausdehnungen durch Verträge und Gesetze. Daher man in der Wirtschafft die Grentzen seiner Herrschafft wohl erkennen und beurtheilen muß. Es ist in derselben sonderlich der Haus-Herr, der Guts-Herr, der Herr

des Gesindes, der Herr einer andern Sache, der Herr der leibeignen Knechte, der Dienst-Herr ꝛc. bekannt. Die Herrschafft über die Frau, das Gesinde, die Frohner, die Tagelöhner, die Unterthanen, Zins- und Lehn-Leute ꝛc. sind lauter Arten der Herrschafft, so grossen Einfluß in die Wirtschafft haben, und welche daher in denen Rechten müssen erlernet werden. Der Herr eines Landes wird übrigens ausnehmender Weise Herr genennet.

Herren-Pültze, siehe Pültze.

Herrschafft, bedeutet in der Oeconomie dasjenige Recht, wodurch einem Menschen theils Haab und Güter, theils einige andere Menschen unterwürffig seyn, als ein Ehe-Gatte dem anderen, Kinder den Eltern, das Gesinde den Herren und Frau u. s. w. Ja es gehet diese Herrschafft zuweilen auch dahin, daß gewisse Personen, als Regenten und Obrigkeiten, ein Vorrecht besitzen, so daß sie auch wohl den Nutzen und Gebrauch der Haab und Güter in gewisser Masse einem zu verstatten, dem andern aber zu verwehren und zu entziehen, die Freyheit haben. Siehe Herr.

Hertz ist der vornehmste Theil eines belebten Cörpers, darinnen die natürliche Wärme ihren Sitz und das Geblüt seinen Sammel-Platz hat, woraus allen Gliedern das Leben mitgetheilet wird. Man glaubt gewiß, daß das Hertz am ersten lebe und am letzten sterbe; alle Verletzungen desselben aber bringen den Tod. Wer von der Structur des Hertzens weitläufftige Nachricht suchet, wird solche in den Anatomischen Schrifften, und sonderlich in Verheyns Anatomie, zur Gnüge antreffen. Das von den vierfüßigen Thieren, ist voller zähen Zasern, und wird daher vor sehr unverdaulich gehalten, doch schaffet es, wo es verdauet, gute Nahrung.

Hertz-Bettlein ist ein leichtes von weichen Pflaumen-Federn ausgestopfftes Küßlein, welches man den kleinen Kindern bey dem Einwindeln aufs Hertze legt. Es wird über dieses gemeiniglich ein zarter Uiberzug genehet, welcher, wenn er unsauber geworden, mit einem anderen weissen vertauscht werden muß. Dergleichen pflegen in den Wasch-Registern unter dem Titel Hertz-Bett-Jügen angemercket zu werden.

Hertz-Blätlein, wird an einem Gewächse der Anfang, oder derjenige äusserste Haupt-Theil genennet, welcher aus seinem Ursprunge durch die Wirckung der Natur, vermittelst guter Wartung daselbst, von Zeit zu Zeit hervor getrieben wird, und zuletzt das vollständige Wesen des Gewächses ausmachen hilfft. Es beruhet demnach auf dessen Erhaltung der Wachsthum des Gewächses, gleich als wie das Leben des Menschen auf die Belebung des Hertzens.

Hertzen-Blümlein, siehe Borragen.

Hertzen-Freud, siehe Stern-Leber-Kraut.

Hertz-Gespann, oder Hertz-Gesperr, ist ein Kraut, dessen Stengel viereckigt, hart und schwärtzlicht sind, und bey einer Ellen und drüber hoch werden. Die Blätter sind breit und dem grossen Nessel-Kraut nicht ungleich, aber schwärtzer und tieffer zerkerbt, ein paar in gleicher Höhe von dem andern. Die Blumen, welche klein und braunröthlicht mit weiß vermischt sind, stehen rings um den Stengel. Die Wurtzel ist gelb, krumm und zasericht. Es wächset dieses Kraut auf wilden ungebaueten Plätzen, an den Strassen, Zäunen und Hecken, und bey den alten Mauren, ist eines sehr bittern Geschmacks, eröffnet alle Verstopffungen, treibet den Urin, Stein und Gries, und tödtet (die Blätter in Wermuth-Oel oder bitter Mandel-Oel gesotten und auf den Nabel gelegt) die Würmer. Insonderheit wird das davon destillirte Wasser, oder der Safft davon mit Milch vermischt, denen kleinen Kindern wider das Hertz-Gespann eingegeben, das Kraut selbst aber, weil es den Mutter-Kranckheiten zu Hülffe kommt, von einigen wild Mutter-Kraut genennet.

Hertz-Gespann oder Hertz-Gesperr, ist eine Kranckheit und nachtheiliger Zufall, sowohl an Menschen als Vieh, und sonderlich an Pferden. Bey den Menschen, allermeist aber bey kleinen Kindern, bestehet dieses in einer Aufschwellung des Leibes, unter den kurtzen Ribben, welches eine schwere und ängstliche Athem-Holung verursachet, so da herrühret von kalter Lufft, scharffen Blehungen in Magen und dergleichen Dingen mehr, die den Motum Diaphragmatis verhindern. Wenn demnach ein Kind tieff Athem holet, immer mit dem einen Arme zucket, und ihm weh thut, so es an der Brust angegriffen wird, welches unter anderen die Merckmahle des verhandenen Hertz-Gespannes, braucht man nicht nur den Safft von kurtz vorher beschriebenem Kraut gleiches Nahmens, oder so man es nicht frisch haben kan, kocht man selbiges in Bier und trincket davon; oder man nimmt frische Peterßilien, preßet den Safft daraus, und braucht ihn innerlich; nicht weniger dient auch hierzu das Krausemüntz-Wasser, und was dergleichen Haus-Mittel mehr seyn. Einige nehmen auch wohl das Fett, welches an der Braten-Pfanne, nachdem man sie ausgegossen, kleben blieben, streichen dieses zusammen, und schmieren den Patienten unter den kurtzen Ribben damit. Es ist aber dieses eben die Kranckheit, so in Schlesien und derer Orten die Röte, ingleichen Ribbekuchen genennet wird, und ein Theil der sogenannten Engelischen Kranckheit. Es ist übrigens auch eine Kranckheit der Pferde, welche man daran erkennet, wenn ein Pferd matt und krafftlos wird, daß ihme die Lenden einfallen und dürre werden, so daß man die Ribben siehet; darnach schlägt es bäucht es behende, und darauf erfolget denn das Hertz-Klopffen, und die Erhebung des Hertz-Blätleins; Item es geschwellen ihme die Schenckel, und fangen an zu hincken und anzustossen; das Geschrei schwitzet

schwitzet ihme, wenn es gleich ruhet. Darwider nehme man vier Lutzen Honig, zwey Lutzen Salniter, Wein und Eßig, zusammen ein Nössel, zwey Lutzen Baum-Oel, eine Unen Lorbeer, und eine Hand voll Thymian, losse alles zusammen, menge es durch einander, und gebe es dem Pferde laulicht ein; oder, Entzian und Fœnum græcum, (Bockshorn) in einem Ofen gedörret, zu Pulver gestossen, und dem Pferd aufs Futter gegeben. Die Leber von einem im Martio gefangenen Fuchsen gepülvert, und dem Pferde eingegeben, curiret gleichfalls das Hertz-Gespann. Das Pferd, so damit behafftet, muß man trocken füttern, dahero demselben kein Gras oder anderes feuchtes Futter geben, sondern solches mit warmen Netzen um den Bauch und die Brust wohl bewahren, auch den Stall fein sauber halten, und darinnen mit wohlriechenden Kräutern, als Quendel (Feld-Kümmel) Camillen, Lorbeer-Blättern und dergleichen, fleißig räuchern.

Hertz-Kammer, wird eigentlich iede von den zweyen Höhlen genennet, die in dem Hertz durch einen Unterscheid in die lincke und rechte abgetheilet sind; allein man heisset auch sonderlich bey der Jägerey an einem wilden Thier denjenigen Theil der Brust, wo das Hertz lieget und die Ribben enge zusammen stossen, so sich zwischen den beyden Buen befindet, ebenfalls die Hertz-Kammer.

Hertz-Lapplein, sind kleine viereckig aus weisser Leinwand, Damast oder Zwillig, geschnittene und umstochene doppelte Lätzgen, so den kleinen Kindern bey dem Beschicken, über das Hertz geleget werden.

Hertzschlächtigkeit, ist eine Kranckheit der Pferde, welche verursachet, daß sie sich sehr aufblasen, den Bauch immer aus- und einziehen, und so man ihnen mit den Fingern in die Gurgel greiffet, gar dumpffig husten. Die Pferde werden davon überfallen, wenn sie unreines Futter, Wisch-Tücher, oder sonst etwas haariges oder rauhes fressen; Diesem Uibel abzuhelffen, dörre man Lein-Saamen, mahle ihn, und gebe dem Rosse des Mehles zwey Theile im Trincken, den dritten Theil menge man mit Haber, und gebe es ihme vier Tage nach einander, des Tages einmahl zu fressen. Oder nehmet lange Wegwart-Wurtzel, Alant-Wurtzel, Weitzen-Kleyen, menget es durch einander, und gebet es dem Roß offt unter dem Haber. Oder thut einen Ameis-Hauffen, mit allem was darinnen ist, in einen Sack, leget Wachholder-Stauden mit grünen Beeren darzu, siedet es zusammen in einem Kessel mit Wasser, giesset es hernach ab, lasset es kalt werden, und gebt dem Pferde alle Tage davon zu trincken. Item, nehmet Birnbaum-Mistel, Lungen-Moos von einem Eich-Baum, jedes gleich viel, Büchene Mistel eine Viertel-Pfund, und gelbe Lilien-Wurtzel, hacket alles klein zu Pulver, und gebets dem Pferd unter dem Futter, wenn der Mond fünff Tage alt ist. Oder brennet einen lebendigen Igel in einen neuen wohlverkleibten Topff zu Pulver, nehmet darnach noch Beyfuß-Wurtz, Alant-Wurtz, Gebene von einem Hirschen, das zwischen den [illegible]ey Frauen-Tagen, nemlich dem funffzehenden Augusti und achten September, geschlagen, und ein wenig Sadebaum, pulverisiret dieses alles gleichfalls, mischet das Pulver unter einander, und zwar eines so viel als des andern, und gebet davon dem Pferd im Futter, auf einmahl iederzeit eine Hand voll, lasset auch demselben des Jahrs einmahl die Kien-Ader schlagen.

Hertz-Weh, ist ein Schmertz, der sich in der Hertz-Grube findet, kommt von dem Magen, oder krampffigen Zufällen der Gedärme, des Rückfells, des Hertzens, der Leber ꝛc. her. Würme, Fieber, eingeschluckte übele Dinge verursachen solches ebenfalls.

Hertz-Wurtzel, wird an einem Baume diejenige Wurtzel genennet, welche gerade nieder in die Erde gehet, und den Baum dergestalt feste hält, als wenn er gleichsam mit Stricken und Seilen angehefftet und angepfählet wäre, daß er von Winden und seiner eigenen Last nicht nieder gezogen werde. Nach der gemeinen Garten-Regel soll man, beym Versetzen der Bäume, denenselben die Hertz-Wurtzel nicht lassen, denn weil sie gerade unter sich treibet, und alsobald die todte und unartige Erde ergreiffet, darinnen keine gute Nahrung und Krafft befindlich, so kan auch solche dem Stamm keinen guten Safft und Wachsthum geben, sondern die Wurtzel wird anbrüchig, daß der Baum keine gute Früchte herfür bringen mag, und wohl gar verdirbet, indeme er aus Mangel der guten Nahrung, so er aus der Hertz-Wurtzel (die aber in der todten und unfruchtbaren Erde steckt) haben soll, böse Feuchtigkeiten an sich ziehet. Hingegen lauffen die Seiten- und Neben-Wurtzeln oben in der guten Erden hin, und ziehen daraus guten Safft und Krafft, sonderlich von der Witterung, so von obenher einfället, und ihren Einfluß hat: Es pflegen auch an dem Ort, wo die Hertz-Wurtzel abgeschnitten ist, gemeiniglich andere kleine Würtzelein wieder hervor zu schiessen. Wenn aber der Boden auch in der Tieffe gut ist, pflegen etliche an einigen Obst-Bäumen die Hertz-Wurtzeln zu lassen. Bey denen Nuß- und Birn-Bäumen hingegen, ist vor dem Versetzen die Hinwegschneidung der Hertz-Wurtzel absolute nöthig, es sey der Grund auch beschaffen wie er will, weil man aus der Erfahrung weiß, daß es diesen Bäumen höchst schädlich, wenn ihnen dieselbe gelassen wird.

Hetschel-Rechen, siehe Nach-Rechen.

Hetse, suche Hechse.

Hetze, siehe Elster.

Hetzen, Wind-Hetzen, heisset so viel als einen Hasen oder Fuchsen mit Wind-Hunden fangen. Nach Weydmännischer Reden-Art heisset ins Garn hetzen, wenn man ein Vor-Holtz mit Garn fürrichtet, daß der Hase, wenn er sich vor den Hunden ins Holtz retiriren will, nothwendig darein fallen muß; wenn man

aber im freyen Felde hetzet, so heisset es vom Strick aus hetzen. Dieses geschiehet folgender massen: [illegible] reitet zu Pferde, und hat ein paar Wind-Hunde am Hetz-Riemen, von welchem man sie nach Gefallen ohngesäumt los lassen, oder wenn der Hase zu weit aufstünde, oder man sonst nicht hetzen wollte, dieselbe damit an- und zurücke halten kan. Ihrer etliche reiten also in gerader Linie neben einander die Acker-Stücken oder Feld-Beete durch, und geben acht, ob sie darzwischen einen Hasen im Lager sitzen sehen können; So nun einer aufstösset, muß man ihm einen kleinen Vorsprung vergönnen, darnach lässet man von den nächsten Stricke-Winden ein paar los, und jaget einer oder zwey zu Pferde hernach, die übrigen bleiben in ihrer Such, und also streiffet man ein Feld nach dem andern durch, und wird ein Strick Hunde nach dem andern losgelassen, nachdem es viel oder wenig Hasen giebt, oder nachdem der Hase auf der rechten oder lincken Seite, oder in der Mitten aufstehet. Wo es Höhen und Gebirge hat, lauft der Hase gerne Berg auf, da er wegen Kürtze der vördern und Länge der hintern Füsse, viel besser fortkommen kan, als die Hunde, die dadurch bald abgemattet werden, dahero etliche einen Jäger zu Fuß mit einem Strick Hunde oben in der Höhe aufpassen lassen, ihme diesen Paß abzuschneiden. Wenn ihme die Hunde nahe auf den Leib kommen, gebrauchet er mancherley arge List, begiebt sich in die Wasser, verbirgt sich, wenn Schaafe oder anderes Vieh im Felde sind, unter die Heerde, leget sich öffters in stärckesten Lauf nieder, daß die Hunde über ihn springen, schlieffet durch die Zäune und Gehäge von einer Seiten auf die andere, lauffet, wenn die Hunde und Jäger vorbey, den geraden Weg wieder zurücke. Bisweilen springt er, wenn er mitten unter den Hunden ist, über sie hinüber, oder schießt ihnen bey den Füssen hindurch; manchmahl, wenn die Hunde nicht wohl gefänaig, oder gar zu hoch sind, stossen sie zwar den Hasen, ergreiffen ihn aber nicht, sondern kriegen an stat deſselben das Maul voll Haare, der Hase aber läuffet mit zerrupftem Pelz und gantzer Haut immer fort. Wenn man junge Hunde einhetzen will, geschiehet es am besten im Herbst, da es junge heuer gefallene Hasen giebt, die weder so schnell, noch so listig sind, als die alten. Das erste mahl muß man einen jungen Hund mit zwey guten alten Hunden an einem vortheilhaftigen Orte einhetzen, damit er zum erstenmahl nicht vergeblich lauffe, denn dadurch wird er verzagt werden, und sowohl das Hertz, als die Begierde verlieren. Es muß aber nahe und hinter denen jungen Hunden allezeit einer zu Pferde seyn, damit sie nicht, wo sie lange allein bey dem Hasen bleiben, ihn zerreissen und fressen lernen, welche heßliche Gewohnheit ihnen hernach hart wieder abzugewöhnen ist. Bey nassen, windigten üblen Gewitter, soll man nicht zu hetzen reiten, aber im Thau ist es darum gut, weil der Hase nicht zu weit, noch so leicht aufstehet, indem er nicht gerne naß wird, dahero er die Jäger näher auf sich ankommen lässet, und die Hunde werden durch den frischen kühlen Thau desto mehr erqvicket. Auch soll man nicht hetzen bey weichem Wetter, weil der Hase leicht ist, und über die tiefen, weiten Felder, wohl kommen kan, die Hunde aber tieff hinein fallen; zu geschweigen, daß zu solcher Zeit grosser Schade in der Saat geschiehet. Im Winter, wenn tieffer Schnee liegt, soll man gar nicht, bey hart gefrornem Erdreich aber vormittags nicht hetzen, denn die Hunde lauffen sich auf, und verderben sich oft auf einmahl so übel, daß man sie hernach in viel Wochen nicht wieder brauchen kan. Wann die Hunde einen scharffen weiten Lauf gethan, und endlich den Hasen gefangen haben, muß man die Hunde in der Mitte über sich aufheben und rütteln, damit ihnen das Geblüte vom Hertzen komme. Das Hetzen wird von Bartholomäi bis Faßnächten verstattet, nach diesem aber ist es, bis wieder Bartholomäi kommt, verboten, doch ist dem Besitzer einer Jagd in der Marter-Woche einen sogenannten Oster-Hasen zu hetzen erläubet.

Hetz-Riemen, ist ein langer lederner Riemen, woran der Jäger die Wind-Hunde und zwar gemeiniglich 2 zusammen gekuppelt hält. Er hat solchen von der lincken gegen die rechte Hand über der Achsel herunter hängen, und das eine Ende davon, welches durch die Ringe der Hunde-Halsbänder geschoben ist, in der Hand, welches er, wenn ein Hase aufstehet, fahren und damit die Hunde los lassen kan.

Heu, ist der Nahme des jährlich von den Wiesen abgehauenen und getreugten oder dürre gemachten ersten Grases, welches zur Fütterung der Pferde und Schaafe sowohl, als der Ochsen, Kühe (sonderlich aber des Melck-Viehes) jungen Füllen und Kälber, so nöthig als nützlich ist. Dieweil aber die Wiesen von verschiedener Art, so daß unter denenselbigen einige das Jahr auch nur einmahl gehauen werden, so wird dieses auf dergleichen Wiesen gemachtes Heu zum Unterscheid dessen, da man nach der ersten Erndte die Wiesen noch einmahl hauet und Grummet machet, alt **Heu** genennet. Siehe ferner **Heu machen**.

Heu-Baum, Wiese-Baum, ist ein gerader starcker Baum, so lang, daß er hinten und vorn über einen gemeinen Rüst- oder Bauer-Wagen hinaus reichet, ein darauf geladenes Fuder Heu, Stroh oder Getraide damit zu bäumen, daß die gantze Ladung fest beysammen bleibe, und nichts davon verschüttet oder verlohren werde. Siehe **Bäumen**.

Heu-Boden, hierzu werden gemeiniglich, wo man nicht besondere, zum Heu und Grummet erbauete oder bestimmte Scheunen hat, die Böden über den Vieh-Ställen genommen, welche man aber vorhero, ehe das Heu darauf gebracht wird, mit gutem trockenen und dürren Stroh, zum wenigsten einer Hand dicke, über und über wohl bestreuen, und sodenn das Heu darauf legen, dieses aber oben

gleichfalls wohl mit Stroh bedecken muß; solchergestalt wird nicht nur das Heu von allen aus den Ställen sich hinauf ziehenden Dünsten und Gestanck rein erhalten, sondern es ziehet solches Stroh auch alle andere Dünste und Feuchtigkeit an sich, so daß das Heu trocken, und wohlgeschmackt, auch vor aller Fäulung gesichert bleibet.

Heu-Bucht ist in einem Stalle ein besonderer Verschlag, darein das vor die Pferde oder Zug-Ochsen, auf eine gantze oder auch wohl nur auf die halbe Woche gehörige Heu-Futter Bund-weise gestecket wird. Man pflegt sie gemeiniglich über den Futter-Kästen anzubringen, und mit einer Fall-Thüre und Vorlege-Schloß zu versehen.

Heu-Bund, oder ein **Bund Heu**, ist so viel, als man in ein ordentliches Stroh-Seil binden kan. Auf Höfen und bey wohleingerichteten Haushaltungen wird auf ein Pferd in vier und zwantzig Stunden acht Pfund Heu gerechnet, und die Heu-Bunde in solcher Schwere darnach gemacht.

Heuen, siehe **Heu machen**.

Heu-Erndte, wird die Zeit genannt, in welcher das Gras gehauen, zu Heu gemacht, und dasselbe eingeführet wird. Diese gehet insgemein im Junio um Johannis, oder auch zu Anfang des Julii an, welcher dahero den Nahmen **Heu-Monat** bekommen. Auf dreymähdigen Wiesen, welche aber nicht allzuhäuffig gefunden werden, gehet die Heu-Erndte gleich nach Pfingsten an.

Heu-Feimen, siehe **Feimen**.

Heu-Gabel, ist eine zweyzanckigte eiserne Gabel, welche so wohl an ihrer Grösse, als an der Länge ihres Stieles, alle andere bey einer Wirtschaft nöthige Gabeln übertrifft; man braucht solche sowohl die grossen Heu-Schöber und Heu-Feimen mit zu machen, als auch das Heu aus den Schöbern auf den Wagen zu Verfertigung des Fuders zu langen und aufzuladen, daher sie von einigen insgemein auch **Reich-Gabel** genennet wird.

Heu-Hechel, Hau-Hechel, Heckel-Kraut, Stachel-Kraut, Weiber-Krieg, in Oesterreich **Aglar-Kraut** genennet, ist zweyerley, die gemeine dornichte oder stachelichte **Heu-Hechel**, welche wegen der vielen Stacheln, wie eine Hechel aussiehet, hat runde, dornichte Reißlein, mit kleinen haarichten, an dem Rand etwas zerkerbten, klebrichten und schwartz-grünen Blättern besetzt, welche fast den Ehrenpreis-Blättern gleich kommen, aber eines stinckenden Geruchs sind. Die Blümlein, so gemeiniglich Purpur- oder Leib-Farb, gleichen den Faselen-Blümlein. Aus diesen werden kleine runde Schötlein, wie Linsen, darinnen findet man einen Saamen, der an Gestalt und Geschmack den Wicken ähnlich ist. Wo dieses Gewächs einmahl Platz gewinnet, da ist es wegen seiner langen um sich fladrenden Wurtzel, schwerlich zu vertreiben. Die im ersten Frühling hervor kommenden zarten Schößlinge, sind mit Saltz und Eßig eingemacht, lieblich zu essen, als ein kräfftiges Mittel den Stein und Harn zu treiben, welches auch der aus dem frischen Kraut ausgepreßte Safft thut. Es wird zu eben solchem Ende aus dem Kraut ein Wasser und Saltz, aus den Blumen aber eine Latwerge oder Zucker bereitet. Die Wurtzel wird im May gegen den vollen Mond, das Kraut aber zu Anfang des Junii gesammlet. Ein Quintlein von der gedörrten und zu subtilem Pulver gestossenen Heu-Hechel-Wurtzel, etliche Monat lang alle Morgen mit destillirtem Heu-Hechel-Wasser fleißig eingenommen, auswendig aber ein Pflaster von Stein-Klee und Heu-Hechel allezeit fleißig übergebunden, ist ein fürtreffliches Mittel, den Fleisch-Bruch zu zertheilen, und aus dem Grund ohne Schnitt zu heilen. Die **Heu-Hechel ohne Dorn**, ist wieder zweyerley, davon die eine wild, die andere aber in Gärten erzielet wird. Die wilde bringet jährlich aus ihrer holtzigten Wurtzel viel runde zähe Stengel herfür, zweyer Ellen hoch, welche in Neben-Zweige zertheilet, und mit weisser Wolle überzogen sind. Ihre Blätter, deren gemeiniglich drey an einem Stiele sind, umgeben wechsel-weise den Stengel. Die Blumen sind Purpur-braun, und stehen an ablangen Aehren. Die Schötlein und Saamen kommen mit der stachelichten Heu-Hechel überein. Das gantze Gewächse giebt einen zähen Schleim, und starcken Geruch, wie ein Ziegen-Bock von sich, und wird zu nichts gebraucht. Die gelbe **Heu-Hechel** aber, welche in den Gärten erzielet wird, und unter die Sommer-Gewächse gehöret, hat zerkerbte, haarige und schmutzige Blätter, mehrentheils drey an einem Stiel. Auf den Gipfeln der Stengel erscheinen gelbgestreiffte Blumen. Das gantze Gewächs ist mit einer zähen, schleimigten Feuchtigkeit angefüllet, daß einem die Finger, so mans anrühret, davon klebricht werden.

Heu machen oder **Heuen**, wird die Verrichtung genennet, da man das abgehauene Gras mit dem Harcken oder Rechen herum wendet, daß es an der Sonne dürre und zu Heu werde. Hierbey kommt fürnemlich zu betrachten vor, sowohl die Zeit, als die Art und Weise, das Heu zu machen, und damit vom Anfang bis zum Ende behörig umzugehen. Die Zeit betreffend, wird, wie oben bey der Heu-Erndte bereits gedacht, das Heu machen insgemein um Johannis im Junio oder zu Anfang des Julii, so von dieser Verrichtung den teutschen Nahmen Heu-Monat hat, angestellet; und muß man absonderlich auf wässerigen Wiesen, und die an fliessenden Wassern und in tieffen Gründen liegen, damit eilen, angesehen es gar nichts ungewöhnliches ist, daß dergleichen Wiesen auch um solche Zeit (da gemeiniglich die Mertz-Nebel, der alten Bauer-Regel nach ihre Wirckung zu haben pflegen) überschwemmet, verschlemmet und verderbet werden. Deswegen man denn hierinnen den Mantel nach dem Wind hängen muß, damit nicht, wenn man gar zu lange, und aus Geitz auf noch mehreres Gras

warten wolte, auch das bereits gewachsen- und vorhandene mit einander verderbe. Ferner soll man auch, wo es seyn kan, die Abmähung des Grases im neuen Licht oder zunehmenden Monden verrichten, weilen nicht alleine auf solche Weise das Heu besser gedeihet und ausgiebet, und nicht so leichte schwindet, sondern auch hernach das Grummet desto dicker und besser nachwächset: Und liegt nichts daran, wenn gleich der Saame noch nicht völlig abgezeitiget, angesehen doch das meiste Gras von Zusetzung der Wurtzeln wächset; zu geschweigen daß solches Heu, so noch ziemlichen theils zart, und nicht allzu überständig worden, dem Vieh viel anmuthiger und lieblicher ist, auch demselben viel besser ersprieſſet, und sonderlich den Kühen die Milch vermehret; dahingegen, wenn das Heu zu späte gemacht wird, oder das Gras allzureitig oder überständig worden, und also seinen besten Safft und Krafft bereits verloren hat, es eine gar geringe und schlechte Fütterung abgiebet, auch manchmahl zu nichts bessers nutzet, als daß man es dem Vieh unterstreue: Doch ist auch hinwiederum wohl zu mercken, daß, wo die Wiesen oder Matten allzu frühzeitig, da nemlich das Gras noch zu frech, grün und jung gemähet werden, solches unzeitige Heu, ausser dem, daß es keine Krafft und Nachdruck im Füttern hat, auch öffters noch auf dem Boden verfaule und verderbe; deswegen man den Mittel-Weg in acht zu nehmen, und weder zu früh noch zu spate das Gras abzuhauen hat. So will auch das äuſſerliche Gewitter wohl abgemerket und abgelauret seyn. Wenn demnach der Haus-Wirt einen bald herannahenden langwierigen Regen vermuthet, so ist es rathsamer, daß er sein Gras lieber auf der Wurtzel stehen, als abmähen, und in der Näſſe liegen lasse, es wären denn einige Güſſe und Uiberschwemmungen zu befürchten: Denn in solchem Fall muß man aus der Noth eine Tugend machen, das Gras abhauen, und das in der Tieffe und an dem Wasser befindliche, folglich dem Wasser-Schaden am meisten unterworfene auf Hügel und erhabene Oerter schaffen, und daselbst streuen lassen, damit es an solchen Orten ein schöneres Wetter erwarten, und der Fortreiſſung des Wassers, oder dem darauf von schlammigten Güſſen sich setzenden Letten nicht so leicht unterworfen seyn möge. Endlich soll auch noch ein Haus-Wirt dieses in acht nehmen, daß er das Gras so viel es seyn kan, in der Frühe, weil der Thau noch daran haftet, abmähe, gestalten es sodenn sich viel leichter umleget, als wenn es von der Trockene des Wetters zähe wird, und der Sensen nachgiebt, folglich weder so lang, noch so fein glatt von der Erden weg abgemähet werden kan. Was hiernächst die Art des Heumachens betrifft, so ist bekannt, daß die nächstvorhergehende Arbeit bey solchen das Gras hauen oder mähen ist, da nemlich das Gras von den Mähdern mit der Grase-Sense abgehauen, oder aber mit der Sichel abgeschnitten wird, welches letztere aber nur geschiehet, wo Mangel an Wiesen ist, allwo die Leute nachzumähen, und, wenn etwas stehend geblieben, dasselbige durch die Nachmähe, welches man die Wiesen schröpfen nennet, zu nutzen pflegen. Wenn nun das Gras abgemähet, und in Schwaden etwas trucken worden, so müssen diese zerschlagen, das ist, mit dem Rechen aus einander geworffen und in die Breite gestreuet, und hierauf, wenn es auf der obern Seite durch die Sonnen-Strahlen gedörrt, abermahlen mit dem Rechen um- und auf die grüne Seite gewendet werden, daß es auch an solcher völlig abtrucknen und dürren möge. Ist schönes und beständiges Heu-Wetter, so streuet man das also abgedörrte Gras aus der Breite sogleich in die Flatschen, Schöber-Flecke oder Heu-Scheiben. Bey unbeständigem Wetter aber, da man einen regnerischen Uiberfall befürchtet, wird das Gras, nachdem es gewendet und auf der andern Seite gleichfalls gedörret, zusammen gerechet oder geharcket, und in mittelmäſſige ziemlich hohe und spitzige Schober, welche man Wetter-Hauffen nennet, gesetzet, damit wenn es ja regnen solte, der Regen desto besser abschiessen könne; zudem kan auch der Regen nicht durch den gantzen Hauffen dringen, und dahero diesem, wenn er gleich benetzet worden, gar leicht wieder geholfen werden, wenn man denselben bey wieder hervorbrechendem Sonnenschein aussen vorhero wohl abtrucknen lässet, und denn erst in die Flatschen streuet, in welchen es etwas liegen bleibet, bis die allenfalls noch darinnen befindliche Feuchte vollends von der Sonne und Luft wohl ausgezogen worden, worauf man endlich aus solchen grossen Flatschen die rechten und grossen Heu-Schöber setzet, und denn fein trocken einführet. Hat man aber das Unglück, daß das Heu in Schöbern starck beregnet wird, so muß man solche bey gutem Wetter und Sonnenschein wieder abziehen, das ist, das aussen herum liegende Heu, so weit es in den Schöbern hinein naß ist, wieder herab nehmen, und noch einmahl streuen, und, wenn es denn dürre, wieder aufschobern, und ohngesäumet einführen lassen: gestalt nichts übler und verdrüßlicher ist, als wenn das Heu naß eingeführet wird, angesehen es sich gemeiniglich über einander entzündet und dem Vieh in der Fütterung recht zu einer Pest wird. Wäre aber etwan nicht so viel Zeit, solches so balden zu thun, oder aber nicht genugsamer Raum vorhanden, das Heu in Scheunen oder auf Böden beherbergen zu können, so pfleget man dasselbe auf dem Felde, oder nahe beym Hofe in grosse spitzige Schober, oder auch in ordentliche Heuseimen zu setzen; dabey aber ist nicht zu vergessen, daß man sowohl unten das Erdreich, so weit als der Schober oder Feimen zu stehen kommen solle, einer queren Hand hoch mit Stroh überlege, damit die feuchten Erddämpfe sich nicht in das Heu ziehen, als auch den Schober oder Feimen selbsten von oben herein, eines Arms hoch mit Stroh wohl bedecke, oder aber von Schöben eine rechte Haube und Dach darauf ma-

che

che, damit das Heu vor dem Thau, Regen und Ungewitter gesichert seyn möge. Es ist auch etlicher Orten der Gebrauch, daß die Bauren ihr Heu mit allem Fleiß eine Zeit lang in Schöbern oder Feimen auf dem Felde stehen lassen, ehe sie es einführen, damit es daselbst recht erliege, und gehörig ausdämpfe, welches Heu denn auch dem Vieh desto weniger Kranckheit oder Schaden verursachet. Uibrigens will das Heu, wie obgedacht, nicht nur fein trocken und dürr eingebracht, sondern auch an einem lüftigen, trockenen und bequemen Ort, es sey gleich in Scheunen, oder auf ordentlichen Heu-Boden geleget und aufbehalten seyn, damit die Luft hübsch durchstreichen, und alſo das eingebrachte Heu in gutem Stande bleiben möge.

Heu-Monat, siehe Julius.

Heu-Register, ist ein besonder Verzeichniß, was ein iedes Jahr an Heu und Grummet erbauet worden, welches ein Verwalter, so bald der Jahr-Wuchs von Heu und Grummet völlig eingebracht, seiner Herrschaft zur dienlichen Nachricht einsenden soll. Es wird aber ein solches Register Tabellen-weis eingerichtet, und darinnen insonderheit angemercket: 1) Die Nahmen der Wiesen und deren Lage; 2) der Inhalt eines ieglichen Stückes; 3) die Anzahl der darauf erbauten Fuder Heu; 4) der Ort, wohin solches geleget, oder, wohin es, wenn man einen Uiberfluß an Heu hat, verkaufft worden; nicht weniger was der Schäfer bekommen; 5) die Anzahl der eingebrachten Fuder Grummete; 6) wohin sie gekommen; 7) die Nahmen derjenigen, so das Gras und Grummet gehauen, und 8) der Preis, wie hoch ieder Acker von dieser oder jener Wiese gehauen worden; 9) die Nahmen der Frohner und Tagelöhner, welche Heu und Grummet gemacht, und 10) welche Wiesen zur Frone, und welche ums Lohn dürre gemacht worden, nebst denen Unkosten; und endlich 11) was an Wiesen vermiethet gewesen, und 12) was dafür bezahlet worden.

Heurlinge, werden an einigen Orten die Grüben oder hundert tausend Fische genannt.

Heu-Saamen, begreifft allen denjenigen Saamen unter sich, welchen man von allerhand auf den Wiesen wachsenden Grase, Klee und andern Blumen und Kräutern, wenn sie völlig reiff sind, bekommet, und der gemeiniglich auf den Heu-Böden und in denen Heu-Ställen an der Erde liegen bleibet, zusammen gekehret, gesiebet, und der reine Saamen im Frühling etwan zu Ende des Mertzens zwar bey etwas trockenem Wetter, iedoch zu solcher Zeit, da bald ein Regen zu vermuthen, mit Asche oder Tauben-Mist vermenget, oder auch alleine, auf neu-angerichtete Wiesen, oder unfruchtbare Grase-Flecker in alten Wiesen geſäet wird. Unter dem Heu-Saamen sind absonderlich diejenigen Saamen zu erwehlen, deren Pflantzen dem Vieh annehmlich und gesund sind: Als da ist die Bach-Münze, Bibenellen, die beyden Geschlechte des Bingel-Krauts, die Braunellen, Dreyfaltigkeits-Blumen, die Erd-Galle oder das kleine tausend Gülden-Kraut, fette Henne oder Wund- auch Knaben-Kraut sonst genannt, das Flachs- oder Lein-Kraut, welches aber, weil es der kleinen gemeinen Wolfs-Milch sehr ähnlich siehet, von selbiger, als einem Menschen und Vieh höchst schädlichen Kraut, gar wohl unterschieden werden muß. Es bestehet aber der Unterschied darinnen, daß das Lein-Kraut keinen Milch-Safft von sich giebet, wie die Wolfs-Milch, und daß auch dessen Blumen licht-gelb und fast wie die Rittersporn formiret sind. Ferner die Frauen-Münze, die Gamanderlein oder kleiner Bathengel; beyderley Geschlechte des Gänserichs; die beyden Geschlechte der Gauchheil mit den rothen und blauen Blumen; der Gersten-Walch oder tauber Haber; die kleinen oder wilden Hasen-Pappeln, ingleichen der Hahnenfuß, nicht die Art, so eine zwieblichte runde Wurtzel hat, und wegen seiner hitzigen scharfätzenden Natur schädlich ist, sondern das andere Geschlecht, welches man etlicher Orten auch Geiß-Blumen zu nennen pfleget, und eine weisse sehr fasigte Wurtzel hat. Der Spanische- wohlriechende- und gemeine Wiesen-Klee; wilde Körbel oder Körffel; die Maßlieben, das Melissen-Kraut; der braun und blaue Mertzen-Veil, wilde Möhren, wilder Pastinack, Polen, Rapuntzeln; die Schaaf-Garbe, Storch-Schnabel; das Wall- oder Weg-Stroh, von einigen unserer lieben Frauen Bett-Stroh genannt; die beyderley Geschlechte des Wohlgemuths, u. a. m.

Heu-Scheiben, siehe Flatschen.

Heu-Scheune, ist sowohl in Thier-Gärten als Gehägen vor das Wild ein höchst nöthiges Gebäude, dasselbe über Winters darinnen mit Futter zu erhalten. Auch hat man an einigen Orten auf denen Wiesen selbst Heu-Scheunen, jedoch nur zur Verwahrung des Heues. Jene aber müssen an einer Sommer-Seite, oder an einem abhängigen Berg, da die Sonne fein warm anscheinet, ohnweit eines Wassers, so nicht zufrieret, und wo dicke Behältnisse vorhanden, ohngefehr sechzehen Ellen lang und acht Ellen breit angeleget, und mit doppelten Rauffen gemachet werden; oben drüber aber kommt der Heu-Boden, den Vorrath aufzuheben; in desselben Mitten wird ein Loch gelassen, das Heu in die Rauffen zu werfen und zu vertheilen. Dergleichen Heu-Scheunen muß man nach der Grösse des Forstes und Anzahl des Wildes, etliche haben. Wenn nun der Winter kommt, und die Hirsche insgemein nach der Brunfft noch mager sind, da sie sich nicht wieder erholen, muß ihnen sowohl mit Heu-Futter, als Kenster oder Mistel, ingleichen gefällten jungen Kiefern, davon sie die Rinde zu schälen pflegen, geholfen werden; Wenn es aber wieder aufthauet, wird das Wild durch sein Aussenbleiben von sich selbsten anzeigen, daß es nichts mehr nöthig hat, und kan sodenn die Fütterung gespahret werden. Von der Nord- oder Mitternacht-Seite, wo das ungestümeste Wetter

herkommt, müssen billig zur Beschirmung gute Dickigte vorhanden seyn, damit das Wild vor stürmischen Ungewitter, Frost, Schnee oder Schlacken-Wetter einigen Schutz und Schirm haben kan, weil sonsten kein Wild in eine vermachte Heu-Scheune einkriechen, sondern vielmehr sich davor entsetzen und scheuen würde. An theils Orten gehen die Raufen unterm Dache allenthalben umher, und lieget das Heu beständig darinnen, dergestalt, daß so viel Heu, als das Wild abfrisset, von inwendig an dessen Stelle wieder nachfället. Einige, die nicht so viel Unkosten auf die Scheune wenden wollen, lassen das Heu Bundweise in dem Gehölze auf die Sträucher hängen, das Wild damit zu füttern; weil aber die Sonne, Regen und Luft die besten Kräfte des Heues ausziehet, und nichts als dürre Spreu oder Stroh nach sich läßet, wird wenig oder nichts davon gehalten.

Heu-Schober, ist ein grosser runder unten am Fusse weiter, oben aber etwas spitzig zu lauffender Hauffen Heu, welcher, nachdem das Heu zur Gnüge dürre gemacht worden, aus denen Flatschen oder Heu-Scheiben auf der Wiese gesetzet wird, und zwar, nach jedes Ortes Gewohnheit bald grösser, bald kleiner.

Heuschrecke, Springhahn, ist ein mittelmäßiges fliegend- und hüpfendes Ungeziefer, welches dem Getraidig, und andern Erd- und Garten-Gewächsen grossen Schaden thut. Sie hat sechs Füße, davon die zwey hintersten sehr lang sind, und zum Springen dienen: vier Flügel, welche bey einigen roth, bey einigen Purpur-farb, und bey andern blaulicht oder grün sind, einen Kopf wie ein Pferde-Kopf, ein viereckigtes Maul, welches sich Creutzweise aufthut, und herausstehende Augen. Nach dem Unterschied der Grösse, Farben und Gestalt hat man deren unzählige Gattungen. Das Männlein hat keinen Schwantz, das Weiblein aber ist mit einer langen Rohre oder Schwantz versehen, mit welchem es ein Loch in die Erde gräbet, ihre Eyer darein legen zu können. Dieses thun sie nur im fetten Erdreich, indem man sie selten auf Bergen, oder auf dürren mageren Boden antreffen wird. Sie streiffen die Haut ab, und verjüngen sich, wie anderes Ungeziefer. Der Rauch von Heuschrecken soll die Verstopfung des Harns, und eine an den Hals gehängte Heuschrecke das viertägige Fieber vertreiben. Wenn eine Heuschrecke in einen gewässerten Wein geworffen wird, soll sie zu Grunde gehen, ist der Wein aber lauter und ächt, soll sie oben schwimmen. Man pflegt sie in denen Gärten mit sich selbsten, nemlich so man deren einen Hauffen zusammen sammlet, und sodenn einen Rauch davon machet, zu vertreiben. Wenn man Wermuth siedet, und die Kräuter und andere Gewächs mit Wasser besprenget, so lassen die Heuschrecken selbige zu frieden, und befressen sie nicht. Hiervon siehe eine ganze Abhandlung im V Stück n. 1 der Leipz. Sammlungen.

Heu-Seil, ist ein starckes ohngefähr 12 bis 16 Ellen langes Seil, womit der Heu-Baum auf einem Fuder Heu, Stroh oder Getraide, starck angezogen, und die Ladung dergestalt feste zusammen gehalten wird, daß nichts über den Wagen herunter fallen kan.

Hexel, siehe Heckerling.

Hexel-Lade, suche Heckerlings-Bank.

Heyde, siehe Haide.

Heydechse, suche Eydexe.

Heyde-Grütze, Heyde-Korn, Heyde-Kraut, Heydel, Heydelbeere, Heydelaster, Heyde-Lerche und Heydnisch Wund-Kraut, siehe unter Heide-Grütze ꝛc.

Heyderling oder Treuschling, ist eine Art der Eß-Schwämme, welche also zubenahmet, weil sie gemeiniglich auf den Heyden und der Vieh-Weide wächset. Sie ist rund und breit wie ein Pareth, unten braun, oben aber bleichfarbig, wächset im Brach-Monat, wenn es geregnet, diesen schälet man die äussere Haut ab, und bereitet sie zum Essen wie die Morgeln.

Heyer, siehe Haber.

Heyn-Buche, suche Buchbaum.

Hiacinth, siehe Hyacinth.

Hieff-Horn, Hifft-Horn, ist ein kleines gleichaus gehendes Horn, welches die Jäger und Jäger-Pursche an einem schmalen Hifft-Riemen oder sogenanten Horn-Fessel über die lincke Achsel an der rechten Seite herunter hängend, tragen, und damit auf der Jagd die behörigen Zeichen geben. Man hat derselben mehrentheils dreyerley Gattungen: Als Hörner (Zincken) von klarem Laut, worauf die Jungen lernen; Mittel-Hörner, die einen mittelmäßigen Ton haben, und Rüden-Horner, die einen groben oder tieffen Laut haben. Weil aber diese letztern gar zu groß und unbequem sind, pfleget man heut zu Tage meistens nur Halb-Rüden-Horner zu tragen. Es werden aber die Hifft-Horner von denen Wildruff- und Horndrehern aus weich gekochten Büffels-Hörnern gemachet, solche in ein Loch, so in einem Klotze gebohret, eingezwenget, das behörige Loch durchgebohret, nachgehends heraus genommen, äusserlich um das Mundstücke abgedrechselt, vornen am Schall-Horn mit rothem Wachs gepüffet, vom Riemen eingebunden, das Horn-Fessel mit behörigen Schnallen und Beschläg, doch dem Stande gemäß, von silbernen Dressen oder Corduanem Leder mit stählernen Beschläge gemacht, und angefesselt, worauf sich ein Horn-Satz von Bocks- oder Hammel-Haaren, nebst einer grünen Schleiffe Band gehöret. Dieser Horn-Satz ist vor alters von einer gewissen Länge gebräuchlich gewesen: Weil ein reisender Jäger von der Strassen so weit, als ein solcher Horn-Satz reichen mögen, einen Fuchsen, Hasen oder Ente, als einen Zehrpfennig schiessen durffte. Es träget aber ein Jäger das Hifft-Horn um dreyerley Ursachen willen, als erstlich, in währendem Treiben, wo er angestellet ist, solches durch drey Hieffe zu melden; zum andern: Im Treiben das Jagen zu blasen, und drittens und letztens dienet es, einen Jäger vom andern zu unterscheiden. Auf dem Hifft-

Horn soll ein Jäger-Pursche währenden Junzen-Standes folgendes blasen lernen, als erstlich: Anfangs mit einem Stoß einen langen Hief oder Hifft; zum andern: Drey Hengebergische reine lange Hief; drittens: So viel kurtze Hief, als der Jäger Odem halten kan, doch wenigstens einen jagdbaren Hirsch von zehen bis zwölff Enden zu melden; viertens: Das Jagen abzustossen, mit kurtzen Hiefen nach einander reinlich abgeblasen; und letztens wiederum einen langen Hief, wie im Anfang, doch ohne Rundel oder Triller. Hiffte oder

Hiefe abstossen, heisset mit dem Rüden- oder Hifft-Horn viel oder wenig den Athem zu blasen abbrechen.

Himbeere, Hindbeere, oder, wie man sie einiger Orten nennet, Hohlbeere, sind rundichte Früchte, welche den Brombeeren (ausser der Farbe, und daß sie zärter und hohler sind, auch dahero den nur gedachten Nahmen Hohlbeere bekommen) in allen an der äusserlichen Gestalt gleich kommen, und, wie jene, gleichfalls aus lauter safftigen und an einander hangenden Beerlein zusammen gesetzt, auch mit kleinen halb-runden Saam-Körnlein versehen sind. Ihre Farbe ist roth und eigentlich Fleisch-Farbe, wiewohl es auch weisse oder weiß-gelblichte giebt, welche man aber nicht in solcher Menge, als jene findet. Der Busch, worauf diese Frucht wächset, wird der

Himbeere oder Hindbeer-Strauch oder Staude genennet, welcher über drey Ellen hoch wächset, und der Brambeer-Staude ziemlich gleich ist, aber kürtzere und nicht so spitzige Stacheln hat, als diese. Manchmahl findet man auch wohl gar keine Stacheln daran, besonders aber an denen jungen Schößlingen und Zweigen, welche noch kein Jahr alt sind. Seine Blätter, deren drey oder fünffe gegen einander an einem Stiele wachsen, sind auch weicher und zärter als das Brombeer-Laub, unten weißlicht und oben dunckel-grün. Die Blüthen sind weiß, und bestehen aus fünff in Gestalt einer Rose zusammen gesetzten Blätlein, nach welchen die obbeschriebene Früchte, nemlich die Himbeere, ans Licht kommen. Die Wurtzel ist lang, und breitet sich auf allen Seiten ungemein starck aus, treibet auch alle Jahre neue Schößlinge, welche das andere Jahr blühen und Früchte tragen. Der rothe Himbeer-Strauch ist von der andern Gattung, die weisse Himbeer-Staude genannt, in nichts, als in den Früchten, welche bey dieser von weißgelblichter Farbe sind, unterschieden. Sie wachsen gerne an schattigten und feuchten Orten in Wäldern und Brahnen, werden aber auch sonderlich in Gärten erzeuget, und durch Zerreissung der Wurtzeln fortgepflantzet, welches im Frühling am besten im Monat Martio im abnehmenden Monden geschiehet. Weil dieser Strauch, hauptsächlich, wenn er in gutem Erdreich stehet, allzustarck ins Holtz wächset, und daher zum öfftern verstocket, so müssen sowohl die kleinen Schößlinge, als das abgestandene Holtz, auch wo es nöthig von dem starcken Jahr-Wuchs etwas ausgehauen, und dadurch dem andern Lufft gemachet werden. Weil auch die Baum-Wantzen sich häufig an diese Stauden zu hängen pflegen, so bald als nur der Safft in das Holtz zu treten anfänget, so muß man im Frühling, da ohnedem die Himbeer-Sträucher beschnitten werden müssen, Kalch mit Wasser anmachen, und damit das Holtz, ehe es noch treibet oder schosst, reiben und bestreichen, welches kein solches Ungeziefer auf- und in die Höhe kommen lassen wird. Die Himbeere haben eine kühlende und Hertz-stärkende Krafft in sich. Der daraus bereitete Eßig, da nemlich über die rein gelesene Himbeere guter Wein-Eßig geschüttet, und solcher an der Sonne destilliret, auch nach ausgezogener Krafft, noch ein paar mahl auf frische Beere gegossen wird, ist gut in vergifftet Luft, widerstehet den Ohnmachten und Schwachheiten des Hertzens, so man davon auf die Schläfe und Pulse streichet, oder Tücher in diesen gewärmeten Eßig netzet, und also offt überschläget; einen gleichmäßig guten kühlenden Uiberschlag giebt auch der über die puren Himbeer-Blätter gegossene Eßig. Von denen Beeren wird auch durch blosses Aufgiessen ein Wein bereitet. Das Einmachen der Himbeere geschiehet folgender Gestalt: Man nimmt einen guten Theil ausgedruckten Himbeer-Saffts, lässet es ein paar Tage stehen, thut das dünnere von dem Safft oben weg, mischet zwey Theile guten Zucker darein, verschaumet den Zucker, und kochet es so lange, bis es wie ein Honig ist, giesset solchen dicken Safft hernach gantz heiß über frische Himbeere, und behält sie also auf: Wenn man aber den ausgepreßten und auf obige Weise geläuterten Safft ein gut Theil einkochen lässet, hernach ein wenig Zucker darinnen zerlässet, und wenn es bis zur Dicke des Honigs und mehr eingesotten, hernach in eine gläserne Schale giesset, so bekommt man eine liebliche Latwerge davon. Das von den Himbeeren gebrannte Wasser ist in allen hitzigen Kranckheiten dienlich, und denen Patienten um des anmuthigen Geruchs und lieblichen Geschmacks willen, besonders annehmlich. Aus dem Safft wird ein köstlicher Syrup zugerichtet, welcher die Hitze der Fieber löschet, den Ohnmachten währet, das schwache Hertz stärcket, und alle Bauchflüsse stillet.

Himmel, darunter wird in dem Welt-Gebäude gemeiniglich derjenige Theil begriffen, welcher unsern Erd-Boden zu umschliessen scheinet. Die Betrachtung und Eintheilung des Himmels gehöret in die Natur-Lehre und Astronomie. Ein Wirt hat sonderlich zu wissen, daß dieses der Raum, worinne viele grosse und kleine Welt-Körper ihre Bewegung haben, und welcher seinen Planeten, nehmlich die Erde umgiebet, ja aus welchen sonderlich vermittelst der Sonne und den Mond viele Wirckungen in und auf der Erden entstehen, die sich gut und schlecht zu seinen Geschäfften verhalten.

halten. Vornehmlich ist der sogenannte Lufft-Himmel, welches der Dunst- und Dampf-Kreis ist, so die Erde umgiebt, zu beobachten. Denn daraus und darinne entstehen Thau, Regen, Schlossen, Hagel, Schnee, Wind, Donner, Blitz, ꝛc. welche Wörter nachzusehen. Die Heiterkeit oder die Trübe des Himmels, dessen Tag und Nacht, die Jahres-Zeiten, der Stand des Mondes und der Sonne gegen die Erde und dergleichen, sammt allen denen, was von Wetter und Witterung gesagt werden kan, ist hierbey genau zu beobachten. Daraus ist das gegenwärtige und zukünfftige Wetter, und das Verhältniß desselben zu denen hauswirtlichen Geschäfften insgemein und ins besondere zu bestimmen. Die Calender geben zwar einige Nachrichten davon, sonderlich der zu Erfurt heraus gekommene immerwährende Frauenzimmer-Calender. Allein es ist auch vieles noch zu verbessern und nach denen neuern Entdeckungen anders darinne einzurichten. Indem sie fast alle die alten Sätze von dem Welt-Gebäude und der Bewegung derer himmlischen Körper, ja viele irrige Gedancken von dem Einfluß der Gestirne zum Grunde haben. Weil aber die Welt immer noch dabey bleibet, und man solchergestalt eine Verwirrung durch andere und der Wahrheit gemässere Reden, bey Einfältigen verursachen würde, die doch immer noch bey ihrem Calender bleiben, da sie keine andern haben, wenn man anders reden wolte, so hat man auch in diesem Lexico dieser Gewohnheit nachgeben müssen.

Himmel-Bette, heist ein solches Bett-Gestelle, welches über ihm eine auf Säulen ruhende oder sonst über sich besonders befestigte Decke hat, so eben der Bett-Himmel genennet wird.

Himmel-Brand, siehe Königs-Kertze.

Himmels-Schlüssel, s. Schlüssel-Blume.

Himmel-Strich, siehe Gewende.

Himmels-Thau, Schwaden, heisset der Saame eines gewissen Grases, welches in Pohlen und längst des Oder-Strohms, auch sonst an Wasserreichen Orten häuffig anzutreffen, und weil der gemeine Mann den Glauben hat, daß dieser Saame mit dem Morgen-Thau, wie das Israelitische Manna in der Wüsten herunter falle, so hat der Saame deshalber auch den Nahmen Himmel-Thau bekommen. Solcher Irrthum aber hat seinen Ursprung daher, weil man den Saamen niemahls, als des Morgens gar früh, wenn der Thau noch auf dem Gras sitzet, antrifft, derowegen klopfen die Bauern in der Früh-Stunde an das Schwaden-Gras, und halten ein Gefäß unter, so fällt der alsdenn reiffe Saamen hinein; wenn sie aber so lange verziehen, bis die Sonne herauf gekommen, so fället der Saame von sich selbst aus, und kan alsdenn unmöglich gesammlet werden. Die Körner, welche in Aehren gleichen Zapffen stecken, sind den Hirse-Körnern gleich, anfänglich schwartz, hernach aber schön gelblich weiß, am Geschmack sehr zart und lieblich fast wie der Reiß, und [illegible]der als der Hirse. Wenn er mit Milch gekocht wird, giebt er eine gute Nahrung, wiewohl er auch stopfft, wenn er zu viel genossen wird. Das Kraut wächset zwar, wie obgedacht, wild, kan aber auch gesäet werden, welches im May-Monat geschehen muß, und alsdenn wird der Saame schon weiß, doch will er fleißig gejätet seyn.

Himmels-Zeichen, siehe Gewende.

Himmlische Zeichen, sind zwölff gleiche Theile, in welche der Thier-Kreis, oder die Ecliptic (die Sonnen-Strasse) eingetheilet wird. Jeder hat seinen Nahmen bekommen von demjenigen Gestirn, welches bey demselbigen vor diesem gestanden, inzwischen aber weiter fortgegangen ist. Sie werden also bezeichnet und genennet: ♈ der Widder, ♉ der Stier, ♊ die Zwillinge, ♋ der Krebs, ♌ der Löwe, ♍ die Jungfrau, ♎ die Waage, ♏ der Scorpion, ♐ der Schütze, ♑ der Stein-Bock, ♒ der Wasser-Mann, ♓ die Fische. Diese zwölff Zeichen werden nach denen vier Jahrs-Zeiten eingetheilet, in die Frühlings- Sommer- Herbst- und Winter-Zeichen. Die Frühlings-Zeichen, in welchen die Sonne im Frühling läufft, sind bey uns: der Widder, Stier und Zwilling: Da die Sonne von der Tag- und Nacht-Gleiche auf die höchste Sonnen-Wende hinan steiget, und mit ihren Strahlen, weil sie nicht mehr gar so in die Qver, wie im vorhergehenden Winter fallen, die Erde erwärmet, und die Winter-Kälte mäßiget. Die Sommer-Zeichen, in welchen die Sonne zur Sommers-Zeit sich befindet, sind der Krebs, der Löwe und die Jungfrau. Hier steiget die Sonne bey dem Krebs aufs höchste, bey dem Löwen und Jungfrau aber steiget sie wieder ab; und weil ihre Strahlen um diese Zeit mehr als sonsten in geraden Linien und Strichen abwärts fallen, und die Täge länger, die Nächte aber kürtzer sind, so erhitzt sie die Erde am empfindlichsten. Die Herbst-Zeichen, welche die Sonne zur Herbst-Zeit durchläuffet, sind die Waage, der Scorpion und der Schütz, da die Sonne gegen den winterlichen Sonnen-Stand hinab läufft, und die Lufft von der Hitze wiederum mäßiget. Die Winter-Zeichen, in welchen die Sonne sich den Winter über befindet, sind der Stein-Bock, der Wassermann und die Fische, da die Sonne von dem winterlichen Sonnen-Stands hinauf steiget, und weil ihre Strahlen alsdenn gantz qver fallen, und die Täge kurtz sind, die hefftigste Kälte in der Lufft hinter sich lässet. Siehe Gestirn.

Hincken, ist ein Zufall, welcher die Pferde, das Rind-Vieh, Schaafe ꝛc. an ihrem ordentlichen Gang verhindert, und entweder eine innerliche oder äusserliche, bekannte oder unbekannte Ursache hat. Wenn ein Pferd hincket, und niemand weiß, was ihm ist, so brechet ihm die Eisen ab, wircket ihm aus bis aufs Leben, hefftet ihme das Eisen wieder auf; nehmet Hirse, siedet denselben wohl in Wein oder Essig, bis daß er zu einem Brey oder Mus wird, thut alt Schmeer dazu, bin-

der-

ets dem Pferd, so heiß es erleiden kan, um
en Fuß; das thut acht oder zehen Tage nach
einander; oder rühret Hüner-Mist und
Schweinen-Speck in einer Pfanne beym
Feuer durch einander, und schlaget damit ein.
So ein Pferd auf allen vieren hincket: Nimm
Hanff-Werck, feuchte solches mit Eyer-Klar
und schlage ihm das um den Huff und be-
schlage ihn dann: Nimm alles rein Borg-
Schmeer oder Speck und wohlgeschälten
Knoblauch, eines so viel als des andern, stosse
es wohl bis es zähe wird, schmiers das Roß
damit an allen Vieren gegen dem Haar, so
wird es wieder gut. Oder so ein Pferd an
allen Vieren erschrocken, so stosse Eßig und
Knoblauch in einem Mörsel unter einander,
reibe ihme die Beine zwey oder dreymahl da-
mit, und reite es denn herum, daß es erhitzt,
decke es warm zu, so wirds zur Hand besser.
So ein Roß hincket, und man erkennet, daß
ein Bluts-Tropffen zwischen Haut und Fleisch
kommen: Nimm Roggen-Mehl und Ziegen-
Milch, rührs unter einander zu einem Brey,
stoß auch Saffran darein, thue darnach die-
sen Brey in einen Hasen-Balg, und binds
dem Pferde über, da es den Schaden hat;
man muß ihm aber vorhero von solchem Orte
die Haare abscheeren. Wie ein Roß, wenn
es von Kern-schwinden, Vernageln, Verbel-
len, und andern bekannten Ursachen hincket,
zu curiren, davon findet man an seinem Ort
die behörige Nachricht. Wenn Ochsen oder
Kühe zu hincken anfangen, da sie sich etwan
in einen Nagel oder etwas anders gestossen
und gestochen haben, so stecken die Bauren
Speck oder ungesaltzene Butter aus dem
Rühr-Faß in die Wunden, und binden es zu;
und des andern Tages nehmen sie Storch-
Schnabel, ein Kraut, welches blaue Blüm-
lein hat, kochen es und waschen ihm den Fuß
fein rein aus, so wirds besser. Können sie
aber den Nagel oder den Dorn haben, wo-
mit sich das Vieh verletzet hat, so stecken sie
ihn nur in Speck, und legen diesen an einen
kühlen oder leidlichen Ort, es hilfft gleichfalls.
Hincken sie aber deswegen, weil ihnen die
Füsse erfroren sind, so muß man ihnen den
mangelhafften Fuß mit ihrem alten warmge-
machten Harn waschen und bähen. Rühret
aber das Hincken vom Geblüte her, welches
sich in der Knie-Büge am hintern Fuß ver-
sammlet hat, so muß man den Ort hart und
tapffer reiben, und mit einem Laß-Eisen auf-
picken, damit sich das Geblüte wiederum zer-
theilen möge; wäre es aber, daß sich das Ge-
blüte schon gesetzet hätte, und also das aller-
erst berührte Mittel nicht helffen wollte, so
muß man ihnen die Klauen bis auf das le-
bendige Fleisch ausschneiden, damit das in-
nenher geronnene und gesammlete Blut her-
aus fliesse; alsdenn mag man den Knie-Bug
mit einem ledernen Säcklein verbinden, da-
mit das Wasser dem Vieh keinen Schaden
zufüge, weil es noch in der Heilung ist. Bis-
weilen geschiehet es auch, daß sie sich die Ner-
ven und Flachs-Adern vertreten und verle-
tzen, und deswegen zu hincken anfangen, da
muß man ihnen den Schenckel mit Saltz und
Oel waschen lassen. Wäre aber das Knie
geschwollen, so soll man dasselbige mit schar-
fem heissen Wein-Eßig, oder mit gesotrenen
Hirse und Lein-Saamen-Brühe waschen.
Das beste und gedeylichste Mittel ist, wenn
ein Rind hincket, daß man ihme sobald, als
es beschädiget worden, die Schenckel mit fri-
schem Wasser wasche und reinige, und mit
altem Schmaltz den Schaden schmiere. Wann
die Schaafe wegen Erweichung ihres Horns,
darum, daß sie lange in ihrem Miste gestan-
den, zu hincken anfangen, oder sonsten nicht
wohl gehen können, so muß man ihnen das
Horn an der Spitzen, da es am meisten ver-
dorben, abschneiden, und ungelöschten Kalch
darüber schlagen, so lange bis das Horn wie-
der starck und hart ist worden.

Hindbeere, siehe Himbeere.

Hindin, wird das Weiblein des Hirschen
genennet, so ausserdem auch ein Wild heis-
set, siehe ingleichen Thier.

Hindläufftte, siehe Cichorien.

Hinfallen, ist eine Kranckheit des Rind-
Viehes, da die Ochsen oder Kühe, so damit
behafftet, wenn der Voll- oder Neu-Mond ist,
am Wagen, im Pflug oder wo sie auch sonst
sind, plötzlich niederfallen, zappeln und
sich etwan zwey oder drey Vater Unser lang
hin und wieder wältzen, hernach aber wieder
so frisch aufstehen, als sie vorhero waren.
Das beste Mittel darwider ist, man lasse ihnen
alle 4 Wochen zur Ader; oder lasse ihnen das
Fleisch und die Klauen stopffen, daß es blu-
tet; oder man sehe, daß man ihrer ohne son-
derbaren Schaden los werden möge.

Hinter-Achse, siehe Achse.

Hinterlaß, oder das Zurückbleiben des
Hirsches, ist ein Zeichen in der Fährte, daran
der Jäger die Feistigkeit eines guten alten
Hirschen abmercken kan: indem der Hirsch,
je erfüllter er wird, je kürtzer ihme die Haupt-
Flechse, (welche in der Keule herunter in die
Schalen gehet) durch die Vollkommenheit der
Keulen wird, dahero er mit dem hintern Fusse
nicht genug in den vordersten Tritt vorschrei-
ten kan, und also einer Hand breit zurücke
bleibet.

Hintersaß oder **Hintersässer**, heisset an
einigen Orten ein Bauer, der in einem Dorffe
ein Hintersässer-Gut, worauf man keine
Pferde halten kan, noch darff, und nur mit
Hand-Diensten frohnet, besitzet, ausser deme
aber ein Unterthan seiner Obrigkeit, wie ein
Pferde-Bauer oder Pferdner, ist, und gleich
demselben das Gemein-Recht zu geniessen hat.
An etlichen Orten aber heisset es derjenige, so
nur des Schutzes der Obrigkeit geniesset, und
weder angesessen noch unterthan ist. Diese
werden auch Schutz-Verwandten, Beysas-
sen, Bey- oder Innwohner, ingleichen Häus-
ler genennet.

Hintsch-Kraut, siehe Je länger, je lie-
ber.

Hippe oder **Heppe**, ist ein von gutem Stahl
ver-

verfertigtes krummgebogenes Messer, dessen sich die Gärtner und Wintzer zum Beschneiden der Bäume und Wein-Reben bedienen. Die Garten-Hippe hat keinen geraden Griff, wie die Wintzer-Hippe, sondern ein krummes Hefft, welches also eingerichtet, daß die Hand in solchem Platz hat, und sich regen kan.

Hippocras, oder auch Claret, ist ein aus Wein, mit Zucker, Zimmet, Würtz-Nägelein, Ingwer und andern Gewürtzen zubereitetes Getränckе, zu welchem man im Sommer einen Zusatz von Kirschen, Himbeeren und dergleichen kühlenden Früchten zu nehmen pflegt. Die Zubereitung ist nach dem verschiedentlichen Geschmack und Belieben der Leute mancherley: Eine gemeine Art ist, daß man zu drey Maaß weissen Wein zwey Loth Zimmet, und ein wenig Ingwer, beydes klein gestossen, und ein Pfund Zucker nimmt, diese Species zusammen in dem Wein, in einem saubern wohlvermachten Geschirre, sieben bis acht Stunden weichen, hernach sechs bis acht mahl durch einen wollenen Sack lauffen läßt, sodenn den Hippocras in Flaschen giesset, dieselben wohl vermachet, und zum Gebrauch aufhebet. Oder man nimmt zu drey Meßkannen Wein, drey Loth Zimmet, ein Loth Veil-Wurtz, Paradies-Körner und Ingwer iedes ein Qventlein, Zucker ein Pfund und ein halb Viertel-Pfund, zerstosset und pulverisiret alles, und bereitet den Hippocras auf obige Weise. Einige sieden auch wohl eine Portion Wein mit gedachten Speciebus, und lassen ihn, wenn er einige Stunden in einem wohlbedeckten Geschirr gestanden, durch einen Zwillich, oder welches besser, reinen Filtz-Sack lauffen, und verwahren ihn endlich zu beliebigem Gebrauch. Wie nun in diesem Fall die Sache vorzunehmen, kan folgendes dienen: Man setzet eine Portion Wein zum Feuer, wenn dieser gelinde gesotten, hebt man ihn vom Feuer, und wirfft zu acht Kannen Wein drey Loth guten Zimmet, zwey Loth Muscaten-Nüsse, ein und ein halb Pfund Zucker, alles grob zerstossen, rühret es wohl durch einander, lässet sodenn gedachten Wein mit diesem Gewürtz abermahls sieden, und wie vorhero verkühlen. Hierauf schüttet man gestossene Würtz-Nelken ein Qventlein, Cardamomen ein und ein halb Loth, ein halb Pfund geschnittene Zibeben der feinsten, zusammen in einen oben weit und unten eng gemachten Parchent- oder Filtz-Sack, giesset den zweymahl gesottenen Wein darauf, presset den Sack ein wenig, und lässet den Wein in ein reines Fäßlein durch das Spund-Loch verseihen, schlägt das Fäßlein feste zu, lässets etliche Tage stehen und vergähren, s. i. g. Oder will man eine Essentz haben, daraus man allezeit, wenn man will, einen Hippocras machen kan, so nehme man fünff Loth Zimmet-Rinden, ein Loth Paradies-Körner, drey Qventlein Würtz-Nelcken, ein Qventlein gelben Sandel, eben so viel weissen Pfeffer, Ingwer, Galgant und Muscaten-Blumen, jedes ein halb Qvint, stosse alles klein, giesse darauf, so viel als nöthig, Spiritum vini, stelle es acht Tage an die Sonne, oder sonsten an einen warmen Ort, zuletzt thue man nach Belieben, etwas Mosch oder Ambra darzu. Von dieser Essentz darff man nur zehen bis zwantzig Tropffen in eine Flasche Wein thun, ingleichen so viel Zucker, als man nöthig hat, den Wein lieblich zu machen, und alles wohl unter einander rühren, so hat man einen guten Hippocras. Dergleichen Essentz wird auch auf eine andere und folgende Art gemacht. Man nimmt Würtz-Nägelein, Zimmet-Rinden, Muscaten-Nüsse, und langen Pfeffer, eines so viel als des andern, stösset ein iedes klein, und thut es zusammen in eine gläserne Flasche, füllet diese halb voll mit gutem Brantewein, vermachet sie wohl, und setzet sie auf warme Asche, damit es eine Stunde lang gantz sachte kochet, hiernächst leget man auch rings um die Flasche, doch etwas weit davon glüende Kohlen zu Vermehrung der Hitze, mit der Vorsicht, daß die Flasche nicht zerspringe. Wo man nun siehet, daß der Brantewein mit denen Gewürtzen siedet, muß man die Flasche aus der Asche heraus nehmen, und nach Proportion und Belieben Zucker-Candi dazu thun. Ein Tropffen von dieser Essentz in eine Flasche mit Wein gethan, giebt demselben nicht nur einen fürtrefflichen Geruch, sondern auch einen ungemeinen Würtz-Geschmack.

Hippomanes, Pferde-Gifft, oder auch Pferde-Miltz, von einigen genannt, ist ein dünnes Stücklein eines halb röthlicht- und halb bleyfärbigten, in der Gestalt eines Miltzes erscheinenden schaumigen Wesens, welches glatt und langrund, ohngefehr anderthalb Zoll breit, vier Zoll lang, und einen halben Zoll dicke, auch manchmahl etwas gröſſer, manchmahl etwas geringer ist. Es sitzet solches denen jungen Fohlen, in dem Augenblick, da sie aus Mutter-Leib kommen, vornen auf der Zungen, und wird von ihnen, sobald sie aus dem Netze geledigt, und nach der äusserlichen Lufft zu schnappen Raum bekommen, hinunter geschluckt, also, daß es nachgehends nicht mehr von ihnen zu haben ist, dahero man hurtig dabey seyn muß, wenn man es von ihnen bekommen will, da man denselben oben die Zunge mit einem Tuch aufs reineste abwischet, und ihnen dieses einem schwammigen Fleisch gleichendes Wesen benimmt. Man hält insgemein dafür, es ziehen die noch im Mutter-Leib verschlossen liegende Fohlen, durch Hülffe dieses Hippomanis, oder irrig also genannten Miltzes, die benöthigte Nahrung an sich, weil es just vornen auf der Zungen lieget; welches man, sowohl dieses, als daß diejenigen Fohlen, denen man dergleichen Wesen benimmet, ausbündige Rosse werden sollen, an seinem Orte gestellet seyn lässet: Dieses aber ist gewiß, und aus der Erfahrung unwidersprechlich, daß dieses Hippomanes oder so genannte Pferde-Gifft eine nachdrückliche Wirckung in der Roß-Artzney habe.

Hirn, siehe Gehirn.

Hirn-Grille, ist ein fremdes Sang-Vögelein

ein, so aus Tyrol zu uns gebracht wird, grün und gelblich von Federn, an der Grösse aber wie ein Zeißlein, welchem er auch an dem Schnabel gleichet, ober schon dem Kopff nach einem Canarien-Vogel ähnlich siehet. Er singet schön und lieblich, und hat eine überaus helle und durchdringende Stimme, iedoch ist sein Gesang angenehmer, wenn er in Gesellschafft anderer Vögel, als alleine gehöret wird. Man fänget solche Vögel an den Orten ihres Aufenthalts zur Herbst-Zeit gar leichtlich mit Wänden und Leim-Spindeln, wenn es darff nur einer einfallen, so folget der gantze Hauffe nach. Wenn man einen Zahn und eine Sicke zusammen wirfft, so nisten und hecken sie in Zimmern so gut, als die Canarien-Vögel, mit denen sie auch sich gerne gatten und brüten, und in dem Vogel-Bauer gleiches Tractament mit denenselben geniessen. Ihr Leben erstrecket sich auf vier bis fünff Jahr.

Hirsch, ist das edelste und schönste unter allen vierfüßigen Wildpret, so zur hohen Jagd gehöret. Man verstehet zwar unter dem Nahmen Hirsch-Wildpret, sowohl das Männlein als das Weiblein, doch wird nur jenes, nemlich das Männlein, eigentlich ein Hirsch, das Weiblein aber eine Hindin, so lange, bis sie der Hirsch beschläget, wenn sie aber gesetzet, ein Thier oder Wild genennet. Der Hirsch ist mit einem starcken Gehörne oder Geweyh bewaffnet, welches er nach seinem zweyjährigen Alter alle Jahr gemeiniglich im Martio abwirfft, zumahl, was ein jagdbarer Hirsch ist, da es sich hingegen bey denen geringern Hirschen, insonderheit mit denen Spiessern zuweilen bis in den May hinein verziehet, welche aber sodenn auch desto später vereken, daß man öffters im Augusto ihr Gesege noch an deren Gehörne findet. Sobald er das Geweyh im Frühling abgeworffen, begiebt er sich in das tieffste Gehöltz, verbirget sich, und getrauet sich nur des Nachts auf die Weide zu gehen, bis ihm das Gehörn wieder gewachsen. Das wieder hervor kommende junge Geweih, welches die Jäger so lange Kolben nennen, bis es vollkommen und erhartet, ist sodenn gantz weich, und mit einer rauhen Haut überzogen, weswegen er solches nächtig in Obacht nimmt, bis selbiges so weit erstarcket, daß er es wieder reinigen und abschlagen kan, so gemeiniglich zehen bis zwölff Wochen, nach dem Abwerffen, oder um Mariä Heimsuchung geschiehet. Er weiß aber das Bast oder die rauhe Haut vom Gehörne in ein paar Tagen, auch offt nur in einer Nacht, wenn Thau und nassen Sträuchern dergestalt reinlich abzusäubern, daß am Kopff, Gehörn und Hals, weder vom Bast, noch von Schweißtropffen das geringste zu sehen ist, und streichet mit demselben, nach seiner Höhe, an das junge lange Holtz hoch hinauf, bis das Bast alle abgeschlagen. Solche abgeschlagene rauhe Haut, welche von den Jägern das Gefege genennet wird, geniesset und verschlingt er selbst, so viel er dessen wieder finden kan, das übrige wird bald von den Ameisen, oder auch zu gewissem Gebrauch von denen Jägern aufgesucht. Das blosse Gehorn ist anfänglich weiß, wird aber von der Lufft gelber, endlich brauner, und von der Sonnen-Hitze, nachdeme viel Marck darinnen, schwärtzlicher und schwerer. Die Spitzen derer Enden werden durch viel Stossen in die Erde, Sand und Kieß vom steten Gebrauch weiß, und durchs Wasser gereiniget. Aus dem Geweyh wird das Alter eines Hirschen erkannt: Nachdem er Nahrung und Weide, Natur und Vermögen hat, bekommt er in dem ersten, theils auch im andern Jahre, auf dem Kopffe, zwey Puckeln, als welsche Nüsse, welche täglich höher aufschiessen, und zum Theil eine Viertel-Elle, auch theils noch länger wachsen, und zur Brunfft-Zeit erst vollkommen werden, denn wird er ein Spieß-Hirsch oder Spiesser genennet. Im andern, auch wohl im dritten Jahre, des Sommers, wenn diese Spiesser abgeworffen haben, setzen sie offtmahl wiederum Spiesse auf, iedoch längere und stärkere, als die vorigen: Theils bekommen Augen-Sprossen oder vier Enden, denn werden sie Gabel-Hirsche genennet, welche Augen-Sprossen ihnen denn allezeit am längsten wachsen. Im vierten oder fünfften Jahre, nachdem der Hirsch Nahrung und Ruhe oder Mangel gehabt, setzet er wiederum vier Enden, doch stärcker und länger, mehrentheils aber sechs Enden auf. Im fünfften Jahre bekommet er meistentheils acht bis zehen Enden. Diese sind flüchtige Hirsche, und geschwinde im Kämpffen, werden aber dennoch mit Ungestüm von den grossen abgetrieben. Im sechsten und siebenden Jahre vermehret er seine Enden bis sechzehen, also daß er im folgenden Jahr bereits alle die Enden bekommt, die er sein Lebenslang tragen soll, und mehret sich sodenn sein Gehörne nicht weiter, als in die Dicke. Einige Hirsche, welche zehen oder zwölff Enden getragen haben, pflegen folgendes Jahr zurück und weniger aufzusetzen, iedoch längere Enden und stärckere Stangen, welches ein Merckmahl, daß sie des Winters offt Hunger ausgestanden, keine gute Nahrung gehabt, und nirgends sicher gewesen. Sonst ist ein gar alter Hirsch wohl zu erkennen, wann die Rose voller grossen Perlen oder Steine, nahe und breit demselben auf dem Kopffe sitzet: Die Stangen lang und dicke, voll tieffer und verlichter Ritzen, oben flache und gedoppelte Cronen, lange weisse abgenutzte Enden, über denen Augen tieff eingesunckene Gruben, blasse Zungen und trübe Augen, stumpffe wacklende Zähne, abgenutzte Schaalen, stumpffe Klauen, grosse flache dicke Ballen, und dergleichen zu sehen sind. Merckwürdig ist, daß wenn ein Hirsch in der Kalbe-Zeit an seinem kurtzen Wildprete verletzet, oder gar verschnitten wird, so bekommt derselbe gar kein Gehörn, sondern er bleibt kolbigt, als ein Thier, wird aber desto stärcker am Leibe. Hat er aber schon ein Gehörne getragen und abgeworffen, und leidet in der

Kalbe-

Kalbe-Zeit an diesem Orte Schaden, so wächset ihme zwar das Gehörne, doch aber allezeit schwürig, und wird niemahls reiff. Hat er aber sein reiffes Gehörne auf dem Kopff, und wird daran beschädiget, so bleibet ihme das Gehörne beständig auf dem Kopff, und wirfft es niemahls ab; wird er aber durch einen Schuß daselbst verletzet, so wird er ganz ausser der Zeit werffen, verecken und schlagen, auch nicht förmlich, sondern nur kurtze und krumme Enden aufsetzen. Im Sommer gehen die Hirsche mit dem Wild fleißig in das Getraide, als Erbsen, Gerste, Wicken, Haber, Flachs-Knoten, Eichel-Mast, wild Obst, Kraut, Rüben und dergleichen; sie halten sich heimlich, und gehen nicht weit zu Felde, auch nicht weit zu Holtze, daß sie nicht verrathen werden. Gegen Jacobi um die Erndte-Zeit, werden sie sehr feiste, welches man die Hirsch-Feiste nennet. Diese dauert bis zur Brunfft-Zeit. Solche währet offt lang, gemeiniglich drey bis vier Wochen, und weil ein Hirsch zehen bis funffzehen Thiere beschicket, nehmen sie dergestalt darbey ab, daß fast nichts als Haut und Knochen an ihnen bleibet. Nach der Brunfft-Zeit, begeben sich die Hirsche wieder zusammen, und bleiben den Winter über mehr, als im Sommer bey einander, es mögen auch alsdenn die grossen Hirsche die kleinen besser leiden, welche sie vor und in der Brunfft-Zeit von sich jagen, und nicht um sich dulten können; im Winter aber scharren sie nach der Heide oder Heide-Kraut, beissen die Knospen von jungen Bäumen, Eichen und Bircken, schälen auch die jungen Rinden von Aspen und Kiefern, pflücken den Vogel-Kien und Mistel von Wind-Brüchen ab, suchen auch die Eichel- und Buch-Mast unter dem Laube hervor. Sie verbergen sich vor der Kälte in Behältnissen, tieffen Gründen und Dickigten, suchen in warmen Quellen Nahrung von Brunnen-Kresse, Kräutern und Wurtzeln; wo die Sonne fein anscheinet, wärmen sie sich; des Nachts aber, da alles Wild viel kühner und nicht so fürsichtig, als am Tage ist, gehen sie auf der grünen Saat; in harten Wintern und bey tieffem Schnee, da sie kein Gräse finden können, werden sie in denen Thier-Gärten und Gehägen, in denen Heu-Scheunen, oder sonst an gewissen hierzu bequemen Plätzen mit nothdürfftiger Fütterung versehen. Des Frühlings, wenn sie sich haaren, treibet ihnen die Natur zwischen Haut und Fleisch, eine solche Materie, aus deren Fäulung Würmer wachsen, Enderlinge genannt, so auch zuweilen durch den Schlund, Nasen und Maul heraus gehen, und eine Reinigung des Geblütes sind, zu Zeiten aber durch besagten Schlund so starck treiben, daß das Thier ersticken muß. Vier Jahr wächset ein Hirsch in die Höhe, hernachmahls leget er aufs Unschlitt und Feiste, und wächset in die Breite, Dicke und Stärcke, so groß er werden soll, ebenfalls vier Jahr. Ein rechter jagdbarer Hirsch, soll, wie er zu Boden fället, mit vollem Wanst, Geschei- und Gehörne, dreyhundert Pfund an Gewichte, und nicht weniger als zehen Enden haben. Dahero die Alten zu sagen pflegen, was dem Hirschen am Gehorn oder Zahl derer Enden fehlete, müste er am Wildpret um so viel mehr haben. Man muß aber aus der Grösse und Stärcke eines Hirschen keinesweges dessen Alter judiciren, denn man findet Hirsche von fünff bis sechs Jahren, welche, wenn sie zumahl in der Milch- oder Saug-Zeit ihrer Mütter nicht beraubet worden sind, wohl so starck und noch stärcker als ein zehen- zwölff- oder funffzehenjähriger Hirsch seyn mögen. Einige wollen dreyerley Gattungen der Hirsche bemercket haben, nemlich die braunen, die falben, und die röthlichen; die braunen sind stärcker, schneller und grösser, als die andern, und haben ein edler Wildpret; die falben tragen das Haupt empor, und haben ein schwaches Geweyh, die aber einen schwarzbraunen Strich über den Rücken haben, werden für edle und gute Hirsche gehalten. Die röthlichen sind meistentheils jung und dauerhafft, und machen denen Hunden bey der Par-Force-Jagd viel zu schaffen. In den Böhmer Waldungen, werden hauffige Hirsche gefunden, welche lange schwartze Zoten am Hals haben, und stärcker vom Leibe sind als die andern, dieses nennet man Brand-Hirsche. Sonsten hat ein Hirsch einen doppelten Magen, wegen seines Wieder-Kauens: an der Leber aber ist keine Galle zu finden, hingegen siehet sowohl bey dem Hirschen, als dem Thiere, die Blume oder Bürtzel (Schwantz) gantz Gallen-grün aus, und ist eines dergestalt bittern Geschmacks, daß sie auch die Hunde nicht fressen mögen, daher sie auch von einigen vor das Behältniß der Galle gehalten wird. So ist auch das Geschneide gantz bitter. Die Fährte, oder Gefährt des Hirsches ist deutlich zu erkennen, indem dessen starcke Ballen breit als Hüner-Eyer, und weit von einander stehen. Die Lauff-Klauen sind im Fusse lang und rund gewölbt. Die After-Klauen, welche über denen Ballen nebst stehen, und der Ober-Rück ist, sind manchmahl gar deutlich zu sehen, und stehen hinter denen Ballen, als hätte man zwey Daumen eingedrucket. Das Thier oder Stück Wild aber hat kleine Ballen, als die Tauben-Eyer, ist enge zwischen denen Ballen: Die Schalen sind flach, lang und spitzig oder schmal. Den Ober-Rück, welcher höher über den Ballen als dem Hirsche und enger beysammen stehet, kan man nicht sehen, es trete denn Berg unter oder sey flüchtig. Ein Hirsch schreitet auch weiter und breiter als ein Thier, welches kürtzer und schmal schreitet. Die Alten haben zwar zwey und siebentzig Zeichen gezehlet, woran der Hirsch in der Fährte, und sonsten vor einem Thiere oder Stücke Wild erkannt und unterschieden wird, weil aber viele darunter, so gleichsam nur bey den Haaren herbeygezogen sind, als pfleget man nur die fürnehmsten, welche dem Weydemann am öfftersten fürkommen, zu beobachten: Diese sind das Schrencken oder der Schranck; der Zwang oder das Zwingen

gen; der Bürgel oder Burgstall; das Blenden oder der Blende-Tritt; der Bey-tritt; der Creutz-Tritt; der Schloß- oder Schluß-Tritt; das Geäfftere oder die Affter-Klauen; das Wenden oder die Himmels-Spur, auch das Himmels-Zeichen sonst genannt; das Schlagen; das Ausnehmen, und der Hinterlaß oder das Zurückbleiben; von welchem allen an behörigem Orte, unter ihren sonderbaren Benennungen, Erwehnung geschehen. Uiberhaupt wird zu der Fährte eines alten wichtigen jagdbaren Hirsches, der gut am Geseiste ist, erfordert, daß vornehmlich der Schranck eine gute Spanne breit, (weil der Zimmel starck ist) der Schritt drittehalb Werck-Schuh weit, beyde Ballen vier Finger breit, die Schalen an der Schärffe abgenutzet, und die Spitzen kleiner, rund und stumpff seyn. Eines jungen Hirsches Fährte oder Gefährde ist länglicht und weit, von Ballen scharff geschaalet, der Oberrück hoch gelencket, und ie älter ein Hirsch, ie niedriger er gelencket ist, daß öffters bey alten Hirschen der Oberrück von den Schaalen Fingers breit stehet, inwendig aber rund gewölbt, schreitet auch nach seiner Grösse weiter, als ein Thier und übereilet allezeit die vördere Spur, gehet geschräncket mit denen Ballen einwärts, und die Spitzen auswärts, und machet, so jung er ist, alle Zeichen seines Vaters, und wie ein Hirsch, nur nicht so vollkommlich, sondern nach seinem Alter auch den Beytritt, aus welchem man die Stärcke oder Schwäche des Hirsches observiren kan. Wenn eine Spur, Fährde oder Gefährde gegangen ist, zeigen zwey Schritt lang die Länge des Leibes an von einem Thiere. Ingleichen das Lager oder Wahn-Bette, und die Suhle weisen einem die Stärcke des Leibes deutlich. Ein Hänge-Seil oder dreyßig Schritte lang von demselben lässet er die Losung fallen, und stallet ehe er weiter fortgehet. Die Losung des Hirschen ist im Sommer zur Hirschfeist-Zeit flach, und als ein zwey Groschen Stücke breit; hänget schleimigt an einander, wie die Beeren an einer Weintraube, und glänzet, wie Oel an der Sonnen, und ie feister der Hirsch, ie schleimigter ist seine Lohsung; im Winter aber ist sie gedrungener, schwärtzer und rundeckigter. Des Wildes Lohsung hingegen ist kleiner, und am Ende spitzig, verzettelt solche, als eine zerrissene Schnure Corallen, und lässet die Lorbern zerstreuet hin und her fallen, wie die Ziegen, und wird man in der Lohsung finden, was das Wildpret gutes oder böses, verdauliches oder unverdauliches genossen, und im Magen und Wanst gehabt, doch ist die Tages-Lohsung von der Ruhe besser verdauet, als die Nachts-Lohsung. Wenn ein Hirsch in währendem Lauff angeschrieen wird, stutzt er und sieht sich um, und wenn er etwas ungewöhnliches erblicket, oder unvermuthet etwas fahren, oder einen Menschen ruffen, singen oder pfeiffen höret, so bleibet er stehen, und siehet es begierig an, und so er im Walde von Wölffen verfolget wird, suchet er Zuflucht bey denen Menschen sich zu retten. Wenn giftige stinkende Nebel sind, zerscharren sie die Ameis-Hauffen, riechen darein, und brausen von solchem starcken Spiritu, der ihnen gleichsam an stat eines Niese-Pulvers dienet, indem sie durch das Niesen ihr Gehirn reinigen, daß viel böses damit weggehet. Wenn ein Hirsch was vermercket, gehet er gemeiniglich dem Wind entgegen, und so er gejaget wird, laufft er mit dem Winde, daß keine Witterung von ihm zurücke bleibe. Eben also schwimmet er lieber abwärts, als wider den Strohm. Wenn viel Wild und Hirsche beysammen flüchtig werden, lauffen die stärckesten hinten nach, stossen und schlagen die andern vor sich fort. Wenn es donnert und grosses Ungewitter entstehet, bleiben sie nicht gerne unter denen Bäumen, sondern begeben sich lieber, wo kein Dickigt ist, in flache Felder, Wiesen und lichte Plätze, und stehen daselbst auch in dem grösten Regen; bey Sturm-Winden aber sehen sie allezeit in die Höhe, wohin dieselben in der Noth fallen möchten. Der Hirsch wird von den Jägern erschlichen und gepürschet, wo er aber nicht gleich fället, sondern nur an- oder Weidewund geschossen ist, verfolgen sie ihn mit dem Schweiß-Hund, bis sie ihn wieder zum Schuß bekommen, oder für Mattigkeit niedergethan finden, da sie ihm mit einem Fang den Rest geben; oder er wird gejaget, und dieses geschiehet auf zweyerley Manier, entweder durch ein umstelltes Jagen, oder durch ein sogenanntes Renn- oder Parforce-Jagen; wovon an gehörigem Orte unter dem Wort Jagd ein mehrers. Wie ein Hirsch oder Thier auf Weydmännisch soll aufgebrochen und zerwirket werden, davon siehe unter dem Wort Aufbrechen und Zerwircken. Das Jäger-Recht vom Hirschen ist der Hals mit denen nächst daran stossenden dreyen Rippen. An denselben ist alles gut, und kan er sowohl in der Küche als Apothecke genutzet werden. Das Fleisch oder Wildpret des Hirschen ist unterschiedlich. Von alten Hirschen wird es vor hart, unverdaulich und schwerer Nahrung gehalten, alleine diesem angeblichen Mangel wissen die Köche durch gut Gewürtz, oder durch Einbeitzen und Einschlagen in Pasteten gar wohl abzuhelffen, doch ist bekannt, daß die Schmal-Thiere, ingleichen die Spieß-Hirsche ein weit zärteres, die Kälber aber das allerbeste Fleisch haben, dahero auch diese letztern nur auf grosser Herren Tafeln gehören, wie von dessen Zurichtung weiter unten bey dem Wort Hirsch-Wildpret weitläufftiger gehandelt wird. Ausser diesen aber findet sich noch verschiedenes, so in der Küchen als ein delicates Essen zuzubereiten, dergleichen sind die Kolben, Hirsch-Ohren und Hirsch-Läuffte, wie von diesen allen an seinem Orte mehr Erwehnung geschiehet. Zur Brunfft-Zeit tauget das Hirsch-Wildpret nicht viel, indem es nicht nur alsdenn sehr mager ist, sondern auch ziemlich bockentzet. Das rohe Hirschhorn geraspelt in abgekochten Tränckten und Aufgüssen eingenommen, widerstehet

dem

dem Gifft und aller Fäulung, erwecket Schweiß, stärcket den Lebens-Balsam, ist gar nützlich in Masern, Blattern, Fiebern und andern bösen giftigen Kranckheiten. Das gebrannte Hirschhorn besänfftiget das aufwallende Geblüte, stillet die Hitze, dämpffet die Säure, hemmet den Durchbruch, tödtet die Bauchwürme ꝛc. Das ohne Feuer präparirte Hirschhorn, ist ein Schweißtreibendes und wider giftige Kranckheiten herrlich dienendes Mittel, dergleichen auch der daraus gezogene Spiritus, Salz und Oel sind; es wird auch eine Gallerte und Magisterium daraus gemacht. Aus dem Hirsch-Hertzen wird mit Zusetzung verschiedener Gewürtze und Kräuter ein Wasser abgezogen, so eine treffliche Hertzstärckung giebet. Die Ruthe pulverisirt oder in Decoctis gebraucht, ist gut wider das Seiten-Stechen, Colic und rothe Ruhr. Die gedörrten und gepülverten Geilen in Wein eingenommen, sind eine Stärckung der männlichen Kräffte; der Schweiß, d. i. das Blut in einer Pfanne gedorret und pulverisiret, stillet die rothe Ruhr und andere Bauchflüsse, ist auch wider den Gifft, Lenden- und Seiten-Wehe sehr dienlich. Das Hirsch-Marck hat vor andern Marcken den Vorzug, und ist zu alten bösen Schäden, zumahlen an Füssen und Schienbeinen vortrefflich gut. Das Unschlitt wird vielfältig unter andere Salben und Pflaster gemischet, oder auch alleine gebraucht, indem es die harten Geschwulsten erweichet, die Wunden zusammen ziehet, und die vom Frost und Entzündungen an Händen und Füssen entstandene Schmertzen stillet, aufgeschrundene Hände heilet, und ein gutes Mittel ist, wenn man sich wund gelegen oder geritten hat. Man machet auch ein Oel davon, welches starck erweichet, lindert, und das Podagra besänfftiget. Der Sprung oder das Beinlein aus den Hinter-Läufften, welches an dem Hirschen eben das, was bey den Hasen der Hasen-Sprung ist, wird wider die rothe Ruhr und Colic sehr gerühmet. Denen Kugeln oder Steinen, die man zuweilen in dem Hertzen, Magen und Gedärmen der Hirschen findet, schreibet man insgemein gleiche Kräffte, wie dem Bezoar zu. Von dem sogenannten Hirsch-Creutz und Hirsch-Thränen siehe weiter unten. Alle diese Stücke sind am besten, wenn sie zu Anfang des Herbst-Monats um Egidii, oder wie man insgemein zu reden pfleget, zwischen zweyen Frauen-Tagen, nemlich zwischen dem funffzehenden Augusti und achten September, gesammlet werden. Die Weidmännische Redens-Arten vom Hirschen sind folgende: Der Hirsch hat ein Maul, Haut, Gehörn oder Geweyh, von zwey Stangen und vielen Enden, Läuffte, Schalen und Gräffter. Wenn der Hirsch durch den natürlichen Gang sich erleichtert, so heißt es, er hat gelöset. Der Hirsch stehet, nimmt die Weide an oder zeucht ins Gras, er aaset, zeucht vom Feld zu Holtz, gehet in seinen Stand, sucht seine Ruhe, wird gespürt, durch Leit-Hunde aufgesucht, gefunden, bestätigt und verbrochen. Er verfähet, wird gejagt, fleucht, ist den Hunden entlauffen, über den Zeug gefallen, (wenn er über die Tücher gesprungen) wird zu Holtze geschossen, (wenn er neulich nicht gleich fällt, sondern Holtz-ein gehet) schweisset, giebt Fährte oder Gemeck, thut (nicht legt) sich nieder, wird gepürscht, (nicht geschossen) gefangen (nicht gestochen) und also erlegt oder gefällt. Der Hirsch beschlägt das Wild, wenn er darauf springt, hat Geilen und kurtz Wildpret, das Wild aber ein Feistblat oder Patente; wird aufgebrochen und zerwirckt. Ballen sind das Untertheil der Füsse, Schalen das Horn oder die Klauen. Das Hintertheil auf dem Rücken, davon die Keulen abgelöset, wird der Zimmel, Zimmer, Zämmel oder Ziemer genannt. Die Seiten am Hirsche, heissen Krieben, Wämmer oder Wände. Von den Dam- oder Dann-Hirschen ist bereits Meldung geschehen.

Hirsch-Baum, siehe Gerber-Baum.

Hirsch-Bein, suche Hirsch-Creutz.

Hirsch-Brunfft, Hirsch-Brunst, heisset die Zeit, darinnen der Hirsch in die Brunfft tritt. Solches geschiehet um Egidi nach der alten Zeit, und währet bis zu Ende des Octobers. Zu dieser Zeit gehen die Hirsche von einander, da sie sich vorher häuffig zusammen hielten, werden begierig und suchen das Wild und spüren ihnen fleißig nach. Was nun ein Hirsch vor Wild antrifft, dabey bleibet er, bis ein stärckerer über ihn kommt, der ihn wiederum davon abtreibet. Vor Hitze der Brunfft bekommt er unter dem Zeimen einen schwarzen Fleck, (welcher je länger je grösser, und der Brand genennet wird) und vom Schreyen einen starcken Hals, wie einen Kropff, und lange Spieß-Haare daran. Während der Brunfft-Zeit soll er anders nichts, als Pülze und rothe Schwämme, geniessen: Vor Hitze, sonderlich da Mastung ist, kühlen sich sowohl die Hirsche als das Wild in Pudel und Morast, daß sie über den gantzen Leib schwartz voller Koth aussehen. Wenn der Hirsch in voller Brunfft stehet, und recht grimmig ist, so weicht er vor nichts aus, sondern thut offters sowohl Menschen als Vieh Schaden. Ein solcher Brunfft-Hirsch gehet allezeit hinter dem Wild her, und so er einen andern schreyen höret, antwortet er hefftiger, seinen Widerpart damit abzuschrecken. Kommt nun ein anderer der noch kein Wild hat, und dieser siehet ihn, so gehet er auf ihn los, und jener reisset aus; wo er aber sich zu wehren getrauet, und Stand hält, denn fahren sie vor Grimm plötzlich mit dem Gehörne zusammen, daß man es eine Viertel-Stunde, ja bey stillem Wetter noch weiter klappen höret, und kämpffen mit grosser Geschwindigkeit. Offt verwirren und verbeugen sie die Gehörne in einander so sehr, daß sie nicht wieder von einander zu bringen sind, und offters beyde Hirsche auf dem Platze bleiben müssen, wenigstens wird mancher krum und lahm und zu schanden gestossen, wo er das Gelack nicht gar mit der Haut bezahlen muß. Wo ein grosser Trupp von vielem Wild ist,

und etliche Hirsche darzu kommen, so jagen sie sich ziemlich herum, springen denn unter das Wild hinein, um sie von einander zu trennen, welches denn schwerlich angehen will, so es aber gelinget, gehet einer hier mit einem Trupp, der andere mit etlichem Wild dort hinaus. In solcher Zeit werden, wo Gehäge sind, die Heyden und Wälder verboten, und darff niemand, wie sonsten hinein fahren, Streuling oder Holtz holen, oder auch darinnen hüten oder mit Hunden hinein kommen: Massen hierdurch das Wildpret in seiner Brunfft gestöret würde. So sollen auch die Fleischer-Knechte mit ihren Kälbern und Hunden, die einen starcken continuirlichen Laut von sich geben, und am meisten schädlich sind, mit Fleiß von solchen Wald abgehalten werden, und das um so vielmehr, wenn etwan die Herrschafft zugegen, und ein Brunfft-Schiessen gehalten wird. Solche währet gemeiniglich drey bis vier Wochen, binnen welcher Zeit die Herrschaft auf einem an solchem Wald nahgelegenen Amt-Jagd- oder Lust-Haus sich aufhält. Wenn nun der Forstmeister selbigen Reviers durch seine untergebene Förster Erkundigung eingezogen, wo und wie solche Hirsche in der Brunfft stehen, und ob solche Hirsche zeitlich oder spät antreten; so reitet der Forstmeister nach gegebenem Bericht mit der Herrschafft gegen Abend und vor Tages, nebst dem Pürschmeister und Leib-Schützen an gemeldten Platz, steigen ab, und so der Forstmeister der Herrschafft die Wechsel und Gelegenheiten gezeiget hat, und sie sich angestellet oder anderwärts Hirsche schreyen hören, so führet der Pürschmeister die Herrschafft an, durch Beschleichen, Kriechen oder andere Vortheile; ist der Hirsch zu weit, muß er denselben mit Knicken eines kleinen Stöckgen, als ob ein anderer käme, näher locken, und so ein Hirsch der Herrschafft recht zum Schuß stünde, solchen schiessen lassen: Welcher hierauf, zum Zeichen, daß er von der Herrschafft gepürscht worden, gehöriger massen auf den Pürsch-Wagen geleget, und nach Hofe geschickt wird. Zuweilen wird der Pürschmeister, wenn die Herrschafft einen Hirsch von sonderbarer Grösse und vielen Enden gepürschet, von derselben beschenket, das abgeschlagene Gehörn aber auf einen höltzernen Hirsch-Kopff zum Angedencken angemachet, und die behörige Nachrichten beygefüget.

Hirsch-Brunst, Hirsch-Schwamm ist eine Art Schwämme, welche rund wie eine Nuß, auswendig schwartz oder grau, inwendig weiß und starck vom Geruch ist. Sie wachsen häuffig unter den Fichten in denen Wäldern, wo sich die Hirschen am meisten aufhalten, und wie einige wollen, gemeiniglich an Orten, wo dieselbigen brunfften, ingleichen auf denen Kohlstätten, lassen sich aber nicht gar wohl finden, weil sie unter der Erden stecken, wo sie nicht von den Hirschen, die sich an ihrem Geruche belustigen, mit denen beyden Vorder-Läufften aufgescharret und geblösset würden. Ja man darff, falls diese Schwämme nicht gleich am Tage liegen, nur an solchen aufgekratzt- oder gescharrten Plätzen nachgraben, so wird man sie Hauffen weis daselbst finden, da man sie denn auffammlen, und abtrocknen kan. Sie treiben den Schweiß, reinigen das Geblüt und stärcken die Natur, werden auch wider verschiedene Weiber-Kranckheiten nützlich gebraucht.

Hirsch-Creutz oder Hirsch-Bein, ist nichts anders, als eine natürliche Zusammentretung der Puls-Adern am Grunde des Hertzens eines Hirschen, woraus mit der Zeit ein fast Creutzförmiges Beinlein wird, welches in der Artzney als ein kräfftiges Mittel wider die Hertz-Beschwerungen, und allerhand gifftige Kranckheiten gerühmet, aber nicht in allen, sondern nur in denen gar alten Hirschen gefunden wird; bey denen jüngern aber ist es nur ein ungestalter Knorpel.

Hirschfeiste oder Hirschfeist-Zeit, wird von den Jägern die Zeit genennet, da die Hirsche am feistesten, folglich am besten sind. Diese gehet um die Erndte-Zeit gegen Jacobi an. Zu dieser ist der Hirsch stoltzer und vorsichtiger, denn wie er vorher, da ihn noch die so genannte Zecken an der Haut unansehnlich, und der Winter mager gemachet er auch bey guter Zeit sich auf das Feld und zum Gras auf die Wiesen erhoben, immassen man zu solcher Zeit seiner eben nicht sehr geachtet; er nun weit später in die Nacht gegen 11, 12 Uhr und noch drüber sich erst vorfindet, auch vor Tage wieder ins Holtz gehet, daß er nicht, weil sein Wildpret ietzo am angenehmsten, mit der Haut bezahlen möge. Daher ein **Hirsch-Feist Jagen** heisset ein ordentliches Jagen, so zu dieser Zeit vorgenommen wird.

Hirsch-Futter, nennet man Pastinacken-Kraut (siehe diesen Artickel), weil man dafür hält, daß der Hirsch durch die Genieſſung dieses Krautes die gifftigen Schlangen-Bisse heile.

Hirsch-Garn oder Hirsch-Netze, ist ein zur Hirsch-Jagd gehöriges Garn, welches, wie ein Tuch, achtzig gedoppelte oder hundert und sechzig einfache Wald Schritte, das ist vier hundert Fuß oder zwey hundert Ellen im gehörigen Busen stellet, und zehn Fuß hoch ist. Hierzu braucht man ein und zwantzig Stein guten Hanff, und wird das Garn hierzu gesponnen, doch nicht zu sehr gedrehet, damit solches, wenn es naß wird, nicht zusammen lauffen möge. Die Leinchen müssen eines kleinen Fingers dicke neunschäfftig oder neunfädenig geschlagen, durch das Wasser etliche mahl gezogen, und dadurch, ob sie zusammen lauffen oder sich ringeln, probiret werden. Das Stieffel-Holtz oder Modell zu denen Schmasen oder Maschen ist acht Zoll breit, also, daß eine Schmase acht Zoll ins vierkantigte, oder wenn sie ausgerecket ist, sechzehn Zoll lang wird. Ein solches Netze muß zwantzig bis vier und zwantzig dergleichen Schmasen hoch, die Ober- und Unter-Leinen aber so starck, als an denen Mittel-Tüchern, und von zwantzig Faden geschlagen seyn. Es gehören hierzu eilff von Tännen- oder wo solches nicht zu haben, von dürren Fichten- oder Kieffern-Holtze verfertigte

Forckeln, von mittelmäßiger Stärcke, vier guter Ellen lang, und zwey grosse starcke Hefftel; auch müssen die Forckeln inwendig, wo das Wild herkommen soll, gestellet werden, iedoch daß die oben in gedachten Forckeln bis auf die Helffte eingeschnittene gerade Kerben, worauf die Ober-Leine vom Netz hafftet, auswendig komme, damit das Netze wohl abfallen könne, und der Busen wohl über das Wild schlage.

Hirsch-Gehörn, siehe Gehörn.

Hirschgerecht, ist und heisset ein Jäger, welcher seinen Hirsch- und Wildpret ohne Fehler ansprechen und unterscheiden kan, und zwar den Hirschen in seiner Fährte, nach seiner Schwere des Leibes, item nach denen Jahren und nach der Vielheit seiner Enden, die er auf seinem Gehörn hat, nemlich ob er jagdbar sey oder nicht. Hiernächst wird auch von einem Hirschgerechten Jäger erfordert, daß er seinen Leit-Hund recht zu tractiren und zu arbeiten wisse, sein Thier zu Holtze richten und bestätigen könne, dergestalt, daß man bedörffenden Falles auf seinen Bericht das bestätigt- oder verneuerte stellen und einrichten könne.

Hirschholder, siehe Hollunder.

Hirschhorn, siehe oben Gehörn, und ferner unter dem Wort Hirsch.

Hirsch-Kalb, heißt das Junge, welches das Wild gesetzet, davon siehe unten Thier.

Hirsch-Kasten, ist ein Behältniß, worinn ein Hirsch lebendig von einem Ort zum andern gebracht werden kan. Man hat deren zweyerley Sorten: Die erste gehöret vor diejenigen Hirschen, welchen man, weil sie weit oder fern geschicket werden sollen, das Gehörne (als welches sie ohne diß abwerffen und ihr vollkommen Gehörne wieder aufsetzen) oberhalb denen Augen-Sprossen, und auch diese abgesäget hat. Dieser Kasten wird etwas über vier Ellen lang und drey Ellen hoch, auf dem Boden aber eine Elle weit gemacht, nur daß ein Hirsch darinnen stehen und liegen kan, auch nicht angestrichen, sondern nur schlecht von guten Tannen-Brettern zusammen geschlagen, und mit eisernen Winckeln und Bändern wohl verwahret. An dem Ende, wo der Kopff ist, muß er mit einer kleinen Krippe zum Haber, und einem eisernen Räuffgen zum Heu unterwegens versorget seyn. Die andere Gattung aber, so zu denen Jagd-Aufzügen, oder zur Hof-Jagd geboret, da dem Hirsch sein Gehörn gelassen werden muß, ist oben etwas weiter und höher, nach Grösse des Gehörn, und soll inwendig, damit der Hirsch sich nicht zu Schanden stosse, billig mit Leinewand ausgeschlagen, und mit Werck und Haaren ausgestopffet, oder wenigstens mit Stroh-Seilen ausgeflochten; auswendig aber auf den Ecken mit grossen eisernen Ringen, um den Kasten damit auf dem Wagen zu befestigen, versehen, auch über und über mit grüner Oel-Farbe angestrichen und Hirsche darauf gemahlet seyn.

Hirsch-Klee, Alb-Kraut, Wasser-Dost, ist ein wildes Heil-Kraut, welches einen runden, starcken, Purper-braunen rauhen Stengel hat, der oft mehr als zwey Ellen hoch wird; die Blätter sind grünlicht und zerkerbt, fast wie der Hauff, doch grösser, eines guten Geruchs und bittern Geschmacks; oben am Gipffel trägt es Cronen-weise stehende kleine Leibfarbne Blümlein, deren Saame vom Winde verwehet wird, und hat eine zäserige Wurtzel, welche jährlich ihre Sprossen im Julio und Augusto herfür bringt. Von etlichen wird es Wasser-Odermennige genannt, weil es mit der rechten Odermennige fast einerley Wirckung hat. Es wird unter die Leber- und Wund-Kräuter gezehlet, vertreibet den Husten, Gelb- und Wassersucht, öffnet die Verstopffungen, treibet den Harn, ist gut wider die Würme, sonderlich wider das Gifft, dienet auch äusserlich bey den Wunden und in Bädern. In Gallen-Leber- und Miltz-Beschwerungen nimt man diese Blätter drey Hände voll, kochet sie in einem halben Maaß Wasser, läßt das dritte Theil einsieden, seihet es durch, machet es mit Zucker süß, und nimmt täglich zwey Gläslein voll ein. Aus dem Kraut und Blumen wird ein Wasser destilliret, so hat man auch in denen Apothecken die Trochiscos oder Küchlein von diesem Eupatorio oder Hirsch-Klee, welche in Verstopffungen der Leber und Milz, anhaltenden Fiebern und dergleichen treffliche Dienste thun. Die Jäger haben wahrgenommen, daß die angeschossenen Hirsche dieses Kraut essen, und sich damit ausheilen.

Hirsch-Klee, ist nichts anders als Alp-Kraut oder Wasser-Dost, so an sumpfigten Orten wächset, Blumen hat, welche nebst den Blättern dienen die Wunden zu reinigen, sonst aber auch in Bädern gebrauchet wird.

Hirsch-Kolben, siehe Kolben.

Hirsch-Kugeln, siehe oben Hirsch.

Hirsch-Läuffte, sind die Füsse der Hirschen, und werden gemeiniglich wie der Rinder und Kälber Füsse in der Küche zubereitet, doch pfleget man sie auch einzulegen, welches also geschiehet: Wenn sie abgehauen, mitten entzwey geschnitten, in Wasser gesotten, nach diesem reine an Haut und Haaren abgeputzet, und im kalten Wasser gelegen, daß sie schön weiß geworden, leget man unten auf den Boden eines Fäßgens, Lorbeer-Blätter, Roßmarin, Citronen-Scheler und mancherley gantze Gewürtz, hierauf folget eine Lage solcher Hirsch-Läuffte, denn wieder gedachte Species, bis mit diesen das Fäßgen voll; alsdenn schlägt man es zu, bohret ein Loch in den Deckel, lässet guten Wein-Essig durch einen Trichter hinein lauffen, vermachet das Loch mit einem Stöpsel, setzet das Fäßgen an einen kühlen Ort, und wendet solches alle Tage, oder auch in etlichen Tagen einmahl um, so dienet sie kalt zu verspeisen.

Hirsch-Mangolt, siehe Mangolt.

Hirsch-Netze, suche Hirsch-Garn.

Hirsch-Ohren, die pflegen als ein besonderes Essen, nachdem sie zusamt dem Maul vom Kopff geschnitten, in Wasser gekocht, und selbigen, wenn sie weich, die Haut und Haare abgezogen,

reinlich geputzet, auch einige Zeit im kalten Wasser gelegen, hierauf aber entweder wie Nudeln klein geschnitten, oder Plätzgen weis zertheilet, theils als ein Fricassée, theils mit Muscheln, Truffes, theils mit Pinien und Citronen-Schelern, Muscaten-Blüthen oder grüner Petersilie zugerichtet zu werden.

Hirsch-Peterlein, ist nichts anders als Berg-Eppich, welcher auf sandigten und steinigten Oertern wächset, dessen Saamen wie Kümmel riechet, den Stein bricht, den Urin und Schweiß treibet, die monatliche Zeit befördert, und dem Gifte widerstehet. Dahingegen Eppich schlecht weg an sumpfigten Oertern wächset, und Wasser-Morellen, it. Wasser-Marck genennet wird. Suche **Wasser-Marck** und **Wasser-Morellen**.

Hirsch-Ruthe, Hirsch-Ziemen, heisset das sauber geputzte mit Wein rein abgewaschene, und alsdenn in Ofen gedörrete Geburts-Glied von Hirschen, welches die Jäger bey dem Leben des Hirsches auch das **kurtze Wildpret** nennen. Dieses wird gerühmet, daß es vor das Reissen im Leibe, Colica, Seitenstechen, rothe Ruhr, wider den Biß giftiger Thiere und dergleichen diene, den Stein und Harn treibe, zum Liebes-Wercke reitze, und wider die Unfruchtbarkeit der Weiber ein bewährtes Mittel sey.

Hirsch-Schwamm, siehe **Hirsch-Brunst**.

Hirsch-Thränen, ist ein Gewächse, welches in denen Augen-Winckeln der alten Haupt-Hirsche wächset, und anfänglich so weich als Wachs oder Hartz, mit der Zeit aber, wie ein Horn oder Stein, so hart wird. Der Geruch davon ist erstlich widerwärtig, nachgehends aber wohlriechender. Wo sie aus denen Augen-Winckeln hervor ragen, scheinen sie rund, glatt und glänzend, gelblich und mit schwartzen Aederlein durchzogen. Wenn nun dieses Gewächse durch die Lufft erhärtet, den Hirschen am Sehen verhindert, reibt er sich an die Bäume und Sträucher, und streifft oder stößt es ab, da es bisweilen von den Jägern gefunden, und als eine Hertz-stärckende, Schweiß-treibende und allen giftigen und pestilentialischen Seuchen widerstehende Artzney hoch gehalten wird. Wiewohl es Leute giebt, die diesen Thränen wenig oder gar keine Tugend zuschreiben, hingegen aber den Stein, welcher, wie der Orientalische Bezoar, in dem Magen oder Gedärme gefunden wird, vor weit besser, und sicherer zu gebrauchen halten.

Hirsch-Wildpret, heisset zwar überhaupt alles an dem Hirsch zum Essen taugliche Fleisch; es wird aber insonderheit, zum Unterscheid des Koch-Wildprets (darunter Hals, Brust, die Krieben oder Wände u. s. f. begriffen) hiedurch verstanden, das derb gewachsene Fleisch an den Keulen oder Bug, Zimmel oder Rücken, welches theils gekocht, theils gebraten, theils gedämpfft, theils in Pasteten geschlagen, auf das beste mit und ohne Brühe zubereitet wird. Ob nun wohl iede Art wiederum bald auf diese, bald auf jene Art tractiret wird, soll hier zum Dienst einer sorgfältigen Köchin, aus allen eins der besten Manieren angeführet, das übrige aber ihrer eigenen Geschicklichkeit überlassen werden. Zuförderst aber ist, wegen der Vorbereitung noch zu erinnern, daß dieses Fleisch erst wohl zu häuteln, u. so es etwa vom Schuß sehr schweißig, mit siedenden Wasser gebrennet, auch auf das reinste ausgewaschen werden müsse. Will man es nun dämpffen, so durchziehet man dasselbe mit kleinem Fingers dick geschnittenen Speck, der mit Ingwer, Pfeffer und Saltz bestreuet worden. Hierauf wird das Wildpret mit Mehl bestreuet, und denn in heisse Butter gelegt, daß es auf beyden Seiten braun werde. Endlich giesset man gute Fleisch-Brüh dran, darinnen es eine gute Weile dämpffen muß, giesset ein halb Nössel Wein darzu, wirfft eine mit Nelcken besteckte gantze Zwiebel nebst einigen Lorbeer-Blättern daran, und würtzet es mit Ingwer, Pfeffer, Nelken und Citronen-Schalen ab, lässet dieses alles zusammen so lange dämpffen, bis das Wildpret nun weich genung, wäre die Brühe nicht dick satt, kan noch ein wenig braun Mehl daran gebrennet, bey dem Anrichten aber klein geschnittene Citronen-Schale darüber gestreuet, die Zwiebeln aber wieder davon heraus genommen werden s. i. g. Wer Verlangen darzu trägt, kan über dieses Capern oder Sardellen, ingl. ungefehr einen halben Eß-Löffel von Wachholderbeeren hinzu thun. In eine Pastete einzuschlagen, lässet man das Wildpret nach der Vorbereitung auf den Rost ein wenig anlauffen, salzet es, und lässets etliche Tage in Eßig stehen, da einige Scheiben von Zwiebeln darüber geleget werden. Hierauf durchziehet man dasselbe mit kleinen Fingers dick geschnittenen Speck, der mit Ingwer, Pfeffer, gestossenen Nelcken und Saltz gewürtzet, schläget es in eine förmliche Pastete von gebrannten Teig, wie an seinem Ort angeführet worden, und lässet selbige wohl bis fünff Stunden in einem Ofen gehörig backen, inzwischen wird in Butter etwas Mehl gebräunet, welches in Fleisch-Brüh, Wein und Eßig ein wenig aufkochen muß. Diese Brühe wird hernach durch ein oben in den Deckel gemachtes Loch, vermittelst eines Trichters in die Pastete gelassen, und diese wieder in den Back-Ofen gesetzt, daß sie noch eine Zeit dämpffe. Hernach aber kan sie warm oder kalt aufgetragen werden. Wer es verlanget, kan solche Zurichtung dem Geschmack nach vielfältig verändern, z. E. mit Capern, Sardellen, Oliven, Chalotten, Zwiebeln und dergleichen, indem solche Sachen, wenn sie zuförderst gehörig vorbereitet, nur in die Brüh hinzu gethan werden. Das Braten hat vor der gemeinen Art nichts besonders, was aber ja ausserdem wegen anderer niedlichen Zurichtung in Obacht zu nehmen, ist bey dem Wort Zimmel erwehnet worden. Das **Koch-Wildpret**, wird nach eines ieden Gefallen in feine Stücken geschnitten, sauber ausgewaschen, im Wasser ziemlich weich gekocht, verkühlet, sodann sauber ausgeputzet, und in einer Brühe mit Wachholder-Beeren und Zwiebeln, mit Mandeln und Cibeben, mit Morgeln und Petersilien-Wurtzeln, mit Pflaumen-Mus, mit Brot-Pfeffer und dergleichen zugerichtet, wor-

bey überhaupt annoch zu mercken, daß gegenwärtig beschriebenes Fleisch allezeit die Helffte seines Saltzes in sich habe, folglich allezeit nur ein wenig gesaltzen werden müsse. Wie das Hirsch-Wildpret einzulegen, und einige Zeit frisch aufzubehalten, siehe unten Wildpret.

Hirsch-Ziemen, siehe Hirsch-Ruthe.

Hirsch-Zunge, ist ein Kraut, welches zwar in feuchten und schattigten Orten, in Thälern, bey Brunnen und alten Mauren gerne wild wächset, aber auch wegen seines trefflichen Artzney-Nutzens in den Gärten erzielet wird. Es hat eine schwartze, haarigte und zusammengedrungene Wurtzel, lange und steiffe einer Zungen nicht ungleiche Blätter, welche grün und fornen glatt, aber am Rücken erhaben sind, weil durch iedes Blat ein haarigtes Ripplein gehet; auf beeden Seiten desselben stehen viel braungelbe lange Over-Striche. Dieses Gewächs bringet weder Blumen noch Saamen, und wird alleine durch die Beyschosse, oder Zerreissung der Wurtzel fortgepflantzet, und also im Martio oder April in ein sandiges doch feuchtes und schattichtes Erdreich gesetzet, und will offt und wohl begossen seyn. Die Blätter dienen der Leber und Miltz, wenn man sie in Wasser sieden lässet oder in Wein oder Bier leget, und darvon trincket, sind auch gut vor die Rothe-Ruhr, Bauch-Flüsse und Blut-Speyen, äusserlich heilen und reinigen sie die Geschwüre und Wunden, wenn man sie mit dem Wasser, darinnen dergleichen Blätter abgesotten worden, fleißig wäschet. Es wird ein Wasser daraus gebrennet, worzu man das Kraut allezeit vor der Sonnen Aufgang sammlen soll und welches wider die Miltz-Kranckheit dienet; ingleichen ein Extract wider das viertägige Fieber davon gemacht, auch ein Saltz, wider alle Verstopffungen der Miltz und Leber daraus gezogen.

Hirse, ist eine bekannte Feld-Frucht, welche einen dicken knotigten, und bey anderthalb Ellen hohen Stengel treibet, und mehr als Daumen breite grüne Blätter hat, die den Schilff-Blättern bey nahe gleich kommen. Zu oberst am Stengel zeiget sich erstlich die Blüthe Büschel-weis, nach welcher die ablang-runden Saamen-Körnlein hervor wachsen. Er wird eingetheilt in zottichten Hirsen und in Kolbigten Hirsen. Jener, welcher zottigte Rispen trägt, hat zwar die grösten Körner, und ist gut zu stossen; Dieser der Kolben-Hirse aber hat kleine Körner, iedoch fressen solchen die Vögel nicht so sehr aus, als wie den andern, und dieser soll auch besser schmecken als jener. Des Kolben-Hirsens hat man wieder zweyerley: nemlich den gelben und den schwartzen, darunter dieser den Vorzug behält massen er nicht allein fast allezeit wohl geräth, sondern auch sich sehr gut kochen lässt, und darzu von den Vögeln nicht so leicht, als der gelbe Hirse angegriffen wird. Er ist heut zu Tage sehr starck in Sachsen, auch in der Schweitz zu finden. Der Hirse verlanget einen mittelmäßigen, fruchtbaren, gelinden, weder zu lettigt-leimigt- oder sandigt-noch zu harten und starcken Boden, welcher des Jahrs zuvor gedünget worden, oder, wo das Jahr vorher Lein oder Flachs gestanden, weil da wenig Unkraut ist. Man säet ihn auch mit besondern Nutzen in ausgetrocknete Fisch-Teiche, Neu-Brüche und trockene Wiesen, welche man zuvor im Herbste umgerissen, und im folgenden Frühling wieder zwey- oder dreymahl geackert hat. Diejenige, so den Hirsen ins Brach-Feld säen, (das nemlich folgenden Sommer brache und unbesäet liegen bleiben solte) lassen den Acker vor Winters, etwan im October im alten Monden, mit Miste beführen, und solchen bald breiten; die aber Jahr-Felder haben, und keine brache liegen lassen, die düngen solchen Acker erst auf die Fasten, oder zu Anfang des Aprils, wie der Gebrauch ist; welches man auch also beobachtet, wo der Hirsen ins Sommer-Feld gesäet wird. Hiernächst soll der Hirsen-Acker vor Winters noch, so bald man vor nöthigerer Arbeit darzu kommen kan, er sey auch gleich gedünget oder nicht, im alten Monden gestürtzet werden, damit sich derselbe den Winter erliegen, und der Rasen auf einander faulen könne. Auf den Frühling im April wird er gerühret, und sonderlich, wo es im Gebrauch, die Fuhren mit dem Haacken-Pfluge over überfahren, und entzwey gerissen, alsdenn bald und fein gleich eingeeget. Zu Ende des Aprils etwan kurtz vor der Creutz-Wochen, oder um dieselbige Zeit fängt man an zur Saat zu ackern und erhabene Beete zu machen, damit der Hirse sowohl wurtzeln, als wachsen könne; worauf bald nach dem Mittel des Mayen, um Himmelfahrt, oder auch wohl die Woche nach Pfingsten, nemlich sobald die Froste und Reiffe nachgelassen haben, (denn er erfrieret sonst gar zu leichtlich) der Hirse in den frischen Acker fein dünne mit zwey Fingern eingesäet wird. Etliche säen den Hirsen, wenn die Apffel-Bäume blühen; etliche wenn das Korn blühet, und schon Körner hat, wiederum etliche vor oder nach Pfingsten, in die zugerührten Kraut-Aecker, darinnen er auch ziemlich wohl fortkommt. Den Saamen-Hirsen waschen etliche zuvor, etliche aber sengen ihn, das ist, sie zünden einen Stroh-Wisch an, und lassen also den Hirsen durch den brennenden Stroh-Wisch lauffen, damit sich der Brand-Hirse verbrennen soll. Wiederum, andere weichen den Saamen, ehe sie ihn säen, über Nacht in Mist-Gauche ein, und lassen ihn, wenn er etwas getrocknet, und darauf mit Asche bestreuet, alsdenn erst durch den brennenden Stroh-Wisch lauffen. Im ersten Viertel soll der Hirse nicht gesäet werden, weil er davon den Brand bekommen soll. So sagt man auch, wenn der Hirse früh Morgens gesäet werde, thue ihm das Geflügel keinen Schaden. Wenn denn der Hirse eingesäet ist, so muß man denselben nach der Länge und nicht nach der Quere, damit der Saamen nicht zu sehr in die Furchen gestrichen werde, unteregen, zwischen iedem Beete die Furchen ausfahren, und so es vonnöthen, auch Wasser-Furchen machen lassen. Endlich will er von Zeit zu Zeit fleißig ausgegraset und gejätet seyn: und

obschon

obſchon im Graſen ein und ander Hälmlein bisweilen mit ausgeriſſen wird, ſoll man es doch ſo ſehr nicht achten, indem die andern nur deſto ſchöner und ſtärcker wachſen: Denn wo man das Unkraut nicht fleißig wegräumet, ſo wird der Hirſe durch ſolches verdrenget, und an ſeinem Wachsthum verhindert. Fallen groſſe ſchwere Regen um diejenige Zeit ein, da er nur erſt eingeſäet iſt, oder ſchon etwas aufzugehen beginnet, ſo ſchläget der Hirſe gar leicht um: Denn dergleichen ſtarcke Regen werffen ihn aus dem Acker; oder, ſo er ſchon aufgegangen, ſchlagen ſie die Erde zwiſchen die zween Blätlein, wovon der Hirſe bald einen Anfall bekommt, ſo daß er nirgend hinwachſen will, und das heiſſen die Bauren: Dem Hirſen in die Ohren gereget. So ſind auch ſolche ſchwere Regen deswegen ſehr ſchädlich, weil ſich der Acker davon hart an einander ſetzet, und oben wie eine Rinde gewinnet, alſo daß der Hirſe, welcher ohnedem gar zärtlich iſt, darunter nicht hervor keimen und aufgehen kan. In ſolchem Fall muß man den Acker mit der Egen ein und zweymahl überfahren, damit der Hirſe hervor kommen und aufgehen könne; wo aber dieſes nicht helffen will, muß man den Acker aufs neue umackern, und wie zuvor beſäen, aber nicht zu dicke, weil des vorigen viel mit aufzugehen pfleget, und wo das geſchähe, würde er zu dicke ſeyn, und nirgends hinwachſen wollen. So aber derſelbe wider Verhoffen zu dicke kommen will, ſo überfahre man ihn mit der Egen zu einem Striche, oder wo er allzu dicke ſtehet, mit zweyen Strichen; Solchergeſtalt wird er mit der Egen zum Theil ausgerauſt, daß er nachmahls nicht zu dicke iſt. Vierzehen Tage nach Bartholomäi wird der Hirſe reiff, er wäre denn gar früh geſäet; ſo man ihn aber etwas ſpäte geſäet, wird er kaum drey oder vier Wochen nach Bartholomäi erſt reiff, und bleibet der ſpäte Hirſe noch darzu ſehr gerne im Stroh, und taub an Körnern. Weil auch der Hirſe, nicht allzu gleich und mit einander reiff wird, ſo muß man davon nach und nach diejenigen Kolben, welche reiff zu werden beginnen, abſchneiden laſſen, und in einen Sack ſtecken, (welches man den Hirſen kolben heiſſet) und was ſpäter reiff wird, nachholen: Denn wo man den reiffen Hirſen auf einmahl gantz auswarten wolte, würde man nicht viel zu dreſchen bekommen, nemlich der beſte und reiffeſte würde ausfallen, und nur der ſpäte übrig bleiben. Sobald er völlig geſchnitten, wird er in die Gleiche oder Gleeden geleget, eine neben die andere, und fein dünne auf die Beete ausgebreitet, folgends, wenn er alſo zwey oder drey Tage auf dem Beete gelegen, auch das Geſtröhde nur ein wenig überwelcket, und die Lufft deſſen Feuchtigkeit halbigt ausgetrocknet hat, in Stroh-Seile eingeleget, aufgebunden, und in Mandeln gezehlet, hierauf ſogleich vom Acker eingeführet, in der Scheune auf eine Seite geleget, und bald ausgedroſchen. Etliche laſſen ihn vorſchlagen, und ſogleich völlig ausdreſchen, und das Stroh an der Sonnen abdörren: Einige aber laſſen ihn nur vorſchlagen, und die gevorſchlagte Garben bey Seite legen, bis es nach Weynachten hinkommt, da ſie denſelben allererſt rein ausdreſchen laſſen; wiewohl die erſtere Art vor beſſer, als dieſe gehalten wird, weil der Hirſe, wenn er lang im Stroh auf einander liegt, gar leichte ſchimmlicht wird. Wenn der Hirſe völlig ausgedroſchen, gewurfft und reine gemacht iſt, wird er abſonderlich auf einem Boden gar dünne, bis er wohl ausgetreuget und dürre wird, geſchüttet, und gebreitet, auch nachgehends offt umgewendet, damit er nicht auf einander erwarme und umkomme. Zum Saamen gebraucht man gar wenig Hirſen, indem man mit einem Viertel, das iſt mit dem vierten Theil eines Scheffels, faſt eben ſo viel Ackers, als man ſonſten zu einem Scheffel andern Getraydes bedarff, beſäen kan. Das Stroh, wenn es nach dem Ausdruſch fein dünne ausgebreitet, an der Sonne etliche Tage wohl gedörret, und hierauf in der Scheune, an einem trockenen Orte, verwahrlich aufbehalten worden, wird um Weynachten denen Kühen und abgeſetzten Kälbern an einigen Orten an ſtat des Heues vorgeleget; dahingegen es andere vor eine dem Vieh nicht gar zu geſunde Fütterung halten, weil es davon anſtößig werden ſoll. Die Spreuer aber, ſo mit durchs Sieb fallen, werden den Schweinen unter die Rocken-Spreu gemenget und gegeben, die gröbſte aber denen Ochſen unter die Siede gethan. Der Hirſe iſt in der Haushaltung ein nützliches Ding, und giebt nicht nur eine gute kräfftige, nahrhaffte, und wenn er mit Milch abgekocht wird, eine geſunde Speiſe vor die Menſchen ſondern auch ein verträgliches Futter für die Hüner, als welche gröſſere Eyer davon legen ſollen. Im Kochen quillet er ſehr, und wenige Körner füllen einen groſſen Topff. Der Hirſen giebt viel Mehl, das davon gebackene Brot aber iſt ſehr ſpröde und nicht gut zu eſſen, als weñ es noch friſch iſt. Wer ſeinen Hirſe den Müllern nicht gerne anvertrauen will, der dürre nur allezeit ſo viel, als er auf einmahl will verfertigen laſſen, auf dem Kachel-Ofen, und laſſe ihn nachmahls das Haus-Geſinde im Stampffe ausſtoſſen: man muß aber nicht zu wenig in den Stampff ſchütten, weil er ſich ſonſt zerſtöſſet; ein paar Käſe-Näpffe voll auf einmahl iſt die rechte Maaſſe. Sobald ein Einſchütten faſt rein geſtoſſen und ausgeſchwungen, ſo ſetzet man ſolches bey Seits und ſchüttet von neuem gantzen Hirſen, wie zuvor in den Stampf, und ſtoſſet ſolchen abermahl ſo lange, bis er dem vorigen gleich wird; darauf ſchwinget man dieſen wie jenen, und ſchüttet ſolchen zu dem andern, damit ſich der ausgehülſete Hirſe nicht zerſtoſſe. Oder es giebt auch wohl gewiſſe Leute, die mit der Sache recht umzugehen wiſſen, und dieſe Arbeit gegen eine Belohnung über ſich nehmen, ſolche heiſſet man an einigen Orten Hirſe-Knauer oder Stampfer. Vor eine, wiewohl geringe Art Hirſen, wird der ſogenannte Fenich, Fench, Pfennich oder Fuchsſchwantz gehalten, deſſen bereits unter dem Wort Fenich Erwähnung geſchehen. So findet ſich auch noch eine Art in den Gärten, der Indianiſcher Hirſe heiſſet, der aber nur zur Luſt und nicht zum Eſſen

dienet. Seine Blätter sind spitzig, hart und lang, wie am gemeinen Schilff, die Aehren dick und rauch, der Saamen hergegen länglich und in rauchen Polstern verborgen.

Der Meer-Hirse, ist ein wildes Gewächse, welches an ungebauten Orten, in feuchten und sandichten Gründen gefunden wird, und diesen Nahmen deswegen führet, weil dessen Saamen einiger massen denen Hirsen-Körnern gleich kommt. Er hat eine dicke holzigte und zäserige Wurtzel, so tieff in der Erden steckt, einen starcken, Ellen hohen, und in viele Neben-Zweiglein zertheilten Stengel, in Gestalt eines kleinen Bäumleins mit langen, rauhen, schwartz-grünen, Blättern, die etwas schmäler, als die Oliven-Blätter sind. Oben an den Zweigen trägt er weisse Blumen, die zwischen den Blättern herfür kommen, denen folget ein Schnee-weisser kleiner hellglänzender Saamen, welcher, weil er in der Grösse des Hirsen und wie Perlen anzusehen ist, der Perl-Hirse genennet wird. Dieser wird im Augusto eingesammlet, und gepülvert in Wein eingenommen, da er denn den Stein und Urin treibet, und die Nieren reiniget: wenn ein Qvintlein davon in weissen Wein von einem, der das tägliche Fieber hat, kurtz vor dem Paroxysmo oder Antritt des Fiebers eingenommen, und etliche Tage damit continuiret wird, so hebt es gedachte Kranckheit.

Hirt, Hutmann, ist derjenige, der um einen gewissen Lohn eines andern Vieh auf die Weide und wieder nach Hause treiben muß. Es giebt aber zweyerley Gattungen Hirten, nemlich Eigen- und Gemein-Hirten. Einen Eigenen Hirten kan gemeiniglich ein iedweder, der mit einer eigenen Weide versehen, bestellen; ausser nach denen Sächsischen Rechten, in welchen versehen ist, daß niemand einen eigenen Hirten halten darff, als wer drey oder mehr Hufen Landes hat: In welchem Fall er aber mit seinem Vieh auf solchen seinen eigenen Hufen bleiben muß, und andere Weide nicht betreiben darff; wo nicht durch eine widrige Gewohnheit etwas anders eingeführet worden. So werden auch bey solchen Umständen und genugsamer eigenen Trifft nach dem Unterscheid des Viehes, auch unterschiedene Hirten gehalten; daher giebt es Küh- Schaaf- Schwein- ja wohl Kälber- Hammel und Lämmer-Hirten. Ein Gemein-Hirt aber wird von einer gantzen Gemeinde bestellet, daß er auf den Gemeinde-Feldern, Wiesen, Höltzern und Angern, das Gemeinde-Vieh, was vor Arten es auch seyn, hüten solle, welcher, wenn er unter seiner Hut ein Stücke verlieret oder verwahrloset, und ihme deswegen einige Schuld mit Grund der Wahrheit beygemessen werden kan, demjenigen in der Gemeinde den Schaden ersetzen muß, dem das verlohrne oder zu Schanden gegangene Stücke Vieh zuständig gewesen; nicht weniger ist er schuldig vor den Schaden zu stehen und selbigen zu ersetzen, so viel das Vieh im Felde unter seiner Aufsicht verursachet. Es soll aber ein Hirte absonderlich treu, hurtig, munter und gedultig seyn, sowohl seine Schuldigkeit zu verrichten, als auch vom Gewitter und sonst allerley Ungemach auszustehen. Er muß die seiner Aufsicht anvertrauete Heerde so wohl, als wann sie sein eigen wäre, in Obacht nehmen, sich vor schädlicher Weide hüten, und das Vieh niemanden zu Schaden lauffen lassen; so muß er auch Achtung geben, daß es einander nicht selbst beschädige, sich verlauffe, verliere, oder wohl gar entwendet und gestohlen werde: Denn es trägt sich bisweilen zu, daß ein oder ander Stücke Vieh zu der Feld-Nachbarn ihren Heerden läufft, und mans nicht inne wird; die Schweine kriechen offt ins Getraide; die Schaafe können in Dorn-Sträuchen hängen bleiben; die Gänse fallen manchmahl, wenn sie im Herbste zu fliegen beginnen, an solche Orte, da sie nicht wohl wieder hervor kommen, und was dergleichen Unfälle mehr sich zutragen können, welche ein sorgfältiger Hirte, so viel ihm möglich, verhüten muß. Hiernächst hat er nicht nur eine proportionirliche Eintheilung der Weide zu machen, und dieselbe also mäßig zu gebrauchen, daß er nicht auf einmahl alles verthue, sondern ein andermahl auch etwas habe; denn er hat auch einen Unterscheid ratione der Weide in acht zu nehmen, und eine iegliche Gattung Viehes zu gehöriger Zeit, auf eine anständige und dem Vieh nicht schädliche Weide zu treiben. Sein Amt, wenn er nicht zugleich die Schaafe mit zu hüten hat, fängt sich ohngefehr am Georgen-Tage im Monat Aprill an, und währet bis in den halben November um Martini herum, welche Zeit über er das Vieh bey Tage auf die Weide hinaus treiben muß: Denn ob schon einige für gut ansehen, daß man das Vieh auch bey Nachts auf denen Brach-Feldern, die man auf den Herbst zum Weitzen und Korn anbauen will, soll liegen lassen, damit sie der frischen Nacht-Lufft geniessen, den Boden aber durch ihren Harn und Dung, zu mehrer gedeylichen Fruchtbarkeit, bringen möchten, so läßt sich doch dieses nirgends, als nur in warmen Ländern practiciren: Weilen es nun aber hieran bey uns durchgehends fehlet, so müssen wir mit der Tage-Hut zufrieden seyn, an welcher man mit dem Rind-Vieh gemeiniglich um nur erwehnte Zeit oder auf Walburgis den Anfang macht; da treibet der Hirt Vormittags das Vieh auf einen Anger, oder auf eine Wiese ins Freye, damit es sich mit frischem Gras sättigen könne, ehe noch die starke Mittags-Hitze herannahet; Nachmittags aber eilet er mit ihnen auf das Holtz, Gebüsch, Brahnen und andere schattigte Plätze zu, damit sie, ohne einige Beschwerlichkeit der zunehmenden Hitze zu empfinden, ihr Futter haben können. Nach Jacobi machet sich der Hirt mit dem Vieh auf die Stoppel-Felder. Im Herbst aber, wenn starcke Nebel sind, muß er solches später austreiben, und

sobald

sobald als die Reiffe zu fallen angefangen, so soll er früh Morgens das Vieh nicht ehe auf die Weide jagen, bis nach acht oder neun Uhren, nachdem nemlich die Sonnen-Strahlen den niedergefallenen Reiff verzehret und weggenommen haben. Endlich soll billig ein Hirt sich auf die Vieh-Artzney wohl verstehen (diese sind aber sehr seltsam) und dem Vieh bey allerhand zustossenden Kranckheiten zu helffen, eine Ader zu lassen, den Schweinen das Ranck-Korn zu nehmen, und andere Operationes zu verrichten wissen, weil sonsten manches Stücke von einem plötzlichen Zufall auf der Weide crepiren muß, deme der Hirte mit einem geringen Mittel hätte davon helffen können. Und in dieser Absicht soll ein Hirte mit einer Tasche versehen seyn, darinnen er allerley nöthige Hülffs-Mittel bey sich führen könne; nebst dieser aber auch einen guten Stab bey sich haben, um bey mancherley sich ereignenden Fällen, solchen mit Vortheil gebrauchen zu können. Uiberhaupt aber solte man das Hirten-Wesen an vielen Orten besser einrichten, und solches an gewisse Zucht- und Lehr-Anstalten binden, damit es Leute wären, die sich gantz besonders auf die zahme vierfüßige und geflügelte Vieh-Zucht, ihre Weide, ihr Futter, ihre Wartung, ihre Mast, und sonderlich ihre Kranckheiten und derselben Cur verstünden, vornemlich diese letzte recht gründlich bey dem Rind- Schweine- Schaaf- und Ziegen-Vieh lerneten und ausübeten, nicht aber mit der Cur bey Menschen sich vermengeten. Ja das eigene Hüten in denen Dörfern, so von Kindern und Gesinde beyderley Geschlechts geschicht, solte gäntzlich als eine Sache, die zu vielen Lastern, Sünden, und sonderlich Hindernissen in der Kinder-Jugend- und Gesinde-Zucht Anlaß giebt, abgeschaffet, und die Anstalt gemachet werden, daß man Gemeinde-Hirten annähme.

Hitzige Augen der Pferde, suche Augen-Gebrechen der Pferde.

Hitzige Wut der Hunde, siehe Wut.

Hobel-Späne, sind dünne und nicht allzu breite, fast in Form eines Bandes von allerley Holtz-Waaren, mittelst eines Hobels abgestossene Späne, um dadurch das Holtz in eine glatte und ebene Fläche zu bringen. Die Hobel- und Säge-Späne geben eine gute Garten-Düngung, wenn man solche unter anderer Garten-Erde verfaulen läßt.

Hobel-Späne, heissen auch ein gewisses Gebackens, welches folgender Gestalt bereitet wird: Nehmet geschälter Mandeln ein Viertel-Pfund, so viel guten Zucker mit Rosen-Wasser abgestossen; alsdenn auf das allerdünneste auf eine Oblate gestrichen, in schmale Stücklein zerschnitten, um eine Spindel gewickelt, entweder das glatte oder das rauhe heraus, und selbige an der Spindel trocken werden lassen, alsdenn gemächlich von der Spindel abgenommen, so sehen sie wie Hobel-Späne.

Hoch gehen, wird vom Hirschen gesagt, wenn er sein Gehörne wieder aufgesetzet hat, und schlagen will.

Hochzeit, ist diejenige Solennität, worbey Braut und Bräutigam, als ein paar neu angehende Haushälter Gelegenheit haben, eine Probe ihrer guten Geschicklichkeit zu der künfftig anzustellenden Haushaltung an Tag zu legen. Denn es werden zu dieser Zeit, nach geschehener Trauung, die von dem Hochzeit-Bitter, oder durch Hochzeit-Briefe eingeladene Personen und Gäste, in der Braut Wohnung, oder in einem öffentlich darzu bestimmten Hochzeit-Haus, mit ansehnlichen Speisen und Getränken, wie auch mancherley Ergötzlichkeiten aufs beste bewirtet. Diese Ausrichtung nun bestehet entweder in einer einmahligen Zusammenkunfft, welches man ein Abend-Essen zu nennen pfleget; oder es dauert gedachte Schmausereyen zwey bis drey Tage hinter einander, dergleichen eine Schenck-Hochzeit genennet wird. Damit aber alles wohl besorget werde, gebraucht man die Vorsicht, und übergiebt nicht nur dem Hochzeit-Bitter einen Hochzeit-Zettel oder die Specification, was vor Personen darzu einzuladen, sondern stellet auch dem Koch einen richtigen Küchen-Zettel zu, was vor Aufsätze und wie viel Trachten oder Gänge gemacht werden sollen, u. s. f. Nicht weniger ist bey diesen Umständen, wenn es auf dem Lande, von den Gerichts-Herren die Freyheit zu erhalten, das Hochzeit-Bier selbst einzuleegen, es wäre denn, daß wegen specialer Umstände solches gar nicht zugelassen. Endlich aber wird von denen erbetenen Gästen, zum Zeichen ihres Vergnügens, nebst wiederholten Glück-Wunsch, dem neuen Ehe-Paar zu einem guten Andencken ein Hochzeit-Geschencke übergeben, so entweder in alten Thalern, Gold- oder Silber-Schau-Stücken, und dergleichen Schatz-Geld, oder in einem nützlichen Hausrath bestehet. Wann nun dieses alles mit Christen geziemender Andacht bey dem Anfang und Eingang eines gottgefälligen und wichtigen Standes, dergleichen die Ehe in der Wirtschafft ist, verknüpfet wird, sonst aber in Mäßigkeit und Erbarkeit geschicht, so ist es nicht zu verwerfen. Allein da die wenigsten Eheleute und Hochzeit-Gäste Christen, ja öffters nicht einmahl natürlich tugendhaffte Leute seynd, so ist das Hochzeit halten leider ein recht böser Anfang eines schlimmen und mit Elend, Unsegen, ja so gar auch mit Armuth und Ruin der Wirtschafft recht abgerichteten Ehestandes, der mit Schulden und Unordnung angehet, und auch so in Ansehung einer elenden Kinder-Zucht und schlimmen Wirtschafft fortgesetzet wird. Viele junge Leute stürtzen sich daher mit ihren Heyrathen und Hochzeitmachen in entsetzliche Schulden, durch die Gaben, die sie einander geben, und durch die kostbaren Schmäuse. Der Arme, der Mittel-Mann und der geringe, will es dem Reichen und Vornehmen an Pracht,

Verschwendung und Prahlerey nachthun. Uiberdem wird die gröste Verschwendung sowohl als die wildeste Uippigkeit bey solchen Hochzeit-Gelagen meistentheils, sonderlich auf dem Lande, öffentlich und gleichsam cum privilegio und auch verborgen getrieben. Sauffen, Schwelgen, Unzucht, Schreyen, Fluchen, Balgen, Schand- und Narren-Possen treiben, aus Nacht Tag, und aus Tag Nacht machen ꝛc. müssen Hochzeit-Lustbarkeiten heissen. An ein andächtiges Gebet wird entweder selten, oder doch nur zum Schein gedacht. Das Hochzeit-Schencken selbst ist auch an vielen Orten, sonderlich auf dem Lande, mit vielen Misbräuchen verknüpffet, und wegen des Herkommens mit vieler Last bey dem Landmann verbunden. Solchergestalt hat sich also die Policey an vielen Orten genöthiget gesehen, diese Sache ungemein einzuschräncken, die grossen Hochzeiten abzuschaffen, Zeiten, Gerichte, Zahl der Personen und andere Ordnungen mit Straf-Gesetzen und dergleichen ordentlich einzurichten, um Mäßigkeit und Zucht zu befördern, (dazu sich doch Christen von selbst aus Liebe zu ihrem Heilande mit Lust und Freuden entschliessen solten) damit doch nur der daraus entstehende Schaden in der Wirtschafft einiger massen verhindert werden möge.

Hocke, Höcke, Höcker, Hucker, Auf- oder Vorkäuffer, heisset derjenige, der allerhand Lebens-Mittel an Eyern, Butter, Käsen, Speck, Küchen- und andern Garten-Gewächse, aufkaufft, und einzeln um einen erhöhten Preis wieder zu verkauffen pfleget. In wohl eingerichteten Policeyen, ist dergleichen Personen gewisse Maaß und Zeit gesetzet, damit sie nicht durch allzu unmäßigen Aufkauff die Waaren ohne Noth in höheren Preis setzen mögen. Zu diesem Ende sollen in denen Städten an den gewöhnlichen Marckt-Tägen, die Hocken nicht eher etwas aufkauffen, bis der Wisch gefallen, das ist, bis dasjenige deshalben öffentlich ausgesteckte Zeichen wieder weggenommen, so in Leipzig Vormittags um 10 Uhr geschiehet. Es solte aber auch verhütet werden, daß dergleichen Hoken, so mit denen nöthigsten Victualien gantz einzeln hoken, nicht auf dem Lande selbst herum liefen, oder vor denen Thoren aufpaßten, alles weg- und aufkauffen, oder doch vorher den Kauff insgeheim mit denen Verkäuffern machten, die sich denn hernach nur auf den Marckt stellen, als ob sie ihre Waare verkauffen wolten, da sie doch schon verkaufft ist. Anderer betrügerischen Dinge zu geschweigen. Uibrigens aber heißt hoken auch überhaupt alle sehr kleine und einzelne Pfennig- und Dreyer-Kramerey mit andern Waaren, dergleichen aber billig nicht, wie insgemein geschicht, auf dem Lande, ausser in grosser Einschränckung zu dulten, noch vielweniger aber ist das Hausirengehen solcher Leute auf dem Lande zu verstatten, als welches alles gegen die kleine Bequemlichkeit, so es einigen Land-Wirten bringet, selbst die Land-Wirtschafft nicht nur, sondern auch sonderlich die Nahrung der Städte verhindert.

Hocken-Pflug, siehe Pflug.

Hof, wird der um die Sonne oder den Mond, auch wohl zuweilen um einen grossen hellen Stern scheinbare Kreis genennet, der sich unsern Augen in der Lufft, bald weiß und bleich, bald dunckel, bald gefärbt wie ein Regen-Bogen vorstellet, nur daß die Ordnung der Farben bey diesen umgekehrt. Es wird derselbe von der um den lichten Cörper befindlichen, und mit vielen Feuchtigkeiten angefüllten Lufft, formiret, wie solches gleichergestalt an einem Lichte wahrzunehmen, wenn man dieses an einen eingeschlossenen, und mit starcken feuchten Dampff angefüllten Ort, z. E. in ein Brau-Haus, Bad-Stube und dergleichen bringet. Dannenhero pfleget man mit Recht aus solchen um erwehnte lichte Cörper erscheinenden Hof zu schliessen, daß bald ein stürmisches Wetter, mit Regen oder Schnee erfolgen werde, und zwar: Je dunckler die Farbe des Hofes, desto mehr giebt es Regen oder Schnee; und je röther derselbe, um so viel hefftiger Wind und Sturm ist zu vermuthen; je weisser und lichter aber die Farbe, um so viel erträglicher wird auch gedachte Witterung seyn.

Hof, wird ein solches Land-Gut genennet, das aus einer einigen Haushaltung bestehet, es mag nun solches ein Frey-Gut, oder Zins- und Dienst-Gut seyn. In solchem Verstand sagt man: Dies oder jenes Dorff hat so viel Bauer-Höfe, Acker-Höfe ꝛc. Oder es heisset auch der Herrn-Hof, Haupt-Hof, Hof des Erb-Herrn in einem Dorffe, denne die andern Höfe dienen und fröhnen müssen. Daher sind die Redens-Arten: Zu Hofe ziehen oder geben, Hof-Dienste leisten ꝛc.

Hof heißt auch, die sämtliche Anstalt an Bedienten und andern Dingen, welche zu der nothdürfftigen, bequemen, und Standes-mäßigen Erhaltung und Bedienung eines grossen Herrns, eines Printzens, oder Grafens, oder Landes-Herrns, und dessen Familie, zu dem Ende, an einem gewissen Orte, wo er sich aufhält, gemacht ist, damit er sich als ein solches vor seinem Volcke und andern Völckern und seines gleichen dergestalt äusserlich aufführen könne, wie es der Königliche, Fürstliche oder Gräfliche Wohlstand, die Etiquette, der Gebrauch, die Grösse und Macht des Staats, ja endlich die Beschaffenheit der dazu gewidmeten Einkünffte erfordern, als welches im engern Verstande die Revenüen des Fisci oder der Cammer heissen, und daraus eigentlich nur die Hof-Ausgaben vor des Herrns und seines Hauses hohe Person sowohl, als die Hofstat, bestritten werden, allermassen demselben entgegen gesetzet sind die Einkünffte des Ærarii oder derer Landschafft-Staats- und Krieges-Cassen, als woraus nicht sowohl die Hof-Ausgaben. Als vielmehr die zum innerlichen und äusserlichen Besten und Wohlstand, zur Ruhe und Sicherheit des gantzen Staats gewidmeten nöthigen

Staats-

Digitized by Google

Staats-Ausgaben in Friedens- und Krieges-Zeiten bestritten werden.

Hof wird endlich auch derjenige Platz in der Wirtschafft genennet, welcher an denen wohn- und wirtschafftlichen Gebäuden zu allerhand Geschäfften und Absichten angebracht wird, damit man daselbst freye Lufft habe, allerhand Unreinigkeiten und dergleichen hinschaffen, das Vieh daselbst stehen und gehen könne ꝛc. Daher bey einem Land-Gute erfordert wird 1) ein guter Mist- und Vieh-Hof; davon unter dem Worte Mist und andern Artickeln gehandelt worden, und dahin gehören auch die Ställe, Scheune, Schuppen, Mistpfützen, Tränckten, der Mist, Rauffen, allerhand Geschirr, das Holtz ꝛc. 2) Ein etwas kleinerer, reinlicher und von innen abgesonderter Hof, an dem Herrschafftlichen Wohnungs-Gebäude allernächst. s. Hof-Raithe.

Hofe-Dienste, siehe Frohn-Dienste.

Hofe-Drescher, suche Drescher.

Hof-Jäger, ist an einem Fürstlichen Hofe, ein ansehnlicher Jagd-Bedienter, auf dessen Fleiß bey einem Jagen das meiste ankommt; wenn dergleichen zur Hirsch- Feist- oder Schwein-Hatz-Zeit von der Herrschafft anzustellen befohlen wird, pflegt dieser Hof-Jäger von dem Ober-Jägermeister an denjenigen Forst-Meister, in dessen Revier das Ausschiessen oder Abjagen vor sich gehen solle, abgefertiget zu werden, sowohl die Fürstliche Ordre an denselben zu überbringen, als der vor Einrichtung des Jagens zu wissen nöthigen Umstände und Gelegenheit sich zu erkundigen: Da muß er demnach die Situation und Dickigte, auch was vor Stell-Flügel in solcher Heide vorkommen, entweder nach seinem Augen-Maaß, oder besser, so ers verstehet, geometrice genau bemercken, und in einen Riß zu Papiere bringen, in demselben auch andeuten, wo er mit dem Lauff heraus zu kommen gedenke, und wohin das Wildpret seine Flucht nehmen möchte. Von alten Leuten in solchem Forst-Reviere hat er sich heimlich zu erkundigen: Ob des Winters auch Futter, Heu oder Stroh vor das Wildpret gegeben werde? Ob dasselbige Ruh und Nahrung bekomme. Ob zur Herbst-Zeit vor die Sauen Kirr-Plätze angerichtet, und ob Quellen, Wasser, Brudel, Suhlen, Saltz-Lecken, Heu-Scheunen und Heu-Rauffen in gutem Stande erhalten werden? Er muß zu Pferde bereiten, oder zu Fuß abschreiten, wie viel Fuder Zeug ohngefehr anfänglich einzustellen nöthig seyn möchten, um solches gehörigen Orts ausführlich zu melden: Bey solcher Untersuchung muß er sowohl mit dem Forst-Meister selbigen Reviers, als auch dessen unterhabenden Förstern ausführliche Abrede nehmen, am allersichersten aber mit ihnen zugleich hinaus reiten, den Ort und Stelle selbst mit ihnen in Augenschein nehmen, sich darbey erkundigen: Ob auf ihrem Revier Gelegenheit vorhanden, ein Jagen zu machen; auch was und wie viel Wildpret in solchem Revier seyn möchte, sich von ihnen schrifftlich geben lassen; nicht weniger Erkundigung einziehen: Wo und an welcher Gegend zum ersten das Jagen zu fassen oder anzufangen? Welcher Weg zum Haupt-Flügel zu nehmen? Wohin der Lauff-Platz komme? Ob genug Dickigte und Wasser im Abjagen vorhanden? Wie viel Fuder Zeug zum ganzen Jagen kommen? An welchen Ort der Zeug zu rücken? Wo das Jagd-Lager, und ob alles nöthige dabey sey? Wo der Hunde Quartier zum Abjagen? Ob viel verlohrne Treiben zu machen, und welche Büsche zu nehmen seyn? In wie viel Posten der Zeug gerichtet? Ob Eckern zur Kirrung vorhanden, und ob sie lange gekirret? Wie viel sie Kirr-Plätze, und was sie vor Kirrung haben, auch ob viel Vorrath vorhanden? Ob unter das Wildpret offt sehr geschossen oder gehetzet worden sey? Und was dergleichen vorfallende Erinnerungen mehr sind. Bey hierauf erfolgender Bewerckstelligung eines Jagens muß er auf iedem Flügel voran reiten, die Zeug-Knechte und Jagd-Leute commandiren, und den Zeug zu stellen anweisen, auch durch ein paar Mann die von Sträuchern bewachsene Flügel räumen lassen, und übrigens alles dasjenige, worzu er von seinem vorgesetzten Ober-Jägermeister Befehl hat, genau beobachten und fleißig ins Werck richten.

Hof-Meister, Meyer oder Hof-Meyer, ist ein solcher Mann, welcher in der Bauerey, Acker-Arbeit, und andern dergleichen Land-wirtschafftlichen Geschäfften wohl erfahren und geübet ist, auch dahero bey weitläufftigen Gütern und Vorwercken zu besserer Bestellung der Haushaltung und Feld-Arbeit angenommen wird, welcher das Gesinde samt den Frohnern und Tagelohnern zur Arbeit treulich anhalte, in Vorwercken, und denen darzu gehörigen Gärten, Feldern, Hölzern und Wiesen, so viel an ihm ist, Nutzen schaffe, hergegen allen Schaden und Nachtheil äusserstem Vermögens verhüte, und demselben zuvor komme. Er stehe nun unter einem Amtmann, Schösser, Verwalter, Kornschreiber oder andern Haushalter, oder unmittelbar, und solcher Gestalt unter seiner Herrschafft, daß er selber unter dem Prædicat eines Hofmeisters die Verwaltung eines Gutes oder Vorwercks führet, so soll er eines mittelmäßigen Alters, nemlich weder zu jung noch zu alt, nicht schwach, blöde, noch baufällig oder unvermöglich, sondern guter gesunder Natur und starcker Gliedmassen, auch so es seyn kan, eben in selbigem Lande, Gebiete oder Herrschafft, darinnen das Gut oder Vorwerg gelegen, gebohren und erzogen, und also des Grundes und Erdbodens desto mehr kundig und erfahren seyn. Er soll sowohl den guten Ruff und Nahmen eines redlichen, aufrichtigen, getreuen, nüchternen, sparsamen und verträglichen Mannes und fleißigen Arbeiters, als dessen Weib einer guten Wirthin und Haushälterin haben, auch seine Kinder, da er deren hat, in guter Zucht und Gehorsam halten. Er soll nicht befugt seyn, ohne seines Herrn, oder seines vorgesetzten Amtmanns oder Verwalters Vorbewust und Einwilligung zu verreisen, oder

über Technik und neuere Erfahrungen zu berichten, Vorschläge zu machen, Gutachten abzugeben und Anträge zu stellen. Die Mitglieder werden auf 3 Jahre gewählt, sind aber wiederwählbar. Der Beirat wählt aus seiner Mitte einen Vorsitzenden und einen Stellvertreter. Er tritt mindestens einmal im Jahre zusammen. Die Sitzungen sind nicht öffentlich. Der Beirat ist befugt, sich durch Zuziehung von Sachverständigen zu ergänzen. Die Mitglieder des Beirats haben Anspruch auf Ersatz ihrer Reisekosten und Tagegelder. Die Höhe der Entschädigung wird vom Minister festgesetzt. Die Mitglieder des Beirats sind zur Verschwiegenheit über alle Angelegenheiten verpflichtet, deren Geheimhaltung ihnen ausdrücklich auferlegt wird. Sie dürfen weder unmittelbar noch mittelbar Vorteile für sich oder andere annehmen, auch keinen Vorteil für sich oder andere aus Kenntnissen oder Nachrichten ziehen, die sie in ihrer Eigenschaft als Mitglieder des Beirats erlangt haben. Sie dürfen ohne Genehmigung des Ministers weder Gutachten abgeben noch Anträge stellen, die sich auf Angelegenheiten beziehen, die ihnen in ihrer Eigenschaft als Mitglieder des Beirats bekannt geworden sind. Die Genehmigung darf nur versagt werden, wenn die Abgabe des Gutachtens oder die Stellung des Antrags dienstlichen Interessen zuwiderläuft. Die Verpflichtungen bestehen auch nach dem Ausscheiden aus dem Beirat fort. Verletzungen dieser Verpflichtungen werden mit Ordnungsstrafen bis zu 1000 M. geahndet. Die Ordnungsstrafen werden vom Minister verhängt. Sie können auch gegen ehemalige Mitglieder des Beirats verhängt werden. Die Ordnungsstrafen fließen in die Staatskasse. Sie können im Verwaltungszwangsverfahren beigetrieben werden. Die Mitglieder des Beirats sind Beamte im Sinne des Strafgesetzbuches. Sie können jederzeit ihres Amtes enthoben werden. Der Beirat kann auch durch Beschluß aufgelöst werden. Die Mitglieder des Beirats erhalten keine Vergütung für ihre Tätigkeit. Sie haben nur Anspruch auf Ersatz ihrer Reisekosten und Tagegelder. Die Höhe der Entschädigung wird vom Minister festgesetzt. Die Mitglieder des Beirats sind zur Verschwiegenheit über alle Angelegenheiten verpflichtet, deren Geheimhaltung ihnen ausdrücklich auferlegt wird. Sie dürfen weder unmittelbar noch mittelbar Vorteile für sich oder andere annehmen, auch keinen Vorteil für sich oder andere aus Kenntnissen oder Nachrichten ziehen, die sie in ihrer Eigenschaft als Mitglieder des Beirats erlangt haben. Sie dürfen ohne Genehmigung des Ministers weder Gutachten abgeben noch Anträge stellen, die sich auf Angelegenheiten beziehen, die ihnen in ihrer Eigenschaft als Mitglieder des Beirats bekannt geworden sind. Die Genehmigung darf nur versagt werden, wenn die Abgabe des Gutachtens oder die Stellung des Antrags dienstlichen Interessen zuwiderläuft. Die Verpflichtungen bestehen auch nach dem Ausscheiden aus dem Beirat fort. Verletzungen dieser Verpflichtungen werden mit Ordnungsstrafen bis zu 1000 M. geahndet. Die Ordnungsstrafen werden vom Minister verhängt. Sie können auch gegen ehemalige Mitglieder des Beirats verhängt werden. Die Ordnungsstrafen fließen in die Staatskasse. Sie können im Verwaltungszwangsverfahren beigetrieben werden. Die Mitglieder des Beirats sind Beamte im Sinne des Strafgesetzbuches. Sie können jederzeit ihres Amtes enthoben werden. Der Beirat kann auch durch Beschluß aufgelöst werden.

Fachschulen, Anstalten, die Schülern, die eine Volksschule oder eine höhere Schule mit Erfolg besucht haben, eine Fachbildung vermitteln, die sie befähigt, einen Beruf auszuüben oder in einem Beruf weiterzukommen. Die F. setzen also eine Vorbildung voraus, die über die Volksschule hinausgeht. Sie sind keine Fortbildungsschulen, die Volksschülern

arsam, sorgfältig, emsig, sittsam, friedlich und
rträglich erweisen, nicht viel ausschweiffen,
er unnöthig herum lauffen, sondern das ihrige
ißig abwarten und Schnecken-Art an sich ha-
n, das ist, entweder fleißig daheim- und in
nt ihrigen bleiben, oder doch allenthalben die
aus-Sorge mit sich tragen. Sie soll gegen
re Kinder und Gesinde nicht zu fromm oder
elind, auch nicht allzuraſch und bös seyn, aber
och nach Gestalt der Sachen, gütig und freund-
ch, hingegen auch, wo es vonnöthen, sich scharff
nd ernsthafftig zu erzeigen wissen, doch daß sie
icht hader- und zanck-süchtig, murrisch, stutzig,
igensinnig, noch geschwätzig und waschhafftig,
elweniger träge, faul und untreu sey. Im
of, Ställen, Keller, Küchen, Stuben, Kam-
ern und Böden, soll sie alles ordentlich, rein
nd nette halten; desgleichen allen Hausrath,
nd was man sonsten vor Gezeug täglich gebrau-
et und vonnöthen hat, an seinen gehörigen
rt und gewisse Stelle zu ordnen wissen, damit
an ein iedes, so man es bedarff, finden und an
er Hand haben könne, und sie es auch selbst zu
eichen, und zu weisen wisse. Ihre Kinder soll
ie zuförderst zum Gebet, und dann zur Arbeit
ntreiben, überhaupt aber dieselben in guter
ucht halten, und ihnen nichts unerbares oder
ästerliches, weder in Worten noch Wercken ge-
atten, dahero ihnen in aller Zucht und Scham-
afftigkeit, mit einem gutem Exempel vorleuch-
en. Alles ihr Haus-Gesinde soll sie, mit Zu-
hun ihres Mannes, unter einander einig erhal-
en, und ja nicht dulten, daß sich dieselben
it einander zancken und beiſſen, noch Neid und
aß gegen einander tragen, hingegen aber auch
ch nicht gemeine machen, dahero muß sie ih-
en Mägden bisweilen zu Nachts nachschlei-
hen, die Kammern visitiren, und sehen, ob sich
icht etwan eine verirret, oder einen ungleichen
Schlaf-Gesellen bekommen habe. Sie soll
leißige Aufsicht haben, daß die Mägde ihre
Feld- Garten- und Haus-Arbeiten recht ver-
ichten; daß sie nichts verschleppen und verun-
rauen, daß dem Vieh sein Recht geschehe, und
aſſelbe fleißig gewartet und gefüttert werde,
aß die Mägde in den Ställen, und wo sonsten
eu und Stroh sich befindet, mit dem Licht be-
utsam umgehen, und lieber allewege selbsten
abey zugegen, und möglichsten Fleisses dafür
eyn, daß nichts verwahrloſet, und sonsten zer-
rochen und verderbet werde. Sie soll dem-
ach des Morgens am ersten auf seyn, und des
Nachts zuletzt schlaffen gehen, die Arbeit zum
rsten angreiffen, und am letzten davon weichen;
as Feuer zu Nacht selbst bewahren, oder we-
igstens, ehe sie zu Bette gehet, darzu sehen; die
Hausthüren und andere verwahrliche Sachen
leißig besichtigen, ob iedes an seinem Orte recht
erwahret und verschlossen sey. Ferner will der
Hofmeisterin obliegen und gebühren, daß sie
llezeit selbst bey dem Küh-Melcken sey, Milch
nd Rahm oder Sahne fleißig bewahre und ver-
chlieſſe, reine Geschirr halte, gute Butter und
äse mache, und ohne Vorbewust und Geheiß
er Herrschafft oder des Verwalters im gering-
ten nichts hinweg gebe, noch davon entfremden
laſſe. Sie soll zum öffiern beym Grasen, ieder-
zeit aber bey der Weitzen-Schreppe selbst zuge-
gen seyn, damit die Mägde nicht nur ihr gebühr-
lich Gras eintragen, sondern auch im Weitzen
nicht zu tieff und also zu Schaden geschreppet
werde. Sie soll nebst dem alten Vieh auch
sonderlichen Fleiß auf das junge Vieh wenden,
als Kälber, Ferckeln, Zicklein oder junge Zie-
gen und dergleichen, damit was zur Zucht taug-
lich, zu rechter Zeit abgesetzet, das untüchtige
aber der Herrschafft in die Küche geliefert oder
verkauffet werde. Es soll sich auch die Hofmei-
sterin die Wart- und Fütterung des Feder-Vie-
hes, als Gänse, Enten, Hüner, Trut-Hüner,
Pfauen ꝛc. und andern anbefohlen seyn lassen,
daß nicht mehr Futter in sie gestecket werde, als
man Nutzen zu gewarten hat, oder wohl gar das
Feder-Vieh werth ist. Mit dem Brut-Vieh
umzugehen soll sie guten Bescheid wissen, der
jungen Zucht fleißig warten, die übrigen Eyer
wohl verwahren und zu rath halten, und solche
(es wäre denn das Feder-Vieh ihr selbsten ver-
pacht) niemand als der Eigenthums-Frauen
oder der Verwalterin überliefern; alles Vieh
Morgens und Abends, wenn es aus- und wieder
eingehet, fleißig zehlen, damit sie, wenn etwas
verlohren, dessen bald innen werde, und darnach
suchen lasse, oder zum wenigsten wisse, ob es
durch die Raub-Vögel entführet, oder sonsten
gestohlen worden. Es soll auch die Meyerin
oder Hofmeisterin, benebenst einer oder zwey
Mägden (nachdem nemlich des Gesindes viel
ist) das Backen mit verstehen, auch auf Mehl,
Kleyen und Brot gute Achtung geben, daß
nichts veruntreuet, oder muthwilliger weise
umgebracht werde. Hingegen soll sie auch, wenn
ihr allenfalls, wie heut zu Tage vieler Orten ge-
bräuchlich ist, die Speisung des Gesindes ver-
pachtet wäre, dem Gesinde an ihrer ordentli-
chen Zugehörung nichts abbrechen, und solches
dadurch zu Widerwillen, Trägheit und allerley
Untreu und Partiterey veranlassen. Was an
dem der Hofmeisterin, bey ihrem Anzug über-
gebenen Hausrath, Werckzeug, Küchen-Ge-
schirr, wie auch an Milch-Aschen, Milch-Töp-
fen, Krügen und Schüſſeln, Milch- und But-
ter-Fassen, Milch-Ständern, Melck-Gelten,
Milch-Kannen ꝛc. desgleichen an Mist-Haa-
ken, Mist-Gabeln, Harcken oder Rechen-
Spreu-Trag- und andern Körben, Kesseln,
Schlüsseln und andern mehr (worüber sie so-
wohl als die Herrschafft ein ordentliches Inven-
tarium haben solle) muthwilliger Weise ver-
wahrloſet, zerbrochen oder verlohren worden,
solches soll sie gut zu thun, oder von ihrem Lohn
den Werth zu ersetzen schuldig und gehalten
seyn; sie bleibet aber mit der Wieder-Erstat-
tung desjenigen billig verschonet, was sich abge-
nutzet, oder wider ihren Willen, und dessen ihr
keine Schuld beygemessen werden kan, zu Grund
gegangen oder veruntrauet worden. Endlich
ist auch einer verständigen Hofmeisterin oder
Meyerin sehr nützlich und wohl anständig, wenn
sie sich auf die Vieh-Artzney wohl verstehet, und
weiß, wie man, im Nothfall, Kühen, Schwei-
nen, Ziegen und andern Thieren, auch dem Ge-

flügel

flügel hülfflichen Rath und Mittel verschaffen möge. Hat sie über dieses noch eine bewährte Erfahrenheit in der Haus-Artzney, und weiß denen Ihrigen und andern, wo ihnen einige Kranckheit zustösset, oder sonst ein Unfall begegnet, zu rathen und zu helffen, so ist es um so viel desto besser. Summa eine Hofmeisterin, Meyerin, Haus- oder Käse-Mutter, soll der Eigenthums Frauen Stat und Stelle, sowohl in dem Vieh-Hof, als in Küchen und Kellern, auch unter denen Mägden vertreten, früh und spat fleißig auf das Gesinde und Vieh sehen, in allen Dingen möglichst Nutzen und Frommen schaffen, und solche befördern, Schaden und Verlust aber treulichst abwenden helffen.

Hofraithe, wird auf einem wohl angebauten Herren-Hof der Raum genennet, darauf alle diejenigen Gebäude mit ihren zugehörigen Theilen, welche zu einer vollständigen Land-Wirtschafft vornemlich nöthig, dergleichen die Hofmeisterey, Scheuren, Ställe, Schuppen, Back- und Brenn-Häuser u. s. f. nicht nur in guter Ordnung disponirt zu finden, sondern es muß auch ein iedes derselben insbesondere nach der Absicht seines Gebrauchs in einer bequemen Lage anzutreffen seyn. Diesemnach gehören zunechst der Hofmeisterey die Küh- und Pferde-Ställe; die Scheuren sollen dargegen vom Herrn-Hause, so weit als nur möglich entfernet, und die Einfahrt des Hofes in Gegentheil, nahe gelegen seyn; Schweine-Ställe erfordern wegen ihres übeln Geruchs einen abgesonderten Ort, und um der vielen Gauche willen, einen starcken Abzug u. s. f. Ein mehrers hiervon kan bey dem Furtenbach, Böcklern, *Florino*, und in L. C. Sturms vollständigen Anweisung zu Land-Wohnungen und Meyereyen nachgeschlagen werden.

Hof-Speise, siehe Mus-Theil.

Hohe-Jagd, suche Jagd.

Hohe Netze, sind eine also genannte Art Vogel-Netze, welche auf Schnepffen, Rebhüner und andere grosse Vögel gebrauchet werden, und vierzig bis funffzig Ellen lang, und zwölff, funffzehen und mehr Ellen hoch gestricket sind: Man pflegt sie am Strick-Stock weiter, als das Hüner- und Wachtel-Geleiter zu stricken, und an eine lange Leine mit beinernen Ringen anzuhängen, daß man sie leichtlich zusammen und wieder von einander rollen kan. Wo man nun weiß, daß sich etwan Rebhüner aufhalten, oder wo sie weiden, muß man zwey oder drey Morgen und Abende darauf spendiren, und sie verhören, um welche Zeit sie sich frühe von der Weid und um welche sie sich Abends wieder auf die Weide begeben, das ist, ihren Fall und Wieder-Fall, den sie natürlicher Weise, unaufgetrieben und ungesprenget für sich nehmen, wohl auskundschafften und beobachten; wenn man dieses weiß, wird dieses hohe oder Hoch-Netze, entweder im freyen Feld an hohe starcke Stangen, oder wenn es die Gelegenheit giebt, auf Bäume also angebunden und der Fall erwartet. Kommt nun ein gantzes Volck Rebhüner nahe bey einander geflogen, in Meinung auf ihre Weide sich zu begeben, und prellen in das darzwischen gestellte Hoch-Netze an, so fallen sie mit einander in den untern Busen des Netzes hinab, da sie denn ausgenommen, und das Netze wieder gestellet, oder abgenommen wird. Sie fallen meistentheils alle darein, doch begiebt sichs bisweilen, daß etliche davon auskommen: Drum muß der Weydemann sehr nahe dabey selb ander oder selb dritte verborgen liegen, damit er geschwind zugreiffen, und die gefangenen Hüner, ehe sie sich wieder losmachen, herausnehmen kan. Es muß aber dieses allein in dunckler Demmerung der Tag- und Nacht-Scheidung geschehen, sonst wird nichts in die Netze fallen. Mit diesen Netzen werden auch die Schnepffen, wenn sie vom Holtz auf die Weide, oder von der Weide wieder ins Holtz fallen, öfters bekommen.

Hohe Tücher, siehe Tücher.

Hoher-Ofen, ist ein Ofen auf Schmids- und Hütten-, sonderlich aber bey Eisen-Bergwercken und Hämmern. Kommt wohl auf bis 300 Rthlr zu stehen, wenn er von neuem und standhafftig soll erbauet werden. Doch hiervon sind die Bergwercks-Lexica und Bücher, sonderlich Löhneisen, Rößler und Ercker nachzusehen.

Hohl-Beere, suche Himbeere.

Hohlnädeln, heisset bey den Nähderinnen eine gewisse Art von kleiner löchricher Nadel, womit nemlich in einem weissen Tuche, es sey Nesseltuch, Caton oder Leinwand, vermöge eines Stepp-Stiches allezeit über zwey oder drey Fäden in einer langen und gleichen Faden-rechten Linie gestochen wird. Zu diesem Ende pfleget die Nähderinn, nachdem die Löchlein klein oder groß werden sollen, einen oder zwey Fäden auszuziehen.

Hohl-Taube, ist eine Art wilder Tauben, welche viel kleiner als die gemeine Haus-Tauben, von Farbe aber schwärtzlich blau sind. Sie haben rauhe und rothe Füsse, auch einen weißlichten Schnabel, der um die Nasen-Löcher etwas Purpur-Farb ist; der Hals hat vornen und an den Neben-Seiten eines theils Purpur-farbne, andern theils grünlichte Federn, welche schön gläntzen, ie nachdem dieselbe auf die Seite gegen den Tag gehalten werden, hinten am Halse aber blicket etwas Purpur-farbnes hervor. Die vier längsten Schwing-Federn sind schwartz mit etwas roth vermischt, die kleinsten sind Aschen-Farb, wie auch die mittelsten, welche aber zu äusserst schwartz, und die letzten Federn gegen den Rücken zu licht-roth aussehen; sie beulen geschwinder, als die Ringel-Tauben, und nisten, wie die Spechte, allezeit in die hohlen Bäume, allwo sie ihre Junge, aber niemahls mehr als zwey und gemeinialich Taubert und Täubin ausbringen. Es ist ihnen mit Garnen nicht anders beyzukommen, als auf denen in Höltzern befindlichen Plätzen bey denen Tränckten, welche man hierzu bereitet, da sie in einer Hütten, mit auf dem Herde, gerücket werden können.

Hohl-Wurtz, siehe Erdrauch.

Hoie, suche Ramme.

Holder, siehe Hollunder.

Holippen, sind ein gewisses dünnes zusammen gerolltes Gebackens, welches von Milch, Zucker, oder auch ohne Zimmet und ohne Zucker in einem eisern Instrument, das Holippen-Eisen genannt, (welches man gleich einer Zange aufmachen und zudrücken kan) gebacken und verfertiget wird, und zwar folgender Gestalt: Man rühret in ein halb Nössel gute Milch ein paar Löffel voll Mehl, schläget vier Eyer daran, und quirlt es gantz klar, und schüttet alsdenn um sechs Pfennige gestossenen Zimmet, und drey Loth Zucker darunter, und rühret es zusammen klar ab. Hernach machet auf einem Forçir-Loch mit hartem Holtze Feuer an, leget das Eisen darüber, darauf die Holippen sollen gebacken werden, und macht dasselbe erst recht heiß, thut es von einander, und streichet es mit Speck an. Wenn dieses geschehen, so giesset man einen Eß-Löffel voll von der eingemachten Klare auf das Eisen, drucket solches zusammen, und leget es wieder auf das Feuer; verkehret es aber, damit es auf beyden Seiten bräunlicht werde. Hernach machet man das Eisen auf, und wickelt das gebackene Blätlein auf selbiges, ziehet es wieder heraus, leget das Gebackene auf eine Schüssel, und verfertiget derer so viel, als man nöthig hat. Wenn man sie ohne Zimmet und Zucker haben will, lässet man diese zwey Stücken nur davon. Sollten etwa die Holippen nicht mürbe genug seyn, so lässet man unter die Klare einen halben Eß-Löffel voll geschmeltzte Butter lauffen, und setzet die Klare an einen Ort, wo sie ein wenig warm stehet, damit die Butter nicht zusammen rinne.

Holländisch Bändgen, ist ein weiß gantz schmal und dicht gewebtes gemustert Streiffgen, womit das Frauen-Volck alles dasjenige, welches sie nicht gerne nehen, steppen oder hohlnädeln wollen, z. E. die Bündgen an den Hemden, Schürtzen u. s. f. etliche mahl zu besetzen pfleget. Es wird dergleichen Stückweise verkauffet.

Hollauch, siehe Lauch.

Hollen-Zopff, ist eine Art Mooses, welches mehrentheils in denen Wasser Röhren gefunden wird, und unten einen Satz oder Wurtzel hat, woraus lange und dünne Fäserlein schiessen, die wie ein Haar-Zopff aussehen, daher er auch diesen Nahmen mag bekommen haben.

Holli, ist ein Americanischer harzigter Baum-Safft, so das Hertz und den Magen stärcket.

Hollunder, Holder, Holler, an einigen Orten auch Flieder oder Flitter genannt, gehöret zwar unter das Busch-Holtz, wächset aber auch öffters so dick und hoch, als ein mittelmäßiger Baum. Der Stamm hat eine rauhe Rinde, viel Holtz und wenig Marck, dahingegen die Zweige, welche lang und gerade wachsen, eine glatte graue Rinde, wenig Holtz und viel weisses Marck haben. Unter der obern grauen Rinde sind noch zwey dünne Schaalen, davon die erste grün, die andere aber sogleich auf dem Holtze sitzet, gelb ist. Die grüne wird in vielen Leibes-Zufällen nützlich gebrauchet, absonderlich aber wenn sie von einem einjährigen Schoß ist, und frisch geschabt etliche mahl nach einander übergeleget wird, benimt sie die Hitze der so genannten Rose oder des Rothlaufs; wenn man sie stösset, den Safft davon ausdruckt, und in Wein oder Molcken einnimmt, so führet solcher die schädlichen gallichten und saltzigten Feuchtigkeiten ab, welches auch die Milch thut, worinnen dergleichen grünes und abgeschabtes Bast gesotten worden. Seine Blätter, deren sich etliche, und zwar gemeiniglich fünffe auf einem Stiel befinden, sind länglicht, spitzig am Rand herum zerkerbt, von dunckelgrüner Farbe, und einem starcken, wiewohl widerlichen Geruch. Diese Blätter heilen Wunden und allerley giftiger Thiere Bisse; mit dem daraus destillirten Wasser sich gegurgelt, curiret die Bräune. Die Blüthen bestehen aus kleinen weissen u. starckriechenden Rösgen, welche auf einem grossen zwieselichten Büschel hervor wachsen, an deren Stelle nachmahls kleine runde, den Wachholder-Beeren nicht unähnliche Beerlein hervor kommen, welche anfänglich grün, und wenn sie reiff worden, schwartz, inwendig aber mit einem dunckel-rothen Safft und länglichten Saamen-Körnlein angefüllet sind. Er wächset gemeiniglich an fetten Orten, an Zäunen, Häusern, Wegen und Gräben, und liebt so wohl Schatten, als Sonnenschein; ist aber auch zum öfftern in denen Höltzern und zwar meistentheils auf denen Dachsbauen zu finden, und hält man dafür, daß solches daselbst eben durch die Dächse, als welche dessen Beere zur Herbst-Zeit, sonderlich gerne geniessen, aus dem von gedachten Dachsen durch die Losung dahin geschmeisten Kern, gezeuget werde. Sein Holtz dienet zu Bogen, und aus dem grossen, das nicht ästig ist, werden gute Schäffte zu Pfeilen oder Bolzen, item Röhren und Schläuche zu denen Bier- und Wein-Fässern, Hand-Ruthen zu Dresch-Flegeln und dergleichen gemacht; es können auch die Peltz-Zweiglein, so in die Ferne verschickt werden müssen, in denen grünen von ihrem Marck entledigten Hollunder-Stämmlein, wegen der darinnen befindlichen Feuchtigkeit, sehr gut und frisch erhalten werden. Die im Frühling im Monat Martio ausschlagende junge Hollunder-Sprossen, werden zur selben Zeit gesammlet, und unter den Spinat gekocht, oder aber abgebrühet, hernach wiederum getrocknet, und mit Essig und Oel angemacht, stat eines Salats gegessen, welcher das Geblüte reiniget, und gelinde purgieret; gleiche Wirckung haben auch die Holder- oder Hollunder-Knöpfflein, wenn man solche, ehe sie noch aufbrechen oder aufblühen, mit Saltz und Essig, wie Capern einmacht; dieses geschiehet im Junio, worauf man bald die völlige Blüthe einsammlet, und theils rein abpflücket, und den Essig damit wohlgeschmackt macht, als welcher den Appetit zu erwecken dienet, theils aber die gantzen Blüt-Kronen in die Qvarck-Käse einschläget, oder solche durch einen Nonnen-Teich ziehet, und aus Schmaltz oder Butter bäcket, auch im Herbst einen guten Wein davon machet, und sonsten noch aller-

allerley gute Haus-Artzneyen daraus bereitet. Wenn die Beere von diesem Strauch im Augusto oder September reiff sind pflegen gute Haus-Wirtinnen eine herrliche Latwerge, welche an einigen Orten Schibicken-Mus genennet wird, daraus zu sieden; und solche ist der Bauren und armer Leute Theriack und beste Artzney wider den Gifft und allerley Kranckheiten, beydes bey Menschen und Vieh, mit trefflichen Nutzen zu gebrauchen; sie ist ein gutes Schweiß-treibendes Mittel, und äusserlich zur Kühlung und Linderung der Hitze sehr dienlich. Der aus denen Beeren gedruckte Safft, mit Roggen-Mehl zu einem Teig geknetet, ein Zwieback daraus gebacken, derselbe zum zweyten und dritten mahl mit solchem Safft angefeuchtet, und wieder gebacken, wird vor ein besonderes Mittel wider die Rose oder das Rothlauff gerühmt, wenn ein Quentlein davon mit so viel Muscaten-Oel eingenommen wird. Wie dieser Hollunder blühet, halten die Wintzer, oder Weinhäcker dafür, daß auch der Wein also folgen werde; welches die Erfahrung fast allezeit bestätiget. Von diesem so genannten schwartzen oder gemeinen Hollunder unterscheidet sich der

Rothe Hollunder, sonst auch Wald-Holder, Berg-Holder, Trauben- oder Hirsch-Holder genannt, welcher in gebirgigen Wildnissen, in denen Tannen-Höltzern, sonderlich aber im Schwartz-Wald, in denen Stein-Brüchen bey Nürnberg, und in denen Meißnischen Gebirgen mit einer solchen Fettigkeit, gleich wie der gemeine Hollunder hervor wächset. Der Stamm ist etwas dicker, und nebst den Knospen röther, als an jenem; denen Blättern nach aber sind sie fast einander allerdings gleich: an Blumen und Beeren aber ist ein merklicher Unterscheid, daß sie nicht Dolden- oder Kronen-weise, sondern traublicht, die Blüte weißgelb, und die Beere, wenn sie reiff sind, gantz lichtroth in Gestalt einer Wein-Traube beysammen stehen. Die Frucht wird im Mittel des Junii zeitig, und sind die Kerne, deren iederzeit zwey in einer Beere sind, in der Rothen-Ruhr sonderlich heilsamlich zu gebrauchen. Die Hasel-Hüner und andere Wald-Vögel suchen ihre Nahrung so wohl an diesen rothen, als an denen schwartzen Hollunder-Beeren. Die Blätter, welche eine angenehme grüne Farbe haben, und von gutem Geruch sind, werden von denen Hirschen sehr gesucht und gefressen, daher auch der Nahme Hirsch-Holder rühret. Wohin dieser Strauch aus dem Walde versetzet wird, braucht er nicht viel Wartung, und vermehret sich selbsten gar leicht von der Brut. Der

Hollunder mit ausgeschnittenen Blättern, wird in denen Gärten gehäget, und ist mit Zweigen, Blumen und schwartzen Beeren dem gemeinen Hollunder nicht ungleich; Die Blätter aber sind gantz anders gestaltet, tieff, ungleich und seltsam ausgeschnitten. Dieser wird gleichfalls von der Wurtzel-Brut vermehret. Der

Hollunder- oder Holder-Rosen-Baum, Rosen-Holder, Schnee-Ballen, Wasser-Flieder, Bach-Holder, gehöret eigentlich unter die Stauden, weil er nicht hoch steiget, doch kan er auch durch fleißiges Beschneiden der Aeste zu einem feinen Baum gebracht werden. Die Rinde am Stamm und Aesten ist Aschen-farb und eines widerlichen Geruch, des Holtzes ist wenig daran, aber viel weisses Marck darinnen. Die Blätter sind gespaltet und zerkerbt, wie die Wein-Blätter, doch kleiner, dünner und weicher. Seine Blumen sind weiß, auch zuweilen licht Schwefel-gelb und dergestalt kugel-rund zusammen gesetzet, daß es von ferne scheinet, als ob der Strauch mit lauter Schnee-Ballen behangen wäre, welches ihnen auch diesen Nahmen beygeleget hat. Sie kommen im Anfang des Sommers im Junio hervor, haben aber keinen Geruch, und fallen, ohne Frucht zu hinterlassen, wieder ab, dahero die Vermehrung oder Fort-Pflantzung durch die Wurtzel-Brut vorgenommen werden muß, und können, wenn man vergewissert ist, daß die jungen Schößlinge in das Neben-Erdreich mit Wurtzeln eingeschlagen haben, dieselben alsdenn und zwar im Herbste von dem Stamme abgelediget werden. Dieser Strauch liebet feuchte und schattige Oerter, und pflegt man ihn gerne an die Winckel der Gärten zu pflantzen, weil die Blumen, wenn sie abfallen, alles umher weiß machen. Wenn man ihm die erste aufgehende Blüte zeitig wegbricht, pfleget er hernach im Herbst noch einmahl zu blühen. Nicht weniger so man ihm aller vier oder fünff Jahre im Herbst die alten Schosse abschneidet, und den Winter darauf mit Tannen-Reisig zudecket, so blühet er auch desto lieber. Der

Spanische Flieder oder Hollunder, ist zweyerley Gattung, weiß und blau. Der weisse ist mit einer graulichten Rinde bekleidet, treibet viel Stämmlein neben einander auf, daß ein dicker Strauch daraus wird, der iedoch zu keiner sonderlichen Höhe gelanget, sondern niedrig bleibet. Das Holtz ist weich und voller Marck, die Aeste und Zweige schwach und brüchig; die Blätter länglicht, und mit vielen Aederlein durchzogen, am Umkreis zerkerbt, und dem Laube des Birn-Baums nicht ungleich, stehen paarweis, und sind eines scharffen, doch dabey annehmlichen Geschmacks. Die Blumen, welche an den Gipffeln dicht beysammen stehen, sind vierblätterig, weiß, und eines starcken Geruchs. Mit diesem Gewächse können gantze Gänge und Geländer ausgesetzet, und dasselbe sowohl durch die Wurtzel-Schößling, als durch abgebrochene Zweige fortgepflantzet werden; hierzu giebt der Herbst die beste Zeit, denn was im Frühling also eingesetzet wird, deme muß bey dürrer Zeit mit Begiessen geholffen werden. Der

Blaue Spanische, oder auch von einigen sogenannte Türckische Hollunder, ist härter als Holtz als der weisse, wächset höher, und kan durch der Gärtner Fleiß zu einem förmlichen Baum gezogen werden. Die Blätter sind glatt und zerkerbt, Hertz-förmig, wie die Blätter des schwartzen Pappel-Baums, und also von jenem sehr unterschieden, stehen iedoch auch paarweis beysammen. An denen Gipffeln wachsen schöne blaue mit etwas braun vermischte Blumen in grosser Menge, traublicht an einander hangend

Er treibet viel Wurtzel-Schößlinge zu seiner Vermehrung, wobey eben dasjenige, was oben bey der weissen Gattung gedacht worden, beobachtet werden muß. Wenn er angeschlagen, muß man hernach jährlich denen von der Wurtzel ausschlagenden Schößlingen wehren, und dieselbe im Herbst oder zu Ende des Winters ab- und hinweg schneiden, damit sie dem Garten kein unförmliches Ansehen machen.

Hollunder-Schwamm, ist ein Schwamm, in Gestalt eines Menschen-Ohrs, heißt auch Johannis-Ohr, welcher sich zuweilen an dem Stamm der alten Hollunder-Bäume ansetzt, und ehe er abgebrochen wird, schwärtzlich, dünn und weich ist, nach diesem aber hart wird, und eine trocknende und zusammenziehende Kraft hat. Er wird daher zu den Hals-Geschwüren in die Gurgel-Wasser gebraucht, und benimmt, wenn er in Fenchel-Wegerich- oder Rosen-Wasser eingeweicht, über rothe hitzige Augen geleget wird, die Schmertzen und Entzündung derselben. Etliche wollen auch diese Schwämme gepülvert eingenommen, als ein bewährtes Mittel wider die Wasser-Sucht befunden haben.

Holm, siehe Hulben.

Holtz, ist das Haupt-Wesen eines Baumes, seiner Aeste und Wurtzeln, so mit der dünnen Schale oder Bast der äussern Rinde bedecket und umgeben ist. Sein Wesen bestehet aus unzähligen Zäserlein oder schwachen Röhrgen, welche zum Theil nach der Länge, zum Theil nach der Qvere in einander gewebet, so daß derer ein iedes Jahr zunechst an dem Kern in die Rundung herum immer neuere entstehen, welches eben die Jahre genennet werden, davon unter diesem Wort ein mehrers zu finden. Das Holtz wird hauptsächlich unterschieden in Laub- und Tangel-Holtz, welches letztere auch Hartz-Holtz und Schwartz-Holtz genennet wird. Das Laub-Holtz begreifft alles, was Blätter hat, welche im Herbst verwelken und abfallen, also, daß solche Bäume den Winter durch ihrer natürlichen Zierde entblosset, und traurig stehen; dagegen aber bald im Frühling junge Knospen gewinnen, anmuthig ausschlagen, grünen und blühen, auch endlich zum Theil ihren Saamen und Früchte bringen. Das Tangel-Hartz- oder schwartze Holtz hat zwar keine Blätter, aber an deren stat die schönen grünen Nadeln, und ist allezeit grün: Darunter gehören der Tannen-Baum, die Fichte, Föhre und Kiefer- oder Kiehn-Föhre, der Lerchen-Baum, Wachholder- und Tax-Baum. Ferner wird das Holtz unterschieden in hartes und weiches Holtz. Zu dem harten Holtz werden gerechnet der Ahorn-Baum, Arlobeer-Baum, Apffel-Baum, Bircken-Baum, Birn-Baum, Buch-Baum, Cornel-Baum, Ebereschen- oder Ebrischbeer-Baum, die Eiche, die Erle oder Eller, der Eschen-Baum, Fliegen- oder Ilmen-Baum, Leim-Baum, Lerchen-Baum, Masselern- oder Anerlen-Baum, Nuß-Baum, Pflaum-Baum, Rüster- oder Ulmen-Baum, Tax-Baum und Wachholderbeer-Baum. Zu dem weichen Holtz gehören das Aspene, Fichtene, Föhrene und Kieferne, Häselne, (wiewohl dieses Holtz mit unter das Busch-Holtz gerechnet wird) das Kirsch-Bäumene, Lindene, Pappel-Bäumene, Tännene und alle Arten des Weiden-Holtzes. Es wird auch ein Unterscheid gemacht unter Stamm- und Busch-Holtz. Das Stamm-Holtz ist dasjenige, welches in langen Stämmen und Wipfeln wächset, oder doch so zu wachsen gezogen wird, und ist, wie gedacht, entweder weiches oder hartes Stamm-Holtz. Das Busch-Holtz begreifft allerley Arten Dornen, als Creutz-Dorn, Kratz- und Brombeer-Strauch, Hage- oder Wilder-Rosen-Dorn, Schwartz-Dorn und Weiß-Dorn, ferner den Drosselbeer-Strauch, Hahnehüfften- (Hahnehütgen, Anis-Zweck- oder Spindel-Baum) Holtz, Haseln-Hertern-Hollunder-, Faul-Baum, (Scherpen- oder Wiede-Baum) Schießbeer-Strauch, Rhein-Weiden, (Ligustrum) Saal-Weiden und verschiedene andere Sorten von Weiden, und ist ebenfalls bald weiches bald hartes Busch-Holtz. Hiernächst wird auch das Holtz unterschieden in Ober-Holtz, welches auch Stamm-Holtz genennet wird, und in Unter-Holtz, so auch Schlag- oder lebendiges Holtz genennet wird. Wobey zu merken, daß dieser Unterschied bloß von dem Laub-Holtz zu verstehen sey: Denn ob wohl unter solchem Holtze bisweilen eine Tanne, Fichte oder Kiefer entweder von sich selber oder von eingesprengtem Saamen mit aufwächset, so wird doch hier mehr auf das Laub-Holtz gesehen. Ober-Holtz heisset das, so hoch und zu Haupt-Stämmen erwachsen und gezogen wird, und bestehet in allerhand Bau- Bret- Böttger- und Obst-Bäumen, als in Eichen, Buchen, Castanien, wilden Apfel- Birn- und Kirsch-Bäumen, Ebereschen-Bäumen, Ahornen, Aspen, Bircken, Eschen, Rüstern ꝛc. in Summa, in lauter guten Laub-Bäumen, die zu Haupt-Stämmen, bis vierzig, funffzig, achzig, hundert und mehr Jahren gezogen werden. Unter-Holtz, Schlag-Holtz oder lebendiges Holtz, heisset dasjenige, welches unter dem Ober-Holtz jung abgehauen wird, und, nachdem es aus den stehend-bleibenden Stöcken Sommer-Latten getrieben, und allezeit acht, zehen, zwölff, sechzehen, auch, nachdem es aus langsam wachsenden Holtze bestehet, wohl zwanzig Jahre Ruhe hat, bis es wieder abgestocket wird. Zu solchem sind insonderheit dienlich, die Eiche, Rüster, Masselern, Buche, Bircke, Erle, der Ahorn-Eschen-Fliegen-wild Obst- und Castanien-Baum, wo dieser die Art hat, ingleichen die Drossel- oder Kolck-Beere, Faul- oder Wiedebaum, Schießbeer-Sträucher, die Haselnuß-Stauden, und wo nasser Boden vorhanden, die Aspe, Erle, Pappelbaum und Weide. Endlich wird noch das Holtz, seinem verschiedenen

Gebrauch nach, unterschieden in Bau-Holtz, Nutz- und Schirr- oder Geschirr-Holtz, und in Brenn-Holtz. Ja es wäre zu wünschen, daß man hier zu Lande auch die dritte Art von Holtz, nemlich Farbe-Holtz hinzu thun könte, dazu z. E. der Färber-Baum gehöret. Allein unser Farbe-Holtz ist meist ausländisch Holtz. So viel also das Bau-Holtz betrifft, so wird solches wiederum nach seiner Anwendung unterschieden in Zimmer-Holtz, so zu Schwellen, Mauer-Latten, Saum-Schwellen, Blat-Stücken, Unterzügen, Säulen und Balcken dienet, nachdem es halbe oder gantze Zimmer sind. Sparr-Holtz, so da pfleget eingetheilet zu werden in Ziegel-Sparren, Mittel-Sparren und Stroh-Sparren, welches Sparren, Bänder, Riegel, Aufschieblinge und dergleichen giebet; und dieses heissen insgemein Bau-Stämme. Hiernächst hat man Schindel-Stämme, Blocher- und Bret-Stämme oder Bohlen-Holtz, aus welchem allerley Bohlen, Pfosten, Dielen und Breter geschnitten werden; ingleichen das Nutz-Holtz, Schirr- oder Geschirr-Holtz betreffend, von diesen beyden ist seines Orts bereits weitläuftig Erwehnung geschehen, so daß hier nur noch von den letzten ausführlich zu handeln. Das

Brenn-Holtz aber ist endlich dasjenige, so zur Feurung gebraucht wird. Hierzu dienet zwar durchgehends alles Holtz, aber zu gewissen Absehen und Gebrauch immer eines besser als das andere. Vornemlich wird das Birckene, Erlene, allermeist aber das Weißbüchene vor das beste gehalten, weil sie nicht alleine wohl brennen und starck hitzen, sondern auch im Feuer lang-daurende Kohlen halten. Das Linden- und andere weiche Hölzer geben zwar auch eine ziemliche Hitze im Feuer, halten aber gar keine Kohlen. Zum Maltz-Darren, ingleichen zum Schmauch-Feuer in denen Ziegel-Oefen wird insonderheit das Eichen-Holtz, zum Brauen und Backen, ingleichen zum Ziegel-Brennen, das Tannen-Fichten-Kiehnföhren- und Aspen-Holtz vor das beste gehalten. Sonst wird das Brenn-Holtz nächst den Schleussen-Stämmen und Holtze abgetheilet in Kloben-Holtz, welches in grossen Scheiten in Hauffen aufgesetzet wird; in Claffter-Holtz, das in kleinern Scheiten (so entweder Kern-Scheite, die von dem Stamm und grossen Zweigen (Aesten) oder Stock-Scheite, die von dem ausgerotteten Stock und grossen Wurtzeln gemacht sind) nach Claffter aufgesetzt und vermessen wird; in Schock-Holtz, welches gemeiniglich von denen Aesten der gefällten Bäume gemacht, und Schockweise verkaufft wird; wiewohl man auch einiger Orten das in Wellen gebundene Reiß-Holtz, Schockweise verkauffet, und also nennet; in Reiß-Wellen- oder Bund-Holtz, welches von Schlag- oder Unter-Holtz gehackt und aufgemacht wird; und in Lese-Holtz, welches denen Holtzhackern und andern armen Leuten von dürren Zweigen und Stöcken, Spänen ꝛc. so aber nach einer gewissen Ordnung geschehen muß, (s. Lese-Holtz,) aufzulesen erlaubet wird; sie dörffen aber dabey weder Axt noch Beile führen, damit sie nichts von grünen Holtze abhauen. Von dem sogenannten Flöß-Holtz ist an seinem Ort gehandelt worden. Das Brenn-Holtz, so viel man bey einer Haushaltung das gantze Jahr hindurch an Claffter-Scheiten und Busch-Holtze nöthig hat, soll ein guter und vorsichtiger Hauswirt, nach geendigter Bestellung des Winter-Feldes, im wachsenden Monde, fällen, zu rechte hauen, und nach und nach an gelegenen Tagen, wenn der Erdboden fein hart gefrohren, einführen, auch ein iedes, nachdem er es zum Einheitzen, Brauen, Backen oder Kochen bedarff, spalten und an seinen behörigen Ort legen lassen; dabey aber wohl Achtung geben, daß unter dem Brenn-Holtz kein tüchtiges Bau- und Zimmer- auch Werck- und Schirr-Holtz, Hopffen-Stangen, Reiff-Stäbe und dergleichen, gefället und zerhacket werde, sondern ein iedes nach der geschehenen Anweisung besonders gehacket, und auch besonders zusammen geleget und eingeführet werde. Was aber den Holtz-Einkauf zum Brennen oder Nutzen in der Wirtschafft anbelanget, so lassen sich aus diesen allen die Regeln ebenfalls leicht begreiffen. Ein Hauswirt, der Holtz verkaufft, fährt damit meist nach der Bestellung und Feld-Arbeit zu Marckte. Und da solches also kurtz vor Winters geschicht, so pflegt es alsdenn am wohlfeilsten zu seyn. Wenigstens ist der Holtz-Kauff alle mahl besser und leichter im Sommer und zu dieser Zeit, als im Winter, besser bey guten als schlimmen Wege, besser nach dem Anfang des Winters als mit demselbigen, besser bey leichter als sehr harter Kälte. Wer aber noch besser kaufen will, muß es auf dem Platze und Stamme kaufen, die Holtz-Märckte beobachten, dabey aber das Gehalt der Bäume und Aecker wohl beurtheilen können, und hiernächst es zeitig schlagen und machen lassen, damit er trocken Holtz bekomme. Uiberhaupt muß man kein Holtz zu der Zeit fällen, da es im Saffte stehet. Bau-Holtz wird am besten am Ende des Octobers oder zu Anfang des Februarii; vornemlich im November, December und Januar, und zwar bey hellem Wetter, wenn es nicht windigt ist, gefället; sonst pflegen die Gebäude, so offt windicht Wetter ist, zu knistern und zu knastern. Man läst es, wenn es möglich, 3 bis 4 Monat liegen, hernach aber zu rechte hauen, welches besser ausser als im Walde geschicht, und endlich in Schatten, iedoch aber auch freye Lufft legen. Bau-Holtz zum Wasser-Bau aber muß grün und nicht abgedörret seyn; Das Holtz zu Thüren und Fenstern soll sehr, und wenigstens drey Jahr ausgetrocknet haben: Allermassen es sonst noch gar zu sehr schwindet und eintrocknet. Müste man aber ja im Sommer Bau-holtz fällen, so giebt man die Regel: den

Stamm

Stamm anfänglich nur halb zu durchsägen, und ihn dabey hin und wieder zu ritzen, ja damit der Safft desto besser heraus fliessen kan, einige Zeit noch so stehen zu lassen, hernach aber erst vollends abzuhauen, endlich aber bey einem Gebäude wenigstens lauter grün Holtz, nicht aber dürre Holtz darunter zu nehmen. Allein es ist dieses nur ein Rath in der Noth. Fäulniß, Holtz-Würmer und Wantzen werden sich bey solchen Holtz-Gebäuden viel eher und mehr einstellen, als bey andern, sonderlich wenn es nicht sehr hartzigt ist. Siehe noch mehr unter dem Art. Bau-Holtz, und Baum, it. Schirr-Holtz. Das Stamm-Holtz, welches so wohl zum Bau- als Brenn-Holtz genommen wird, soll man auch seinem Alter nach wohl unterscheiden, wenn man wirtschafftlich abholzen will. Denn ein Baum ist 1) ein Laß-Reiß, so bey dem Abtreiben und Gehäuen das erste mahl stehen bleibet; 2) eine Sommer-Latte, welche die Zeit über, daß das Gehäue wieder an den Platz kommt, und also ein Gehäue über gestanden; 3) Vorständer, so 2 Gehäue gestanden; 4) ein angehender Baum, welcher 3 bis 4 Gehäue gestanden, oder 30 bis 50 Jahr alt ist; 5) Ober-Baum, das ist ein vollkommen ausgewachsener überständiger Baum, so nach Gelegenheit des Wuchses und der Art des Holtzes 80, 90, 100 Jahr alt ist. Ein Baum aber über 100 Jahr ist ein alter Baum. Gleichwie das Holtz eines von denen unentbehrlichsten Stücken im gemeinen Leben, und in dessen Erhaltung einem Lande, so damit von Gott und der gütigen Natur begabet, unbeschreiblich viel gelegen ist; also ist es auch ein höchst nöthiges Stück der Haushaltung, mit allem Holtze pfleglich umzugehen, das ist, nicht nur das schlagbare Holtz nützlich und sparsam zu gebrauchen, sondern auch den Wiederwachs gewöhnlich und gehörig zu befördern: insonderheit aber die Gehaue ordentlich zu halten; das Holtz nach seiner eigenen oder auch des Bodens unterschiedener Art, nicht zu zeitig abzuräumen, hingegen aber auch nicht so lange, bis es überständig geworden, oder wieder zu verdorren anfänget, auf dem Stamm zu lassen; vornemlich aber dasjenige, so im Mittelwuchs begriffen, weil es alsdenn am Stamm und Aesten am besten zunimmt, zu schonen; das Unter- oder Schlag-Holtz nicht eher, als wenn das Laub abfällt, auch nicht mehr, wenn es wieder auszuschlagen anfänget, also vom October bis in den Mertz zu hauen. Die rechte Proportion in der Eintheilung eines Holtzes in seine Gehäue zu treffen, ist auch eine grosse Klugheit in der Wirtschafft mit dem Holtze. Uiberhaupt solte man in iedem Walde, auf einmahl zu einem Gehäue wenig schlagen, aber hingegen desto öfterer Holtz fällen. Hiernächst muß das Holtz in sonderliche Gehäue eingetheilet werden, daß man mit dem letzten Gehaue, und also den ganzen Wald abzutreiben nicht eher fertig wird, als bis das erste Gehäue seinen völligen Wachsthum wieder erreichet hat. Ist nun der Wald nicht groß genug dazu, so müssen die Gehäue desto kleiner seyn, es mag die Nothdurfft des Wirtes gleich mehr Holtz erfodern oder nicht. Allenfalls thut er besser, daß er Holtz dazu kaufft. Und eben dieses müste er auch in dem Fall thun, wenn er gleich grössere Gehäue machen, aber desto seltener daraus etwas schlagen lassen wollte. Eine vollkommene Eiche oder Tanne höret unter 100 Jahren nicht auf zu wachsen, kan aber wohl 2 bis 300 Jahr, wiewohl ohne Nutzen, ja vielmehr öffters mit Schaden stehen. Man läst sie also nicht leicht als zu Grentz- und Lag-Bäumen länger als 100 Jahr stehen. Doch kommt auch viel auf die Fruchtbarkeit des Bodens, und hiernächst auf die Wirtschafft an, die mit denen Stöcken der abgetriebenen Bäume gehalten worden. Laubholtz schlägt zwar aus, doch nicht allenthalben, und auch nicht immer zu Stamm-Holtz. Schwartz Holtz schlägt nicht wieder aus, und der Stock hindert den Anflug. Zu Saamen-Bäumen müssen auch feine Ober-Bäume stehen bleiben. Uiberdem bleiben davon sonst auf einem Acker 8 bis 10 von angehenden Bäumen, auch 8 Vorständer und von Laaß-Reissern auch so viel stehen. Was das Busch-Holtz anbelanget, so braucht solches selten über 10-14, höchstens 18 Jahr zu wachsen, ehe es schlagbar wird. Solte es langsamer wachsen, und es ist Getraide-Land oder Weide nicht schon überflüßig in derselben Gegend, so ist es entweder besser jenes aus Buschholtz zu machen, oder, wo ferne schon daran ein Uiberfluß, und das Holtz rar ist, so muß man lieber mit Holtz-Pflantzen und Säen oder Düngen den Holtz-Wuchs zu befördern, oder aber Stamm-Holtz anzupflantzen suchen. Denn überhaupt muß man bedencken, daß es leichter sey, aus einem Walde Saamen-Land und Acker, als aus diesem Wald und Holtz zu machen, unerachtet dieses nach gewissen Umständen, und wenn es nun schon erwachsen, viel austräglicher als jenes ist. Holtz ist freylich eines von denenjenigen Gütern, welches menschlichem Ansehen nach wohl immer rarer und doch den Menschen zu gar sehr vieler Nothdurfft nicht entbehrlicher werden möchte, ie mehr die Menschen in einem Lande zunehmen, und ie mehr Anbau und Nahrungs-Geschäffte entstehen; daher hat man Ursache 1) mit dem vorhandenen in dem Abtreiben selbst, wie iezt gedacht, sehr nachhaltig, 2) in seinem Gebrauch nicht verschwenderisch und wollüstig zu verfahren, vielmehr aber 3) auf das Sparen und die Spar-Mittel des Holtzes durch Abschaffung vieler Dinge, dazu Holtz ohne Noth, oder doch überflüßig verthan wird, besser zu dencken. Höltzerne Häuser, Schindeln, viele und unausträgliche Saltz-Siedereyen, Schmeltz- und Hammer- und Glas-Wercke (die nicht viel eintragen, und offt nur aus Curiosität und Neid gegen die benachbarten unterhalten werden) gehören alle hieher. Das Holtz verdrossen auf denen Feldern, zum Strassenbau, it. die verschwenderischen Oe-

fen und Brenn-Stäte, dabey man die erfundene menagirliche Einrichtung aus Gewohnheit, oder weil man eben einer noch ziemlich reichen Holtz-Gegend nahe, oder gar darinnen wohnet, verachten, sind lauter solche Dinge, die abzuschaffen. Dagegen aber wäre 4) nöthig, die Wälder und Höltzer, so abgetrieben, fein anzubauen, ja auch nicht so lange Stöcke stehen zu lassen, ingleichen den natürlichen Nachwuchs und Anbau zu befördern, oder doch allerhand andere Flächen, wo nicht mit Wäldern, doch mit Holtz, z. E. Strassen, Wege, Ufer, die Gärten, it. mit lebendigen Zäunen zu umpflantzen. Es geschicht die Fortpflantzung des Holtzes durch das Säen, durch die Wurtzeln die zertheilet werden, durchs Einsencken, durch Schnittlinge, durchs Pfropffen, und Versetzen. Carlowiz in sylvicultura, der Herr von Rohr in der Einleitung zur Land-Wirtschafft zeigen es, und die Leipziger Sammlungen im VI, IX, X Stück geben auch verschiedene besondere Anmerckungen davon. Uiber dieses alles solte man auch 5) den Wuchs des Holtzes in Wäldern selbst dadurch befördern, daß man die Hindernisse aus dem Wege räumet. Dazu gehöret also, das geschlagene Holtz zeitig wegzuschaffen; den Boden von Reißig, Spänen, kleinen Gewürtzel, und dergleichen so viel möglich zu reinigen; die Stock-Räume mit dem Vieh nicht eher, als bis der Wiederwachs eine genugsame Höhe, daß es ihm nicht mehr schaden konne, erlanget, betreiben zu lassen, auch die Gräserey darinnen nicht eher, bis die Eichel keinen Schaden mehr thun könne, zu verstatten; den Anflug des Tannel-Holtzes fleißig zu hegen; das Hopffen-Stangen, Reiff-Stäbe, Wein-Pfähle, und andere dergleichen Holtz zu hauen, nicht ohne Unterscheid zuzulassen; Laubstreiffen, Laub- und Waldmist-Sammlen, Moosrechen, Baumschälen, Bast-Wied- und Besem-Reiß-Schneiden, Spieß-Ruthen und Mayen-Bäume abhauen, theils völlig zu verwehren, zum theil aber die aus gewissen Ursachen nöthige Erlaubniß so genau als möglich einzuschräncken, (welches auch also wegen des Aescherns, Kohlenbrennens und Pech-Schabens oder Hartz-Reissens zu beobachten ist) durch die Gehöltze und junge Schläge keine neue Strassen und Wege machen zu lassen ꝛc. Endlich muß man auch 6) Fleiß anwenden, solche Materien aufzusuchen, welche dem Holtze in vielen Dingen substituiret werden können. Stein-Brüche, Ziegel-Erde und Lehm-Gruben, Stein-Kohlen, Torff, und dessen Graben gehören hierher. Auf diese Weise möchte man die Nachkommenschafft vor dem Holtz-Mangel bewahren. Dazu gehören aber gute Wald- und Holtz-Ordnungen, so wohl an sich als derselben genaue Beobachtung, angestellte Holtz- und Wald-Visitationes im Lande, und daß man nicht alles dabey auf den gegenwärtigen Privat-Nutzen ankommen, ja die Privat-Leute selbst nicht mit ihrem Holtze nach Belieben schalten und walten lasse.

Holtz, wird auch vor einen gantzen Wald genommen, dahero heissen hohe Hölzer, weite weit umfangene Wälder, Vor-Hölzer aber die mit dem Holtze und Busche verwachsene Acker- und Wiesen-Ränder, so an den grossen Wald anstossen und angräntzen; Ein Hau- oder Splitter-Holtz, welches zu seiner Zeit abgeräumet, und Häge-Holtz ein Wald, der geschonet wird. Ja in noch engerm Verstande nennet man auch nur ein kleines Theil eines Forst-Reviers, so mit Holtze bewachsen, ein Holtz. Die übrige wirtschafftliche Betrachtung ist im Artickel Holtz und Wald, it. Forst zu suchen. Bey dem Erkauff eines Holtzes oder Waldung hat ein Hausvater nachzufragen, oder, welches am besten und sichersten ist, selbst in Augenschein zu nehmen: ob es ausgeödet oder in gebührlichem Stande sey? Ob es einen guten gewächsigen Boden habe? Was vor Holtz darinnen vorhanden, ob es Brenn- Bau- und Nutz- oder Werck- und Schirr-Holtz sey, so den Drechslern, Tischern, Wagnern, Müllern und dergleichen in Holtz arbeitenden Leuten tauglich? Ob Schindeln darinnen gemacht, auch Latten- und Hopffen-Stangen darinnen gehauen werden können? Ob fruchtbare Eichen und Buchen zur Schwein-Mast vorhanden, und wie viel deren beyläufig jährlich darin geschlagen werden können, auch was daraus zu lösen? Ob gesunde Weide von Gras und Kräutern darinnen zu finden? Ob auch fremdes Vieh die Hut darinnen zu suchen habe? Ob über die Haus-Nothdurfft jährlich zum Verkauff etwas übrig bleibe, und ob solches in der Nachbarschafft wohl abgehe? und wie viel es betrage? Ob das Holtz von der Wohnung weit entfernet, oder derselben nah gelegen? Ob der Weg dahin eben oder steinigt und beraigt sey u. s. f. Wie im übrigen ein Holtz pfleglich zu nutzen und sonst gehörig mit selbigem umzugeben, ist schon kurtz vorher angeführet zu finden. Was hergegen diese und jene Art zu andern nützlichem Gebrauch vor Vortheil schaffe. Z. E. Man färbet schwartz, grün und gelb von den Rinden und anderen Sachen von Holtz; Lindene Kohlen brauchen die Mahler und Pulvermacher; noch ein anderes hat eine medicinalische Krafft, und was solcher Sachen mehr, dieses ist bereits bey der besonderen Beschreibung eines ieglichen Holtzes mit angeführet worden. Ob es im übrigen vor einen Holtz-Herrn besser sey, das Holtz auf dem Stamme und Acker zu verkaufen, oder solches erst in Wellen und Clafftern machen zu lassen, und alsdenn erst zu verkaufen? Ob es besser Claffter oder Malter zu machen? Was bey Schlagung des Buschholtzes, der Scheidhiebe, Auszeichnung des Nutzholzes und andern Umständen zu beobachten ꝛc. davon wird hin und wieder an seinem Ort in diesem Lexico Nachricht gegeben. Man kan auch davon des ehemaligen Ober-Land-Jägermeisters in Weimar, Herr von Jöchhausens Notabilia venatoris aufschlagen.

Holtz-Apffel wird die Frucht vom wilden Apffel-Baum genannt, welche kleiner und herber als ein Garten-Apffel ist, und dahero nur von armen Leuten frisch weggekocht genossen,

oder

oder in einer Haushaltung getreugt, und vor das Gesinde unter andern guten dürrem Obste gemenget, verspeiset, oder ein, wiewohl geringer Apffel-Most, hingegen ein desto besserer Essig daraus verfertiget wird. Das Wildpret hat an diesem, wie an allen wilden Obst eine treffliche Nahrung. Suche wilder Apffelbaum.

Holtz-Axt, ist eine Axt, dergleichen die Holtzschläger gebrauchen. Es wird dieses nutzbaren Instruments Proportion und dessen Vermögen nach den Regeln des Keils untersuchet. Da nun bey diesen sich die Krafft zu der Last verhält, wie die halbe Dicke desselben zu seiner Länge; also vermag auch eine spitzig zulauffende Axt weit mehr, als eine gar zu stumpffe. s. Axt.

Holtz-Bau, ist ein nöthiges Stück der Haushaltung, wodurch dem an vielen Orten einreissenden Holtz-Mangel gesteuret, und demselben vorgebauet wird. Solches aber geschiehet, wenn gantz öde und abgetriebene Holtz-Ländereyen, auch blosse wüste zum Ackerbau nicht taugliche, hingegen aber zum Holtz-Wachs dienliche Plätze, vermittelst Säe- und Pflanzung allerhand wilder Bäume, Holtzreich, nutz- und brauchbar gemacht, nicht weniger auch die also angerichteten neuen Wälder aufgebracht, erhalten, und vermehret, so wohl als die alten bereits vorhandenen Geholtze hauswirtlich gepfleget und gewartet werden; Siehe Art. Holtz. Von den Hindernissen Conf. von Rohr Histor. Nat. arborum.

Holtz-Birn ist die Frucht vom wilden Birn-Baum, welche zwar wie eine andere Birn aussiehet, aber klein, und eines dergestalt strengen, harten und herben Geschmacks ist, so ferne man sie nicht recht taig werden lässet, daß man sie roh nicht wohl essen kan, sondern von den armen Land-Leuten aufgelesen, gebacken oder gedörret und gekocht genossen wird, da sie sodenn an etlichen Orten Knödel, an andern aber Hutzeln geheissen werden; wiewohl man sie nicht leicht zu sammlen gestattet, weil diese Frucht gemeiniglich unter die Mast gezogen wird, angesehen ihr das Wildpret ungemein sehr nach gehet.

Holtz-Bock, **Säge-Bock**, ist ein Gerüste, aus zweyen in gewisser Weite von einander stehenden und in der Mitte mit einem langen Holtze zusammen gehängten Creutzen, worauf man das Holtz in die Länge leget, wenn es entzwey geschnitten werden soll.

Holtz-Bock, so bey den Feuer-Herden gebrauchet wird, siehe Feuer-Bock.

Holtz-Bock ist ein heßliches vielfüßiges Ungeziefer, welches dem Vieh, insonderheit aber denen Hunden sehr beschwerlich ist, und sich dergestalt in die Haut einfrißt und einhäckelt, daß nichts als der weißlichte und runde Hinterleib zu sehen ist. Die Hunde oder ander Vieh, so von diesem Ungeziefer geplaget werden, darff man nur mit Saltz-Wasser waschen und mit Eßig bestreichen, oder bittere Mandeln in Wasser zerstossen, und fein klein reiben, folgends die Hunde ode das Vieh damit bestreichen, so werden sie keine Holtz-Böcke beästigen.

Holtz-Boden oder **Holtz-Kammer**, heisset dasjenige verschlagene Behältniß, worinnen das zerschnittene und gespaltene Holtz vor die Küchen und Oefen, Stoß-weise gesetzet, lieget.

Holtz-Brahmen, siehe Hecke.

Holtz-Erde, **Modt** oder **Moth**, ist eine gute Erde, welche in Wäldern, wo Wind-Brüche geschehen, von dem über einander gefallenen und also verfaulten Holtze sich gesammlet hat, und an manchen Orten etliche Ellen hoch über einander ligend gefunden wird; sie lässet sich wie ein Turff brennen. Es entstehet diese Holtz-Erde auch aus verfaulten Stöcken, sonderlich in schwartzen Höltzern. Wenn sie recht verfaulet ist, so ist es eine unvergleichliche Garten-Erde zu verschiedenen Gewächsen; sonst dienet sie auch überhaupt zur Düngung.

Holtz-Flösse, siehe Flösse.

Holtz-Förster, **Holtz-Wärter**, ist bey einem Land-Gute, so Höltzer und Büsche hat, ein Bedienter, welchem die Aufsicht über dieselben anvertrauet ist, und zum Unterschied eines Fürstlichen Försters, welchem als einem gelernten Jäger, auch auf die Wildbahn mit Achtung zu geben befohlen, also genennet wird. Was er zu beobachten, und worinne sein Amt, folglich seine Eigenschafften bestehen, dazu giebt der Art. Holtz nicht nur Anleitung, sondern auch im Art. Förster sind diejenigen Puncte hieher zu ziehen, die das Holtz an sich betreffen.

Holtz-Gerecht ist ein Forst-Terminus, und heist so viel als Holtzverständig. Von einem Jagd- oder Forst-Bedienten wird erfordert, daß er Holtzgerecht sey, das ist, er muß wissen und verstehen, wie und mit was Vortheil er die Stämme, als Bau- und Gewerck-Holtzer abtreibe und verkauffe, die Gehauige und Scheit-Schläge nutzbarlich und pfleglich führe und taxire; das harte und weiche, item Gewerck-Schirr- und Feuer-Holtz genugsam zu unterscheiden wisse, auch zu Anflug derer Schläge behörigen Fleiß anwende, in Summa, wie eine Holtzung nicht nur in gutem Stand zu erhalten, sondern auch ins Aufnehmen zu bringen, und ohne der Herrschafft und des Geholtzes Schaden geziemend zu nutzen sey. Ein Holtzgerechter Jäger soll hiernechst fertig schreiben und rechnen können, auch von Rechtswegen so viel in der Geometrie verstehen, daß er ein Stücke Holtz ausmessen, und darüber einen Riß fertigen könne.

Holtz-Gräserey, siehe Gräserey.

Holtz-Hase, suche Hase.

Holtz-Knecht, ist ein Bedienter, so einem Förster, dessen Forst-Revier entweder zu weitläufftig oder mit vielen Waldungen verwachsen ist, untergeben, und demselben seine Huth, wie weit er Achtung zu geben hat, angewiesen wird.

Holtz-Krähe, siehe Specht.

Holtz-Laub, siehe Laub.

Holtz-Laus, ist ein fremdes Americanisches Ungeziefer, so bey uns eben nicht bekannt. Siehe hievon Natur-Lexicon.

Holtz-Maaß, ist ein gewisses Maaß oder Höhe und Weite, wornach die Scheite gemessen und verkaufft werden. Das gebräuchlichste ist eine Classter, nemlich drey Ellen hoch, und drey Ellen weit, da denn die Scheite nicht kürtzer als zwey Ellen, oder wenigstens sieben Viertel Ellen lang seyn sollen. Man pfleget auch an vie-

Digitized by

den Orten die Scheite in Malter zu setzen, welches Holtz-Maaß von verschiedener Höhe und Weite, und immer an einem Orte grosser oder kleiner als am andern, mehrentheils aber eine Elle hoch und drey Ellen weit ist. Weil aber iedes Malter, wenn es von denen Scheit-Schlägern gesetzet wird, in der Höhe einen Zusatz bekommen muß, so wird damit mehr Holtz verwendet, als in Clafftern, da man bey ieder Claffter nur einen Zusatz brauchet, und so ists auch mit denen Unterlagen beschaffen, daß man bey einer ordentlich gesetzten Claffter Holtz nur eine, bey einer in Malter eingetheilten Claffter aber drey Unterlagen haben muß: Daß diesemnach vor eine Herrschafft oder einen Hauswirt, der Holzungen bey seinem Gute hat, besser und verträglicher ist, die geschlagenen Scheite nach dem Claffter-Maasse setzen zu lassen, als das Malter zum Holtz Maaß zu gebrauchen. An einigen Orten, wie im Ober-Vogt-Lande verkaufft man das Holtz auch nach sogenannten Lachtern, welche etwas höher und weiter als die gemeinen Clafftern, nemlich viertehalb Ellen sind. In Ober- und Nieder-Sachsen rechnet man auch das Holtz an einigen Orten nach Schrägen und Faden. Man hat auch Wald-Schnuren, Ketten und Rincken, um das Holtz nach Span und Zoll zu schätzen. Endlich verkaufft man auch das Holtz nach Schocken oder Schock-weis. Das Well-Holtz wird nach Hauffen und Schocken verkaufft. Das Bau-Holtz aber entweder überhaupt, oder aber nach dem Zoll und der Schnure in der Dicke und Länge.

Holtz-Mangolt, siehe **Mangolt**.

Holtz-Marckt, wo in einem Amt oder Herrschafft viele Heiden und Wälder sind, und manchmal die jährlichen Einkünffte meistens in Holtz-Geldern bestehen, pfleget des Jahres zu gewissen Zeiten **Holtz-Marckt** gehalten, und Holtz verkaufft zu werden. Gemeiniglich geschiehet solches zweymahl: Das erste mahl im Früh-Jahr vor der Saat, das andere mahl im Herbst um Michaelis. Zu welchem Ende auf Verordnung des Forst-Amts ein gewisser Tag zum Holtz-Marckte publiciret, und an solchen das Holtz nach dem vorgeschriebenen Tax verkauffet, die Bäume nach Begehren angewiesen, und mit einem Holtz-Zeichen oder Wald-Eisen geschlagen und bezeichnet, das Geld an die Kammer versiegelt überschicket, und die von denen Forst-Beamten geführte und unterschriebene Holtz-Rechnung mit beygeleget, das Stamm-Geld aber abgezogen, und nach Proportion unter die Förster ausgetheilet wird. Die verkauffte und angewiesenen Stämme oder Bäume sollen iedesmahl an solchen Oertern stehen und ausgesuchet werden, wo bey deren Fällung nicht ander junges Holtz von denenselben beschädiget, der Wiederwachs nicht verdorben, noch des Wildprets Behältnisse oder deren Wechsel verhindert wird: Massen sodenn nicht allein bey solchem gefällten Holtz sowohl durch die abgeschlagenen Späne angelegtes Feuer, Herumtrampeln der Zimmerleute, als auch in Abführung des Holtzes mit Niederschleiffung durch die Wagen-Räder das junge Holtz verwüstet, sondern auch durch den dabey zu Schulden kommenden Tumult mit Klappen und Hauen, Geprassel der fallenden Bäume, Geschrey der Fuhrleute und Pferde, das Wild aus seinem gewöhnlichen Stand und gehabten Wechsel scheu gemachet, verjaget, und also daselbst verheeret und verstöret wird. Holtz-Märckte zu halten, wird heut zu Tage nur an solchen Orten und Gegenden, und zwar nur mit einigem Holtze, wegen derer armen und dürftigen Wirte beybehalten, wo nicht viel Holtz wächst wegen der menage, oder wo noch Holtz die Menge, und man noch nicht auf eine gute Holtz- und Wald-Wirtschafft bedacht ist. Denn das Holtz auf dem Stamm und der Wurtzel zu verkauffen ist nicht gar rathsam in der Forst-Wirtschafft, die dabey gebrauchte Behutsamkeit will den Schaden, der hier nur berühret ist, nicht allemahl verhüten. Daher hat man andere Anstalten, um das Holtz gut und nützlich zu verkaufen, nemlich Schreib-Anweis- und Abzählungs-Tage, Abpostungen, und dergleichen Anstalten, ingleichen Wald- und Holtz-Höfe, dahin das Holtz, sonderlich wenn man Flössen anlegen kan, zusammen geführet wird, man kan davon die Weimarische, Gothaische, Reuß-Plauische, Hennebergische, Calenbergische, Dillenburgische, Sachsen-Qverfurtische Forst-Ordnungen nachsehen. Bieweilen ist das Ausziehen und Ausschlagen nöthig, und nützet bisweilen. Wo kein dicker Wuchs ist, bleibt man bey der Eintheilung des Abtreibens.

Holtz-Mist, Wald-Mist, wird das in denen Wäldern von den Bäumen abgefallene Laub und Gereisicht genennet, welches von denen armen Land-Leuten, die da Mangel an Stroh und Futterung haben, mit Rechen zusammen auf Hauffen gebracht, heimgeführet, und so wohl in den Ställen mit unter- als auch in ihre Mist-Stäten zu anderer Streuung eingestreuet wird. Dieses haben zwar einige vor eine dem Holtz-Grund sehr nützliche und verträgliche Sache gehalten, weil derselbe solcher Gestalt sauber abgeräumet würde, und dadurch das junge Holtz besser Raum zu wachsen bekomme. Aber die Erfahrung bezeuget das Widerspiel, auch die Vernunfft selbsten giebt es, daß hierdurch den Wurtzeln der Bäume eine ersprießliche Düngung, und in der schneidenden Winter-Kälte ihre warme Decke weggenommen werde. Denen armen Leuten aber doch diese ihre äusserste Zuflucht, bey sich ereignendem Mangel des Unterstreuens nicht gar zu benehmen und zu schmälern; könte zwar denenselben an etlichen Oertern in denen Wäldern den Holtz-Mist zusammen zu bringen und wegzuführen, allein mit dieser Bedingung zugelassen werden, daß sie sich erstlich nicht gelüsten lassen, mit scharffen engen eisernen Rechen dieses vorzunehmen, durch welche öffters im Zusammenziehen die junge Bäumlein samt den Wurtzeln ausgerissen werden, sondern es mit weitzähnichten stumpffen höltzernen Rechen verrichten; fürs andere, daß sie nicht allen Holtz-Mist von der Erden hinweg nehmen, sondern nur obenher abräumen, und das unterste

jenen jungen Gewächsen und Wurtzeln der Bäume zur warmen Decke überlassen.

Holtz-Müschel oder **Holtz-Nischel**, ist wilder Sperling, siehe Sperling.

Holtz-Register, ist ein nach denen Gehauen eingetheiltes Verzeichniß, worinnen, was alljährlich geholtzet worden, und sonst vor Nutzung aus denen Waldungen gefallen, zur künfftig diensamen Nachricht angemercket. Es gehöret aber zu einem ordentlichen Holtz-Register die Beschreibung aller und ieder Höltzer, Brahnen und Gewierichte, so wohl nach ihren Nahmen, Inhalt und Lage, als auch was die anstossenden Stücken, ob sie Feld-Holtz oder Wiesen seyn, und wem sie gehören. II Die besondere Eintheilung dieser Gehöltze in ihre ordentliche Gehauigte. Bey iedem Gehau ist in specie anzumercken: 1) Der Nahme des gantzen Holtzes, die Nummer des Gehaues und der Inhalt desselben. 2) Die Haupt-Bäume, so an Eichen, Aspen und andern zu Bau- und Gewerck-Holtz gefället worden. 3) Wie viel Clafftern Brenn-Holtz von ieglicher Sorte geschlagen worden? 4) Wie viel man, von denen um den dritten Theil oder auch um die Helffte ausgerotteten Stöcken, Clafftern Stock-Scheite bekommen? 5) Was vor Böttger-Holtz gemacht worden? 6) Was die Bäume vor Abraum oder Affterschlag gegeben? Wie viel Hauffen oder Schocke, und was, wenn man solche verkauft, daraus gelöset worden? 7) Wer die Scheit-Schläger gewesen, und was sie vor Lohn empfangen? 8) Wie viel Schocke Reiß-Holtz? 9) Reiff-Stäbe; 10) Hopffen-Stangen, ingleichen 11) wie viel Schock Dorn-Bündel zum Verzäunen man bekommen? 12) Was vor Schirr-Holtz gehackt und dem Schirrmeister geliefert worden? 13) Wie viel Laaß-Reiser bey diesem Gehau stehen geblieben? 14) Wie viel Schocke oder Hauffen zur Frohne, und wie viel ums Lohn, auch von wem solche gehackt worden, und wie viel das Lohn betragen? 15) Was bey denen alten Gehauen vor Holtz-Gräserey vermiethet, und was vor Grase-Zins, oder wie viel Grase-Hüner, und von wem entrichtet worden? 16) Wie viel Scheffel wild Obst man erhalten? Wie viel Scheffel an Eichen und Buch-Eckern von denen um die Helffte lesenden Leuten geliefert, oder 17) was von denen in die Eichel- und Buch-Mast geschlagenen Schweinen vor Mast- oder Fehm-Geld erhoben worden? 18) Was vor Weiden geköppt, wie viel Schock Zaun-Gerten und Satz-Weiden gemacht, und wo diese wieder gesteckt worden? 19) Was bey den Weiden-Köppen vor Frohne geschehen, und was verlohnt worden ꝛc. Man siehet leicht, daß dergleichen Holtz-Register die bisher geführte Wirtschafft mit einem Holtze oder Walde vorstelle, und daher zur fernern klugen Anstellung und Verbesserung der Wirtschafft höchst nöthig und nützlich sey, daher darauf sonderlich zu sehen, daß dergleichen Nachrichten von Jahren zu Jahren fortgesetzet werden.

Zu Holtz richten, heisset nach Weidmännischer Redens-Art einen Hirsch oder Thier mit dem Leit-Hund im Holtze aufsuchen.

Zu Holtz schiessen heisset, wenn einer ein Wildpret schiesset u. nicht recht trift, daß es sich verkriechet, stirbet, und von Maden gefressen wird.

Holtz-Schnepffe oder **Wald-Schnepffe**, siehe Schnepffe.

Holtz-Schopffen, ist bey einer Haußhaltung ein nöthiges Gebäude, um das zum Brauen, Backen, Waschen, Einheitzung der Wohn-Stuben, und zu Versorgung der Küchen erforderliche Reis Holtz, Gewürtzel, Kleppel, Lager- oder Kern- und Stock-Scheite vorräthig darunter zu bringen, und in trockenem zu unterhalten. Die zwey Neben-Seiten, nebst der hintern Seiten können zugemacht, die vördere aber muß offen gelassen und nur mit etlichen in gebührender Weite von einander gesetzten Säulen versehen werden, damit man mit dem Wagen genau hinan fahren, und das Holtz ungehindert vom Wagen in den Schopffen werffen und darinnen setzen lassen könne. Die Grösse desselben muß nach der Grösse des Gutes und der benöthigten Feuerung proportionirlich eingerichtet, und, weil man bey einem Gute oder in einem Hofe kein Plätzlein ohnbrauchbar liegen lassen soll, über denen Balcken des Holtz-Schopffens unter dem Dache ein bequemer Boden zu Verwahrung allerley Nothwendigkeiten mit einer verschlossenen Treppe angebracht werden. Es muß aber dieser Schopffen nicht weit von dem Wohn- Back- und Brau-Haus entfernet, oder bey diesem letztern ein besonderes Behältniß zum Holtze mit eingerücket seyn, damit man das Holtz nicht zu weit zu schleppen habe, und ausser dem Ubelstand auch noch viel Zeit vergeblich versplittert werde.

Holtzschreyer, siehe Häher.

Holtz-Taube, suche Taube.

Holtz-Verkohlen, heisset in denen Wäldern das Holtz in grossen Hauffen zu Kohlen brennen. Siehe Kohlen-Brennen.

Holtzungs-Gerechtigkeit, wird das Recht genennet, welches an manchen Orten so wohl einzelne Personen, als auch gantze Gemeinden haben, in eines andern oder auch in ihrer Obrigkeit oder Herrschafft Wäldern so viel Brenn-Holtz zu holen, als sie zu ihrer Nothdurfft und Versorgung ihres Hauswesens gebrauchen. Sie dörffen aber von solchem Holtze nichts verkaufen oder damit handeln, auch weder Reiff-Stäbe, Hopff-Stangen, Baum- oder Zaun-Pfäle, noch weniger Bau- oder ander Nutz-Holtz daraus mitnehmen.

Holtzwärter, siehe Holtz-Förster.

Holtz-Wurm, ist ein Ungeziefer in Gestalt einer ziemlich grossen Made, mit einem rothen Kopff und weissen Leib ohne Füsse, wiewohl einige auch Füsse haben, und fast den Ohr-Würmen gleich kommen, welcher das Holtz zernaget und dergestalt zerbeißt, daß es zu einem klaren Mehl wird. Bey seiner Arbeit gehet es so scharff zu, daß man ihn auswendig hören kan. Es pflegen einige dergleichen Würmer als eine Haus-Medicin zu gebrauchen, und selbige so wie sie aus dem Holtze gehacket werden, zu verschlucken. Von diesen Holtz-Würmern sind unterschieden, die vor einigen Jahren in Holland bekannt gewordenen See-Würmer, welche die Schiffs-Plancken und Wasser-Pfäle in denen Dämmen durch-

durchfressen, und lange Würmer von 8 Zoll lang, 1 Viertel Zoll dicke, und mit einem Helm an dem Kopffe, gleichsam wie ein scharfer Hohl-Bohrer versehen. Es ist davon zu Erfurt 1733 eine deutsche Beschreibung des Herrn *Rousset*, eines Mitglieds der Societät der Wissenschafften zu Berlin, herausgekommen.

Holunder, siehe Hollunder.

Holwurtz, suche Erdrauch.

Honig, ist der süsse und angenehme Safft, welchen die Bienen aus dem besten und edelsten Wesen allerhand guter Blumen, Kräuter und Pflantzen ziehen und saugen, in einem Bläslein unter der Zunge in ihre Gebäude eintragen, und ihre Roß (Waben oder Weseln) damit füllen, wovon sie nicht nur selbsten ihre Nahrung und Unterhalt haben, sondern noch über dieses demjenigen, der sie hält, und ihrer nach Bedürffniß fleißig pfleget und wartet, einen besondern Nutzen mit beyden sowohl dem Honig als Roß schaffen. Es wird aber das Honig eingetheilet in gezeidelt es Honig und in geseimtes. Das erste begreiffet das in seinem Roß noch befindliche, wie selbiges aus dem Stocke Scheiben-weis geschnitten worden, und ist theils das gemeine, so brauner Farbe, theils das derbe kornichte u. mehrentheils weisse, welches auch Zucker-Honig genennet wird, und das Jungfern-Honig; Jungfern-Honig aber heisset dasjenige, so ohne vorhergehende Seimung von sich selbst aus dem mit Fleiß ausgelesenen weissesten, ja von aller Brüte befreyeten Roß, Gewircke oder Waben fliesset und abtropffet, und weil es besser als das durch die Wärme von dem Roß geschiedene und also gezwungen geläuterte Honig, auch daher gantz weiß und klar ist, besonders in ein rein Geschirr gethan, und an einen frischen Ort wohl verwahret aufgehoben wird; das letzte wird wiederum eingetheilet in das eigentlich also genannte geseimte Honig, und in das grobe oder Leb-Honig, welches dasjenige, so nicht mehr von selbst durch die Wärme aus dem Roß lauffen wollen, sondern durch einen dick gewirckten und in heissem Wasser ziemlich warm gemachten Sack hindurch gepresset werden müssen, siehe unten Honigseimen; aus dem überbliebenen aber wird hernach das Wachs zubereitet, davon dieses Wort nachzuschlagen. Noch eine Art des Honigs giebt es, welches man Linden-Honig nennet, und in Litthauen, wie auch Rußland von einer besonderen Art wilder Bienen, die sich mehrentheils von denen Linden-Bäumen nehren, gemachet, und wegen seiner weissen Farbe und ungemeinen Geruches allem andern Honig vorgezogen wird. Die Güte des Honigs betreffend, so ist zuförderst ausser Zweiffel der Zeit nach dasjenige Honig, so die Bienen im Frühling und sonderlich im Mayen eintragen, zu welcher Zeit die Blumen und Kräuter in ihrer besten Krafft und Blüte sind, unstreitig das beste; hingegen ist dasjenige, so im Sommer gesammlet wird, schon nicht so gut; das Herbst-Honig aber ist das schlechteste, gleichwie auch das wilde oder Wald-Honig um ein ziemliches schlechter ist, als das so in Höfen und Gärten gesammlet wird. Nechst diesen lässet sich des Honigs Güte auch aus der Farbe, dem Geruch, Geschmack, der Dicke oder Schwere füglich erkennen, dannenhero nach dem sogenannten Jungfern-Honig das beste Honig ist: Wenn es Gold-gelber Farbe, eines annehmlichen lieblichen Geruchs, süß und scharff von Geschmack, klar, lauter und durchsichtig, dabey etwas schwer, doch nicht wässerigt und fliessend ist. In einem Fasse wird das beste Honig unten gesucht, gleichwie sonsten der beste Wein in der Mitten des Fasses, und das beste Oel oben in den Tonnen gefunden wird. Je fester und schwerer demnach das Honig ist, ie besser und süsser ist es; also auch, ie frischer ein Honig, ie besser es ist. Wer Honig kauffet, der sehe zu, daß er solches von bekannten Christlichen und ohnbetrüglichen Leuten bekomme: Denn es giebt böse Menschen, welche Castanien-Mehl oder Hirsen- wie auch Erbsen-Mehl darunter mengen, und damit das Honig gewaltig vermehren, ohne daß der Betrug, sonder vorhergehende Probe, zu erkennen ist. Es bestehet aber diese Probe darinnen, daß man von dem Honig etwas kochet und schäumet, und in ein gläsernes Geschirre thut: Erscheint es in solchen oben auf gantz trübe, so ist das Honig mit obgedachtem Mehle verfälschet, sincket aber durch diese Probe das Trübe in dem Glase zu Boden, so ist das Honig sonst mit einem schweren Pulver vermenget worden. Das Honig hat eine zarte, subtile und balsamische Eigenschafft zu wärmen, zu zertheilen, zu reinigen und auszutreiben die Lebens-Geister zu vermehren, und alles was darein gelegt, oder wormit es vermischet wird, lange Zeit frisch zu erhalten, und für aller Fäulung, besser als der Zucker thun kan, zu verwahren: Wie denn die Peltz-Zweige oder Pfropff Reiser, wenn man sie in Honig in einer blechernen Röhre oder einem andern Geschirre also einleget, daß sie von dem Honig gantz umgeben werden, auf solche Art ein paar Monat lang frisch erhalten, und an weit entfernte Oerter also nützlich verschicket werden können; ja da der Zucker vor diesen noch nicht so gemein war, wurden alle Früchte mit Honig eingemachet. Weil aber das Honig hiernächst auch eine jährende Krafft hat, welche, wenn sie einen beqvemen Zunder im Leibe findet, ein unnützliches Aufwallen in denen Säfften, und dahero gefährliche Kranckheiten verursachet, als sollen sich junge, hitzige, cholerische Leute, und die eine flüchtige Säure im Leibe haben, dessen enthalten, hingegen aber dasselbe alten, kalten, flüßigen und phlegmatischen Personen überlassen, massen es im Husten oder andern von kalten Flüssen herrührenden Brust-Beschwerungen, ingleichen in allerley Verstopffungen der Mieren und Zufällen des Harms sehr gute Dienste thut. Das rohe ohngeseimte Honig verursachet Blähungen, und, zu viel genossen, Undauung und Eckel. Das Honig, so bitterlicht und sauer ist, dergleichen an manchen Orten gefunden wird, soll man wegen seiner Schädlichkeit nicht gebrauchen, sondern als einen Gifft fliehen. In der Medicin dienet das Honig nicht nur mit verschiedenen Kräutern componiret in mancherley Zufällen, sondern es hat

t das daraus bereitete Oel, Wasser, der Spi-
us, Eßig und dergleichen seinen grossen Nu-
n in denen allermeisten Kranckheiten. Siehe
ienen.

Honig-Blume, siehe **Melisse**.

Honig-Flecke, heissen an denen Marder-
älgen die Flecke, so man zuweilen darinnen
idet; sie bekommen ihren Nahmen daher,
eil man dafür hält, daß sie von dem vielen Ho-
g entstehen, welchen dieses Thier gerne ge-
iesset, und daher der Hummeln ihren Nestern
hr nachgehet, und sie ausfrisset.

Honigseimen, heisset das Honig von dem
ewürcke, (Roß, Waben) oder Wachs scheiden,
lutern und reine machen, welches nach beschee-
ener Zeidelung folgender Gestalt geschiehet:
Man nimmt, nachdem man wenig oder viel Ho-
ig zu bekommen hoffet, einen grossen oder klei-
en Topff, der unten einen Zapffen hat, und
hut in diesen erstlich die reinsten und schönsten
it einem Messer wohl durchschnittene Honig-
Stücken allein, ohne daß sie mit den andern ver-
nengt seyn, denn diese müssen auch ihre eigene
Geschirre haben: Der volle Topff wird mit dem
Zapffen wohl verwahret und zugemacht, über
in ziemliches Feuer in einem Kessel, darinnen
eisses Wasser ist, gesetzet. Wenn er nun eine
weile in siedendem Wasser gestanden, und man
at ihn etliche mahl umgerühret, so zerachet das
Honig dünn: Da muß denn der Topff aus dem
Wasser gehoben und der Zapffen abgezogen wer-
den, worauf das zergangene Honig durch ein
klares, mit heissem Wasser, warm gemachtes
Tüchlein in ein untergehaltenes reines Geschirr
läufft. Will nichts mehr nachgehen, so wird es
wieder über dem Kessel zertrieben, und aber-
mahl durchgeschlagen: Wenn nun das beste
heraus ist, so leget man das übrige geringe auch
in den Topff, verfähret mit diesem, wie mit dem
vorigen, nur daß man das durch das Tüchlein
lauffende Honig in ein sonderbares Gefässe lauf-
fen lässet. Wo nun nichts mehr zum Zapffen-
Loch heraus will, wärmet man das zurücke ge-
bliebene Dicke wieder im Kessel, schüttet solches
in einen ziemlichen mit heissem Wasser warm
gemachten Speck, und presset das übrige vollends
aus, doch muß die Presse auf gleiche Art vorhero
wohl erwärmet seyn. Dieses Honig wird wie-
der in ein besonderes Geschirr gethan; die He-
fen aber davon, oder das, was sich im Sacke an-
gehängt, wird mit gesottenen Brunnen-Wasser
wohl gewaschen, und dieses Honig-Wasser so-
denn zum Meet gebraucht. Eine andere Art,
das Honig zu seimen ist folgende: Man nimmt
zween Feuer-Böcke, und setzet sie auf einen
Herd gegen einander, darauf leget man zwey
Schienen Eisen, nicht weit von einander: Als-
denn thut man den Honig in Milch-Aesche, so
Löcher mit Zapffen haben, und setzet die Aesche
mit Honig auf die Schien-Eisen, und machet
folglich ein lindes Kohl-Feuer darunter, damit
der Honig in den Aeschen mit mählichen flüßig
werde und zergehe, lässet hierauf immer zu dem
zergangenen Honig aus den Aeschen in ein Ge-
schirr lauffen, und giesset ihn sodenn in einen fei-
nen neuen reinen Topff; das thut man so lang,
als noch Honig vorhanden ist, und dessen aus
den Aeschen läufft. Wenn nichts mehr vor-
handen, so thut man das Roß (oder die Waben)
auch zusammen, daß dieses vor sich bleibet, denn
das Honig hat diese Art, daß so es ihm ein wenig
heiß gehet, dasselbe bald flüßig wird, und sich
vom Wachs ohne sonderbare grosse Mühe bald
absondert. Damit man aber wissen könne, wie
viel man des Honigs hat, soll man die Topffe
zuvor mit Wasser überschlagen, und darauf
zeichnen, wie viel ein ieder Topff halte, und wie
weit man das Honig in die Topffe giessen soll;
darnach kan man ihn nach der Kanne oder Nös-
sel, wie recht ist, verkauffen, so wird niemand
betrogen. Wenn das Honig sich in dem Topffe
gesetzet hat, so pfleget dasjenige Roß oder unsau-
bere Wesen, so mit durchgegangen, und vom
Honig sich abgesondert, oben auf den Topffen
sich zusammen zu begeben; dasselbe unsaubere
Wesen soll man mit einen Löffel bis auf das lau-
tere Honig hinweg nehmen, und zum Roß thun,
damit das Honig von dem Schaum nicht so un-
scheinlich gemacht werde. Uibelriechendes Ho-
nig sonst zu läutern, und ihm einen guten Ge-
schmack zu geben: Nimmt man ein Maaß oder
Kanne laulicht Wasser, mischet es mit so viel
Honig, thut ein Qventlein zerstossene Würtz-
Nelcken in einem Säcklein darzu, und lässet es
also bey einem gelinden Feuer sieden, bis das
Wasser alles heraus dünstet; man muß es aber
dabey wohl abschäumen. Das geseimte Honig
wird in ein kühles aber auch lüfftiges Gemach
gesetzet, und bis zum Gebrauch aufgehoben;
worbey wohl in Acht zu nehmen, daß man das-
selbe ja nicht an die Sonne setze, denn es ersäu-
ret davon, und die Bienen, die damit gespeiset
werden, sterben gerne davon. Wer bey dem
Honigseimen den Backofen zu Hülffe nimmt,
der wird dem Honig die Farbe, den Geschmack,
und die meiste Krafft benehmen, auch nicht ver-
hindern können, daß sich nicht das Wachs sehr
darunter mische. Ein Haus-Vater soll seinen
durchs Zeideln erhaltenen Honig nicht alle
seimen oder verkauffen lassen, sondern einen gu-
ten Theil davon im Roß im Vorrath behalten,
damit man, falls die Bienen den Winter durch
einigen Mangel an ihrer Nahrung leiden sol-
ten, dieselben damit speisen könne; so ist auch
das noch im Roß seyende Honig viel besser und
bequemer, als das geseimte, denen Bienen zu
geben: Denn man darff Winters-Zeit solches
nur an einen Stecken machen, und es oben ins
Haupt zu denen Bienen legen, so vertragen sie
dasselbe bald in ihre Arbeit und lediges Roß;
das geseimte Honig aber muß man in Käse-
Näpfgen, oder welches noch besser in ein höltzer-
nes Kästlein oder Tröglein thun, und oben dar-
über kleine Rüthgen legen, daß sie darauf gehen,
und das Honig gebrauchen können; doch wird
auch dieses Honig in den Stöcken bald zu hart,
daß ihn die Bienen nicht geniessen können, dero
wegen das noch im Roß befindliche Honig vor
gedachter massen am besten ist.

Honig-Thau, ist ein übler Zufall oder
Kranckheit, so meist im Frühling und um die
Zeit das schossende und blühende Korn, sonder-
lich welches geil stehet, ingleichen die starck aus-

treibende und blühende Bäume, nicht weniger auch Bohnen und andere Hülsen-Gewächse zu betreffen pfleget, wiewohl dergleichen nicht durchgängig an einem Orte sich ereignet, sondern nur Strichweise bald eine Gegend vor der andern, bald eine Gattung der Bäume vor der andern, ja bald nur eine Seite des Baumes vor der andern davon gerühret wird; wie denn bey genauer Observantz entdecket worden, daß der Nuß-Baum gantz und gar von dem Honig-Thau verschonet bleibe: Auch wird dieser Thau in einem Jahre mehr als in einem anderen, vornemlich aber und am allermeisten verspüret, wenn auf vorher gegangene Nässe oder kleinen Regen alsbald Sonnenschein und Hitze erfolget, daher man eben nach der gemeinen Redens-Art davor hält, daß der Honig-Thau aus der Lufft herab gefallen. Er setzet sich alsdenn an die Blüte und Sprößlinge der Bäume und andere Gewächse als eine klebende Materie, verkleistert gleichsam die Hertz-Blätlein oder Blüten, daß ihnen die treibende Krafft benommen wird, daher sie gantz welck werden, zusammen schrumpffen, abfallen oder die Blätter bekommen, wenigstens braun-gelbe Flecke. Auf diese beschriebene Weise liegt er etliche Tage auf den Bäumen und Getraide, zumahl wenn ihn nicht etwa ein kurtz darauf fallender Regen wieder abspület, und erwachsen bey der ersten Art insgemein kleine Würme oder Maden, die durch ihr Anfressen das Abfallen der Blätter und Blüten befördern; die andere damit befallene Art, nemlich das Getraide, bleibet taub, oder degeneriret in die sogenannte Mutter-Zapfen, davon weiter unten Korn-Mutter nachzuschlagen. Der Geschmack dieses Thaues ist so süsse als Honig, iedoch etwas piquant, daher er von den Bienen als eine ihnen gar nützliche Speise fleißig gesamlet wird, wiewohl sie diesen nicht ohne Unterscheid nehmen, sondern allein den weissen aussuchen, den gelben aber vorbey gehen als eine ihnen gar schlimme Kost. Uiberhaupt aber wird er von denen Schäfern vor einen Schaafen höchst schädliches Gifft gehalten, wenn er etwa auf das Gras und andere Weide gefallen. Was im übrigen seinen Ursprung und dessen Natur belanget, findet man bey den Natur-Kündigern sowohl, als bey klugen und verständigen Land-Wirtschafften viele und mancherley Meinungen, so daß dessen Generation bald einer übeln Constellation, bald der Erde und Lufft, bald dem Gewächse selbst zugeschrieben wird, welches letzte die meisten unserer Zeit als die Haupt-Ursache annehmen, immassen die gleich anfangs beschriebene Umstände sich am allerbesten daraus erklären lassen; iedoch muß die Erde und Lufft oder die daraus erwachsene Witterung ebenfalls das ihrige mit beytragen.

Hopffe, ist eine herrliche Sache vor einen Hauswirt, nicht nur zum Bierbrauen, sondern auch zum Handel, wo er damit recht umzuspringen weiß. Das Gewächse hat dünne in einander verwickelte Wurtzeln, und lange, dünne, ranckigte rauhe Stengel, in denen es an Stangen, Bäumen, und was es ergreiffen kan, hinauf klettert. Die Blätter sind breit, den Stick-wurtz- oder Zaunrüben-Blättern nicht ungleich, aber schwärtzlichter, rauh, zerkerbt, und Paar-weis gegen einander über an ihrem Stengel oder Rancken, mit langen, rothlichten und rauhen Stielen hängend. Die Blüten sind klein, weiß oder licht-gelb, in Gestalt der Trauben zusammen gesetzt. Die Früchte, oder der Hopffen selbst, welche nicht aus der Blüte, sondern an besondern Orten hervor kommen, sind länglicht-runde, aus vielen Schuppen-formigen Blätlein bestehende Häuptlein, welche eine weiß-gelblichte Farbe, einen starcken und durchdringenden Geruch, und kleine schwärtzlichte Saamkörnlein haben. Es ist aber der Hopffen eigentlich zweyerley Sorten, als zahmer oder Garten-Hopffen und wilder, den man auch Rasen- oder Weiden-(Hecken- und Stauden-) Hopffen nennet. Jener ist der edelste an Geruch, Krafft und Wirckung, hat auch viel kleine Stacheln oder Häcklein, damit er anzacket, und muß noch überdies mit grosser Mühe und Arbeit gezogen werden; da hingegen der wilde Hopffe sich nicht alleine selbst zeuget, und sich an die Weiden, als ein Wein-Reben anhänget, auch in den Hecken und Gesträuch manchmahl häuffig wächset, sondern auch nicht allezeit etwas austrägliches an seinen Rancken hat, wiewohl man ihn doch bisweilen unter andern Hopffen zum Biere gebrauchet. Es wird aber beyderley Hopffen noch ferner eingetheilet, und zwar der Garten-Hopffen, in Früh- und Spat-Hopffen; der Weiden- oder Stauden-Hopffen aber in den der grosse Häupter, und in solchen der kleine Häuptlein hat: Der frühe Garten-Hopffen, welchen man auch den August- oder August-Hopffen nennet, schläget am ersten aus, und wird von den Bierbrauern für den besten gehalten, bekommt grosse dicke Keimen und Rancken, nebst grossen langen Häuptern, und beginnet insgemein vierzehen Tage vor dem andern zeitig und reiff zu werden; dieser ergiebet sich auch eher im Sud, weil er nicht so hart ist. Der spate Garten-Hopffen hingegen ist mit kleinen Rancken und Keimen, nebst kleinen Häuptern versehen, und wird erst im September um Michaelis reiff. Uiberhaupt aber ist der Garten Hopffen unterschieden nach der Landes-Art, und wird vor allen andern dem Böhmischen Hopffen der Preis zugeschrieben, daß er das Bier am besten würtze. Der Weiden-Hopffen, so grosse Häupter hat, die sich wohl schliessen und den Saamen nicht bald fallen lassen, ist der beste; dahingegen der andere, so kleine runde Häuptlein hat, die sich von der Hitze bald aufthun, und den Saamen fallen lassen, taub wird, und nichts nutz ist, auch deswegen, weil er den Saamen und das Mehl heraus lauffen läßt, nur Läuffer genennet wird. Der Hopffe hat bekannter massen einen scharffen bittern Geschmack, daneben die Krafft zu reinigen, zu wärmen, zu öffnen und zu zertheilen; daher er auch von einigen als ein Blut-reinigendes, und die Verstopffungen der inwendigen Theile wegnehmendes Mittel recommandiret wird. In Milch gesotten und davon getruncken, tödtet er Bauch-Würme. In Bier oder Wein gekocht und äusserlich aufgeleget, lindert er alle

von Fällen, Verrenckungen oder Geschwulsten herrührende Schmertzen. Am allermeisten wird er zum Biere gebraucht, bey welchem er dasjenige thut, was das Saltz bey denen Speisen und andern Sachen, so man aufbehalten will, verrichtet, massen er demselben nicht nur eine angenehme Würtze giebet, sondern auch der Säure wehret, und das Bier länger gut erhält, zumahl, wenn er wohl gekocht, und in behöriger Proportion genommen wird, denn wo man solche überschreitet, und des Hopffens zu viel nimmt, pfleget er Hitze, Haupt-Wehe und Blähungen zu verursachen.

Hopffen-Bau, ist diejenige Wissenschafft, welche erfordert wird, den Hopffen nach seiner Natur in das Erdreich zu legen, denselben gehörig zu pflantzen, zu warten und zu pflegen, daß er durch seinen gedeylichen Wachsthum, mit göttlicher Hülffe, die darauf gewendete Bemühung mit guten Nutzen belohne. Es erfordert demnach zuförderst der Hopffe einen feuchten Grund und Boden, der darbey lucker und geil seyn, und ein schwartzes Erdreich haben muß, damit der Regen und Feuchtigkeit wohl eindringen möge. Erwählet man nun zum Hopffen-Berg oder Hopffen-Garten einen Neubruch, das ist, ein solches Stücke Land, welches gar niemahls angebauet gewesen, oder aber ein Stücke Feld, so eine lange Zeit ungebauet und brach gelassen worden so muß man solches zuvor im Hebst wohl umhacken oder ackern, und diese Arbeit im Frühling noch einmahl vornehmen; nimmt man aber einen schon vorhero wohlgebaueten Acker darzu, so läst man die erstgemeldte Arbeit im Herbste unterwegens, und richtet den Platz erst im Früh-Jahr zum Hopffen an. Hierauf macht man Gruben, eine iegliche ohngefähr fünf Viertel-Elle im Diameter weit, und etwan eines halben Knies tieff, fünfftehalb oder auch fünff Schuh von einander, dünget solche mit Schweine-Mist, und leget sodenn die junge Fächser oder Hopffen-Wurtzeln einer Spannen lang, mit über sich stehenden Augen oder Knöpffen, und zwar an der Zahl, drey vier bis sechs darein, nachdem sie nemlich starck oder geringe sind, damit wenn etwan eines oder das andere dahinten bliebe, doch die übrigen ausschlagen mögen. Wenn denn die Fächser in die Gruben gelegt, und selbige mit dem aus den Gruben gestochenen Erdreich wieder zugedecket worden, so pfleget man gemeiniglich zu ieder Grube einen Stecken oder Pfählchen zu stecken, damit man wisse, wo der Hopffen liege; da denn derselbige bereits das erste Jahr etwan anderthalb Ellen, oder auch eines Mannes hoch aufwächset, und zuweilen träget, welches aber nicht allezeit, und auch nicht in grosser Menge geschiehet, bis er in dem Grund recht eingewurtzelt ist. Es geschiehet aber solche Pflantz- und Einlegung drey Tage vor und drey Tage nach dem neuen Mond, und pfleget man solche im Frühling mit demjenigen Hopffen, der grosse Dolden oder Häupter hat, im Herbste aber mit demjenigen, der mit kleinen Häuptlein versehen ist, vorzunehmen, wiewohl man den Hopffen an manchen Orten ohne Unterscheid im Frühling einzulegen pflegt. Im Majo kurtz vor oder auch im Junio nach Pfingsten im alten Monden behackt und bewallet (das ist, mit Erden beschüttet) man solchen eingelegten Hopfen zum erstenmahl, damit er wohl bewurtzele und aufwachse, läst ihn also liegen, bis auf die Fasten da er, wie der alte Hopffen, (wiewohl zum erstenmahl) im letzten Viertel des Monats Martii, oder nachdem sonst die Witterung und die Jahrs-Zeit darnach ist, beschnitten, auch behacket und befüllet, oder beworffen wird. So bald solches geschehen, muß man etwan in der Mitte des Aprils oder doch bald darnach im Zunehmen des Monden die Stangen darzu stecken, und die Schößlein mit Gersten-Stroh oder etwas andern anleiten und anbinden, damit die Reben in die Höhe steigen mögen, und können an eine Stange zwey, drey oder vier Rancken gebunden werden. Die Stangen aber sollen ziemlich dick und starck seyn, obgleich derselben eine geringere Anzahl vorhanden, so daß sie deswegen desto weiter aus einander gestecket werden müssen, allermassen darum des Hopffens weder weniger oder mehr wird, sondern die Dolden werden nur desto gröber, und der Hopffen ergiebiger, wenn der Stangen weniger sind, indem er besser Raum zu wachsen hat. Wenn also der Hopffen bis auf die Helffte der Stangen gewachsen, muß er wieder, wie vorhero gehefftet, und also demselben fortgeholffen werden; ie geiler aber der Hopffen antreibet, ie stärcker und höher sollen die Stangen seyn, angesehen er sonst nicht so gut blühen kan, daran doch am meisten gelegen ist. Nach dem Stängeln oder Anleiten, muß man auch das Blaten oder Belauben nicht unterlassen, sondern dasselbige, wie bey denen Wein-Stöcken verrichten, man muß aber nur unten blaten, und die obern daran stehen lassen. Das Hacken, wovon bereits oben gedacht, muß mit besonderer Behutsamkeit geschehen, damit die Fächser und Wurtzeln nicht verletzet werden. Die erste Hacke wird vorgenommen, nach Beschaffenheit der Witterung im Martio oder April, im abnehmenden Monden; die andere geschiehet, wenn die Reben gewachsen, und zum zweyten mahl an die Stangen gebunden worden; die dritte wird verrichtet, wenn der Hopfen angeflogen und zu blühen anfänget. Nach solchen muß man das unnütze Gewächs und die Fasern an der Wurtzel wegschneiden, und den Sommer über das Gras fleißig ausjäten, damit dem Hopffen weder die Krafft noch der Sonnenschein benommen, und derselbe dadurch ruiniret werden möge, daher pflegt man auch, ausser den Hopffen-Gruben den andern Boden nicht zu düngen, weil sonsten zu viel Unkraut darinnen wachsen würde; so müssen nicht weniger die Wildlinge, ingleichen die Reben- und Wasser-Zweige fleißig weggeschnitten werden, damit selbige denen Reben nicht den Safft und die Nahrung benehmen. Zur Zeit der Blüte, welche sich um Jacobi hervor thut, kan der Hopfen am allerersten durch den Mehlthau, als seinen ärgsten Feind, gantz unbrauchbar und zu nichte gemachet werden, es soll aber solches nicht so leichtlich geschehen, wenn der Hopffen mit guten Schweine-Mist gedünget wird, welche Düngung man fast alle drey Jahr im October, da der Hopffen wieder gedecket ist, wiederholen,

und den Schweine-Mist um, und oben auf die Gruben legen soll, damit er den Winter über unter dem Schnee sich erliege, und den Boden wohl geil mache. Sobald der Hopfen reiff, welches gar leicht an dem starcken und in den Kopff steigenden Geruch, den er um Egidii zu bekommen pflegt, abzunehmen ist, soll er, wo möglich, bey schönem und trockenen Wetter, ehe sich die Häupter aufschliessen und den Saamen fallen lassen, oder auch dieselben schwartz werden, abgenommen, und etwan eine Elle hoch über dem Stock abgeschnitten, hernach die Stangen, samt dem daran befindlichen Hopffen, aus der Erde gezogen, und solcher von den Stangen über einen Hauffen gewunden werden, bis man davon eine Bürde oder Fuder machen, und nach Hause schaffen kan; wenn aber, wie offt geschiehet, die Wipffel oben zusammen gewachsen, und sich mit einander verwirren, alsdenn müssen dieselben Stangen zugleich aufgehaben, und das verwickelte mit einer Sichel oben abgeschnitten werden. Zu Hause wird er entweder auf eine Tenne, oder auch sonst in das Haus auf einen Hauffen geleget; doch darff man ihn nicht lange also über einem Hauffen liegen lassen, damit er über einander nicht erwarme, und davon Schaden nehme; sondern man soll denselben durch das Gesinde oder besondere Hopffen-Pflücker fein bald von den Reben abpflücken lassen. Da aber etliche wegen darzwischen fallender Verhinderniſſe nicht sobald zu dem Abpflücken gelangen können, pflegen sie zwar denselben also in dem Hauffen umrühren oder umwenden zu lassen; so aber gantz nicht dienlich, weilen sich das Hopffen-Mehl, so doch das beste an demselben, dadurch gar sehr ausrühret; eben gleich, als da der Hopffen, wenn im Herbst sobald keine Zeit zum Abpflücken vorhanden, indessen von einigen an den Stangen gelehnet, oder losgeschnitten, und also etwan noch ein vierzehen Tage im Felde gelassen wird: Denn darvon gleichergestalt durchaus nichts zu halten, weil die vielmahls darzwischen kommenden starcken Winde das Hopffen-Mehl ebener massen starck ausstäuben, oder auswehen. Aus gleichmäßiger Ursache muß man auch bey dem Abpflücken acht haben, daß der Hopffen nicht zu sehr gerühret und geschüttelt, und nur die Häupter allein abgepflücket werden. Nach dem Abpflücken muß man selbigen auf einen weiten und lüfftigen Boden, iedoch nicht gar zu dicke, sondern nur etwan einer qveren Hand hoch, auf einander schütten, und also bey vierzehen Tagen liegen lassen, damit er wohl austrocknen, und nicht auf einander dämpfen, schimmlicht werden und ersticken möge. Wenn er nun trocken, kan man ihn auf einen Hauffen zusammen thun, und damit er nicht verrieche, und seine Krafft verliere, mit Tüchern zudecken, oder aber, wenn dessen viel, in eine sonderbare Hopffen-Kammer aufschütten und dichte zusammen thun, oder auch in grossen Fässern, wie auch sogenannten Hopfen-Kasten wohl eingedruckt, oder, noch besser, eingepresset werden, nach eines ieden Hauswirts Gutbefinden, verwahren. In dem Hopffen-Berg oder Hopffen-Garten aber ist hernach nichts weiters zu thun, als daß die Stöcke umgehauen, und im October im alten Monden behackt, die Keimen aber wieder mit Erden zugedeckt, und solchergestalt über Winter, bis wieder auf die künfftige Fasten liegen gelassen, die ausgezogene Stangen aber über einen Hauffen zusammen geschlichtet werden. Mit dem Hopffen-Nutzen hat es insgemein diese Bewandniß, daß derjenige, welcher Mittel und Gelegenheit hat, denselben bey wohlfeiler Zeit in Vorrath zu lassen, ins künfftige sich guten Nutzens davon zu getrösten; denn bald geräth der Hopffen, und bald verdirbt er wiederum, deswegen er auch bald theuer, bald wohlfeil ist; und mag im Gegentheil derjenige, der ihn alsobald verstossen, und noch wohl um ein geringes hingeben muß, sich wenig Nutzens davon zu erfreuen haben, bevorab, wenn er die Arbeit nicht selbst verrichtet, sondern vielmehr wohl verlohnen muß.

Hopffen-Berg, Hopffen-Garten, ist ein gemeiniglich etwas abhängiges Stücke Land, worauf der Hopffen erbauet wird. Wie derselbe angelegt und tractiret werden müsse, ist kurtz vorhero bey dem **Hopffen-Bau** angeführet worden.

Hopffen-Kammer, ist eines von den nöthigsten Stücken eines Brau-Hauses, worinnen der zum Brauen gehörige Hopffen verwahret wird. Es muß dieselbe in den obern Theilen eines Gebäudes angebracht, und aller Orten genau vermachet werden, damit weder Wetter noch Wind darzu kommen, und an dem Hopffen Schaden und Nachtheil verursachen könne. Oder man richtet an stat dieser an dergleichen Orte einen **Hopffen-Kasten** an, der folgender Gestalt bequem gemacht werden kan: Man lasse Tab. IV Fig. 7 einen hohen, geraumen und nach erfordernden Umständen proportionirlichen grossen langen Kasten verfertigen, dessen Decke beweglich, darbey aber in den inneren Raum des Kastens sehr genau und scharff passend zugerichtet, zu oberst hingegen an den Enden mit Hand-Haben versehen seyn muß. Die Ecken dieses Kastens bestehen aus vier standhafften festen Säulgen, und die beyden schmahlen Seiten sind, um die Dicke des Deckels, und noch darüber etwas kürtzer als die langen Seiten, auch darzu, gleichwie der Deckel, dergestalt beweglich, daß sie sich auf den Boden und zwischen den zwey längsten Seiten-Wänden gantz gedrange hin und her schieben lassen, ingleichen können diese zum Uiberfluß noch in der Mitte mit einem bis unten an Boden gehenden viereckigen Schub-Thürlein versehen seyn. Wenn nun dergleichen Kasten mit Hopffen angefüllet und wohl eingedruckt voll, kan man solchen darinnen, vermittelst des Deckels nicht nur in diesem derben guten Stande erhalten,

erhalten, sondern auch auf bedürffenden Fall durch das Thürlein, wenn es aufgeschoben, so viel als dessen nöthig, bequem davon heraus nehmen. Wird aber hiedurch hinter der Thür ein ziemlich mercklicher Raum leer gemacht, so schiebet man nur die Seite mit dem gedachten Thürlein weiter hinein, und drücket sie vermittelst ein paar Steifflein Holtz, die man an die Ecken des Kastens, und an erwehnte bewegliche Seite starck anstemmet, wiederum an den übrigen eingedruckten Hopffen, den Deckel aber schiebet man um so viel weiter, als die gedachte Seite hinein gerücket worden, so kan bey erster Bedürffniß von dem verwahrten Hopffen gar bequem eine Parthey wieder heraus genommen, und damit so lange auf beschriebene Art fortgefahren werden, bis der sämtliche Hopffen verthan. Wolte man nun, ehe der Kasten gantz geleeret, solchen gerne wieder mit neuen Hopffen anfüllen, darff man nur die hinein geschobene Seite zurück bis an das Ende ziehen, den leeren Raum damit voll drücken, auch mit dem Deckel gehörig verwahren, dargegen aber bey nähestem Gebrauch die andere kurtze Seiten-Wand eröffnen, und auf gleiche Weise mit dieser verfahren, wie mit der vorhergehenden, so kan ein sorgfältiger Haus-Wirt immer einen guten Vorrath bey der Hand haben, und sich dessen mit grossen Vortheil bedienen.

Hopffen-Keimigen, Hopffen-Sparges, Hopffen-Sprossen, heissen diejenigen kleinen Keime, welche im Frühling aus der Wurtzel des Hopffens hervor sprossen, und nicht nur eine gute Geblüts-Reinigung abgeben, sondern auch denen Verstopffungen des Bauchs, der Leber und des Miltzes, weil sie eine kühlende Eigenschafft haben, widerstehen, und dahero in der Speise warm und fricaßiret, mit einer Butter-Brühe, oder mit zerlassener Butter zugerichtet, oder kalt mit Eßig und Baum-Oel zum Salat genutzet werden, nachdem man sie vorher sauber putzet, in kaltem Wasser reinlich auswäschet, in ein wenig gesaltznem Wasser weich kochen lässet, und sie nach diesem in allen gleich dem Spargel zurichtet und gebrauchet.

Hopffen-Klee, siehe **Klee**.

Hopffen-Pflücker, wo bey einem Gute ein starcker Hopffen-Bau ist, also daß das Hopfen-Pflücken durch das eigene Gesinde nicht nach Erfordern verrichtet werden kan, da pfleget man zu solcher Arbeit Weiber und junge Leute um ein geringes Lohn zu nehmen, welche Hopffen-Pflücker genennet werden. An vielen Orten müssen die Unterthanen das Hopffen-Pflücken als eine Frohne verrichten. Auf was Art hierbey der Hopfen in acht zu nehmen, ist bereits unter dem Wort **Hopffen-Bau** erwehnet worden.

Hopffen-Salat, Hopffen-Sparges oder **Hopffen-Sprossen-Salat**, siehe **Hopffen-Keimigen**.

Hopffen-Scheffel, suche **Scheffel**.

Hopffen-Stange, ist eine lange Stange, welche, um ihres geraden Wuchses willen, vor Niedermachung des Busch-Holtzes, auf einem Gehaue aufgesuchet, oder auch auf alten Gehauen, wo allenfalls das Holtz zu dichte stehet, ausgehauen, und im Frühjahr neben die Hopffen-Fächser in die Erde, wenn vorhero mit dem Pfahl-Eisen ein Loch darzu gemacht worden, eingestossen wird, damit die Hopffen-Reben davon in die Höhe steigen, und sich aufrecht halten können. Die Stangen müssen, damit ihnen der Wind nicht so leicht Schaden thue, ziemlich dick und starck seyn, und der Abgang an verfaulten, zerbrochenen und genausten Stücken, alljährlich wieder ersetzet werden.

Horbel, siehe **Bläß-Ente**.

Horde, Hurt, wird ein viereckigtes Geflechte von Weiden-Gerten genennet, dessen Grösse, Dichte, Stärcke und Schwäche nach dem unterschiedlichen Gebrauch derselben eingerichtet wird. Man hat deren verschiedene Gattungen, als **Darr-Horden, Käse-Horden, Schaaf-Horden**, welche unter ihren besondern Benennungen vorkommen, und daselbst erläutert zu finden.

Horn, ist das harte, krumme und zugespitzte Gewächse, welches bey verschiedenen sowohl zahmen als wilden Thieren aus dem Kopffe steiget; und wird darbey angemercket, daß diejenigen Thiere, so dergleichen auf dem Kopff tragen, auch zugleich gespaltene Klauen haben. Die Ochsen haben zwey runde auf allerley Arten gekrümmete, und spitzig zulauffende Hörner, worauf ihnen an einigen Orten, wo die Hals-Joche nicht gebräuchlich, das Kopff-Joch gebunden und befestiget wird; gleiche Hörner haben auch die Kühe, und will man deren Alter aus denen an dem dicksten Theile befindlichen Ringeln, so bey einigen mehr als bey den andern sichtbar sind, abnehmen und judiciren. Die Hörner der Widder oder Schaaf-Böcke, ingleichen der Ziegen-Böcke, haben Reiffe, sind krumm und offt gewunden. Die Stein-Bocks-Hörner sind rückwerts gebogen, und von solcher Grösse, daß sie öffters achtzehen bis zwantzig Pfund schwer gefunden werden. Die Hörner der Gemsen sind kleiner, aber ebenfalls hinterwärts gebogen, und fast wie ein Haacken gekrümmet. Aus denen Hörnern des Rind-Schaaf- und Ziegen-Viehes, wird von denen Drechslern, Kamm-Machern, Wild-Ruff- und Horn-Drehern, allerley Arbeit gemacht, und dieselben insonderheit mit allerhand Farben gar schön gebaitzt.

Horn, wird auch der äusserste Theil an dem Fusse eines Pferdes, Esels oder Maul-Thieres genennet, welcher sonst der **Huf** heisset.

Horn-Eule, siehe **Eule**.

Horn-Fessel, ist ein schmaler lederner Riemen, welchen ein Jäger über die lincke Achsel an der rechten Seiten herunter hängend, und sein **Hirsch- oder Hirsch-Horn** mit dem gewöhnlicher

chen Horn-Satz daran gefesselt hat. Nach dem Stande desjenigen, der es trägt, ist es entweder gantz schlecht, nur von Corduan, oder ist mit stählernen, auch mit silbernen Buckeln und Schnallen beschlagen, oder gantz von silbernen Dressen gemacht.

Horn-Fisch, ist ein See-Fisch, und zwar von zweyerley Gattungen: Jedoch ist nicht nöthig, hier viel davon zu gedencken. s. *Natur-Lexic.*

Horniß, ist ein fliegendes Ungeziefer, welches der äusserlichen Gestalt und Ansehen nach denen Wespen gantz ähnlich, aber weit gröſſer und länger, auch mit einem längern Stachel versehen ist. Ihr Stich ist so schädlich, daß nach der gemeinen Sage ihrer drey einen Menschen, und ihrer neun ein Pferd sollen umbringen können. Sie nisten wie die Wespen, und hängen ihre Gebäude an die Wände und Dächer, doch wohnen sie meistentheils in den hohlen Bäumen, und in den ledigen Wald-Beuten, woraus sie die Bienen vertrieben haben. Sie sind denen Fliegen und Bienen sehr auffätzig, und rauben denen letztern nicht allein das Honig, sondern bringen sie auch gar ums Leben, wo sie anders durch die Enge des Eingangs in denen Bienen-Stöcken nicht daran verhindert werden. Man mag ihnen dahero, wenn man sie bey denen Bienen-Stöcken merckt, aufpassen, und sie mit einer starcken Birken-Ruthen zu Boden schlagen und zertreten, oder sind sie etwan in einem hohlen vom Hause abgelegenen Baum, so ziehe man einen Wisch Werck durch zerlassenen Pech, wickele solches in ein anderes Werck, und verstopffe ihr Loch des Morgens frühe, zünde das Werck hernach an, so lodert das lockere zwar bald hinweg, das gepichte aber bleibet vor dem Loche, da sie ein- und ausfliegen, kleben, dabey warte man denen, die ohngefehr durchwischen und ausreissen wollen, mit brennenden Stroh-Wischen auf, so werden wenig durchkommen können. Man muß aber Wasser bey Handen haben, damit man, wenn der Baum anbrennen will, denselben löschen könne. Hätten hingegen die Hornissen ihr Nest in einem Gebäude, dazu man mit keinem Feuer nahen darff, so stecke man etliche Leim-Spindeln auf eine Stange, und stelle sie vors Loch, und wenn man die Leim-Spindeln nur ein wenig mit Honig bestreicht, so sitzen sie Hauffen-weis darauf, theils bleiben kleben, theils fallen herunter, weil sie aber nicht fliegen können, kan man sie zertreten. Wenn ein Mensch von einer Hornisse gestochen ist, soll man etliche Fliegen fangen und auf dem Stich zerdrucken, so vergehet die Geschwulst und der Schmertzen. Ist aber ein Stücke Vieh von dergleichen Ungeziefer gestochen, so darff man nur Bleyweiß mit Wasser zerreiben, und den Stich damit bestreichen.

Horn-Kirsch, siehe Cornel-Beere.

Horn-Klufft, ist ein Gebrechen, deme sowohl Pferde, Esel und Maul-Thiere, als Ochsen und Kühe unterworffen sind, und bestehet solches darinnen, wenn bey denen erstern die Hüfe, bey denen letztern aber die Klauen von einander reissen und aufspalten. Wenn ein Pferd ꝛc. eine Horn-Klufft hat, es seye durchaus oder halb, so räumet sie sauber aus, und schabets mit einem Messer zu beyden Seiten, damit sie gar frisch verneuert werde, so nimmet sie die Salbe desto eher an, und heilet auch geschwinder, doch verhütet so viel möglich, daß sie nicht blutend gemacht werde: Sodenn nehmet Bocks-Unschlitt, Zucker, Terpentin, weiß Hartz von den Tannen, neues Wachs, guten Fäuniß und Baum-Oel, eines so viel als des andern, nachdem ihr viel oder wenig haben wollet, lasset es in einer Pfannen bey einem Feuer unter einander zergehen, und wiederum kalt werden; streichet davon in die geräumte und gesäuberte Horn-Klufft, so viel ihr darein bringen könnet, lasset das Pferd drey oder vier Tage lang, auch wo es seyn kan, noch länger stehen, wo aber nicht, und es muß geritten werden, oder sonst Dienste thun, so saubert die Klufft iedesmahl wieder aus, und streichet alsdenn die Salbe von neuen aufs beste, als ihr könnet, hinein, wiederholet es auch so offtmahl, als es heraus fället. Oder: Machet den beschädigten Huf mit einem Messer reine, und schmieret solchen mit gestossenem Huf-Lattich, (Kraut und Wurtzel unter einander) mit altem Schmeer vermenget, und wiederholet solches, so offt er trucken worden; oder: Nehmet ein Viertel-Pfund neu Wachs, eben so viel gelb Tonnen-Pech, etwan vor einen Groschen Terpentin, Bocks-Unschlitt oder rein Schmeer ein Viertel-Pfund, und drey oder vier Zwiebeln klein gehackt, lasset alles mit und unter einander in einem Tiegel wohl zergehen, und schmieret, wenn es kalt worden, den schadhafften Huf damit, welches den Schaden nicht nur bald heilen, sondern auch den Huf gewaltig wachsend machen wird. Oder: Räumet erstlich den Koth und Unflat aus der Horn-Klufft, tritt aber das Leben heraus, so treibet es wieder zurücke mit dieser Salbe: Man nimmt ein Loth Grün-Span, ein halb Loth Qveckſilber, und von drey Eyern das Weiſſe, machet es zu einer Salbe, und leget es darauf; wenn das Leben wieder hinein getreten, so braucht man diese Salbe: Nehmet Honig ein Viertel-Pfund, sechs Loth Alaun, drey Loth Grün-Span, und ein Loth Terpentin, thut alles zusammen in einen neuen Topff, und kocht es gar wohl, rühret es auch währender Zeit immer herum, daß es nicht überlauffe, und schmieret endlich diese Salbe auf die Horn-Klufft, und bindet es mit Werck zu; die Salbe muß man auch mit einem heissen Eisen einbrennen. Oder nehmet gestampfften Hirsen, ein Stück Hirsch-Unschlitt, und das Weisse von einem Ey, siedet es in Wasser wohl, bis es wird, wie ein Brey, streichets auf ein Tuch, und bindet es dem Rosse fein warm über den Fuß, daran der Spalt, oder die Klufft ist, und thut es alle Tage einmahl, so lange,

ange bis der Spalt wieder zusammen heilet. Oder siedet Roagen in Wasser, so lange bis ein Brey daraus werde, bindet es mit einem Leder heiß über den Horn-Spalt, das weichet das Horn und ziehets wieder zusammen. Wenn die Ochsen oder Kühe dergleichen Schaden an ihren Klauen bekommen, so muß man ihnen dieselben zuvor mit Saltz, Oel und Wein-Eßig unter einander vermischet wohl nähen, darnach alt Schmaltz in neuen Pech oder Hartz zerlassen, und darüber schlagen. Oder man schmieret ihnen das Geleich oder Gelencke unten am Fuß fünff oder sechs Tage nach einander wohl damit, so erweichet und erwildert er das Horn, und nimmt die Schrunnen hinweg. Siehe Horn-Salbe.

Horn-Kuchen, ist eine gewisse Art eines in Form der Hörner gebildeten geringen Gebackens, worzu der Teig aus Weitzen-Mehl, Eyern und süssen Hefen zubereitet ist. Die Kuchen selbst werden, ehe man sie bey gelinder Hitze bäcket, zuvörderst in fast siedend Wasser geschwinde zwey bis dreymahl eingetuncket, mittelst eines Schaum-Löffels wieder heraus gelanget, und in ein kaltes Wasser geworffen, von dar aber wieder heraus genommen, und ein paar Stunden auf ein Gitter geleget, daß sie wohl abtropffen. Wenn sie dergestalt getrocknet, lassen sie sich etliche Tage auch in Keller des Sommers aufbehalten, ehe man selbige bäcket.

Horn- oder Hirn-Leiste, wird diejenige Leiste genennet, welche bey den Taffeln und dergleichen holtzern Flächen an den Stamm-Enden mittelst einer darein gezogenen Nut angeschoben und befestiget wird, daß sich die höltzerne Fläche nicht werffen, und gleich einem Horn krumm lauffen könne

Horn-Salbe, ist ein Stücke der Roß-Artzney, womit nicht nur allerley Horn-Schäden und Huff-Mängel geheilet, sondern auch die Hüfe in gutem Stand erhalten werden können. Jene sind bey Erklärung derer besondern Huf-Mängel, wie kurtz vorher geschehen, mit berühret; von diesen aber hat man folgende hier einzurücken vor nothig erachtet: Eine treffliche und bewährte Horn-Salbe, welche nicht allein den Huf schön und gut erhält, und wohl wachsen macht, sondern auch Rapffen (Rappen) Mancken, Wartzen und dergleichen Gewächse vertreibt ist diese: Nimm Honig, Lein-Oel, Lohr-Oel, iedes zwey Loth, altes Schmeer ein Pfund, Wachs und Unschlitt, iedes ein Viertel-Pfund, Fichten-Pech ein Pfund, Schwefel und Grün-Span, iedes ein Loth, Scher-Rüben, (Stech- oder Steck-Rüben) ein halb Pfund, und der schwartzen und rothen grossen Schnecken gleich so viel, als alle diese Stücke wägen, die laß im Majo und Junio nach und nach in einen sonderlichen Topff einsammlen, und allezeit nachdem ihrer viele oder wenig mit Saltz überstreuen, so wird eine Salbe daraus; hernach laß dieselbe und die andern weichen Stücke gelinde mit einander aufsieden; die harten zerstosse und streue sie unter dem Sieden darunter, rühre es immerdar, und wenn es aufgesotten, so lasse es erkalten, und hebe es zum Gebrauch auf. Item: nimm ein halb Pfund Wachs, und so viel Hirsch-Unschlitt und Ochsen-Marck, ein Viertel-Pfund grüne Hollunder-Rinden, ein Viertel-Pfund grünen Sadebaum, (Segel- oder Seven-Baum) vier Loth Terpentin, vier Loth Dachsen-Schmaltz und gleich so viel weisse Zwiebeln, ein wenig weisses Mehl und Saltz, und ein Loth Grün-Span, koche aus diesen Stücken eine Salbe. Oder nimm gelbes Wachs ein Pfund, Pech oder Hartz ein Pfund, Hirsch-Unschlitt ein Pfund, Butter ein Pfund, Terpentin ein Drittel-Pfund, Baum-Oel ein halb Pfund, alt Schwein-Schmeer, Safft von Zwiebeln ein Viertel-Pfund, laß diese Stücke zusammen in einem neuen Topffe über einem Kohl-Feuer kochen, bis eine Salbe daraus wird, welche den Huf trefflich wieder wachsen macht. Vor eine sonderlich gute Horn-Salbe wird auch gehalten, wenn man reines gelbes Wachs, gelb Pech-Hartz, Hirsch-Unschlitt, iedes ein halb Pfund, ungesaltzene Butter ein Pfund, und gleich so viel Terpentin, in einem neuen Tiegel, über ein Kohl-Feuer wohl zergehen lässet, bis es die rechte Dicke einer Salbe hat. Wenn man den Huf damit schmieren will, muß derselbe vorhero wohl abgeraspelt werden. Wer diese Salbe gerne grün hat, kan ihr leicht mit Grün-Span solche Farbe geben. Eine gute Horn-Salbe ist auch diese: Nimm Schaafs-Unschlitt, weiß Tannen-Pech, iedes ein Pfund, Wachs und Wagen-Schmier, eines ieden ein und ein Viertel-Pfund, laß alles wohl unter einander zergehen, und rühre es herum, bis es gestehet. Endlich wird noch eine treffliche Horn-Salbe von Althee, Lohr-Oel, Wachholder-Oel, Regen-Würmer-Oel und Vitriol gemacht, deren eines soviel als des andern genommen, und in einem Tiegel an das Feuer gesetzt wird, damit es in eine Massam zusammen lauffe. Wenn man diese Salbe brauchen will, muß das Horn vorhero rein geschabet, die Salbe mit einer Feder-Kiele darauf geschmieret, und mit einem heissen Eisen gewärmet werden, damit es sich recht ins Horn einziehe. Siehe Horn-Klufft.

Horn-Satz, heisset diejenige Zierath, welche von Bocks- oder Hammel-Haaren, nebst einer grünen Schleiffe Band zu dem Horn-Fessel gehöret, woselbiges an das Hieff-Horn angefestet. Siehe Hief- oder Hifft-Horn.

Horn-Vieh, unter dieser Benennung, wird allein das Rind- und Ziegen-Vieh verstanden.

Hornung, siehe Februarius.

Hornungs- ingleichen Mertzen-Blumen, werden darum also zubenahmet, weil sie in diesen zweyen Monaten, mit ihrem Kraut aus der Erde sprossen, und sind zweyerley Arten, gelb und weiß. Die erste ist eine Art der Narcissen, daher dieses Wort nachzuschlagen; die weisse vergleichet sich mit Wurtzeln und Kraut dem

Lauch,

Lauch, und ſind die Blätter etwas dünner und weicher, hat eine hohle glockiche Blume, am Geruch wie Violen, inwendig aber ſind darinnen gelbe Würmlein, wie in den weiſſen Lilien. Die Blumen ſtehen zwey bis drey auf einen Stengel. Nach der Blüte folgen kleine Mag-Saamen-Knöpflein wie Haſel-Nüſſe, darinnen der Saamen iſt, welcher rund und glatt. Das Kraut und die Wurtzel von dieſer Blume, ſind dienlich vor gehauene Wunden, Geſchwulſt und allen Brand, werden nur friſch zerquetſchet aufgeleget mit Honig, oder mit Wicken- und Bohnen-Mehl.

Horſt, iſt ein Terminus, ſo nur bey den Raub- und Stoß-Vögeln, dergleichen Adler, Habichte, Falcken u. ſ. f. gebraucht wird, und ein Neſt bedeutet, dahero

Horſten, von den Raub-Vögeln, ſo viel heiſſet, als Niſten oder Neſter machen.

Hortulan, iſt ein kleiner Vogel, welcher vor eine Art von Emmerlingen gehalten wird, indem er denſelben dem Schnabel, der Farbe und dem Geſchrey oder Stimme nach, ſehr nahe und gleich kommt, aber um ein merckliches kleiner und ſchlancker iſt. Der Schnabel iſt kurtz, doch nicht zugeſtumpfft, ſondern etwas länglicht, und nebſt den Füſſen röthlicht und Fleiſch-Farb. Kopff, Hals und Bruſt, ziehen ſich auf gelb mit etwas Saffran-Farb geſprenget, das Weiblein aber hat an der Bruſt wenig röthlichte Federn, der Bauch iſt ebenfalls gelblich mit Aſchenfarben Flecklein, die Haupt-Federn der Flügel und des Schweiffes ſind ſchwartz, das übrige iſt gelb und dunckelfarb vermiſcht. Das Weiblein hat unter den gelblichten Federn mehr grünes vermenget: hingegen hat das Männlein über und hinter den Augen ein Flecklein von Eyer-Dotter-Farbe, welches das Weiblein nicht hat. Er ſiehet ſonſt etwas hochbeinigter aus, als der gemeine Emmerling, und ſcheinet der Bachſtelzen-Art dadurch gleich zu kommen, daß er, obſchon nicht ſehr, doch in etwas mit dem Schwantze zittert, und wenn er ſich ſchnell von einem Ort zum andern, ohne Auffliegen, auf der Erden hinbegeben will, nicht hüpffet, ſondern läuffet, ſo daß dieſer Vogel das Mittel zwiſchen einem Emmerling und der Bachſtelze zu ſeyn ſcheinet. Er iſt auſſer denen an Italien ſtoſſenden Deutſchen Provintzien nicht ſehr bekannt; ſeinen Auffenthalt ſucht er gerne in den Haber- und Gerſten-Feldern, und wo man Hirſen, Fenich oder Pfennich und dergleichen anbauet, darinnen er auch wie die Lerchen und Wachteln niſtet, und fünff oder ſechs Eyer legt. Er wird gerne fett, daher er in finſtern Zimmern, darinnen er mehr nicht, als ſein Eſſen ſehen kan, mit Hirſe und Fenich dergeſtalt gemäſtet wird, daß oft einer ſechs bis acht Loth wieget. Die Anſchauung der grünen Felder wird ihme darum genommen, damit das Verlangen und die Sehnſucht darnach ſein Zunehmen nicht verhindere. Sein Getränck muß ſauber und rein, und das Gemach vor den Mäuſen und Ratten wohl verwahret, auch in iedem Ecke deſſelben an einem Pfahl grüne Aeſte geſetzet ſeyn, darauf er und ſeine Cameraden ruhen können.

Hoſche, nennet man einen von Brettern zuſammen geſchlagenen Schlauch, der aus einer Höhe herab in die Tieffe geführet wird, um dadurch Getrayde oder dergleichen von ſelbſt hinab lauffen zu laſſen, wie man ſich deſſen z. E. auf dem Maltz-Böden bedienet, da man nicht nur das Getraide dadurch in den Weich-Bottich lauffen läſſet, ſondern auch das gemachte Malz auf dieſe Art in die Netz-Kammer bringet.

Hoſe, Butter-Hoſe, iſt ein langes von weiſſem und weichem Holtz zuſammen getriebenes Fäßlein, welche die Bauer-Weiber mit Butter vollzulegen, und ſolche alſo zu Marckte zu tragen pflegen. Daher **Hoſen-Butter** diejenige Butter heiſſet, ſo man in erſterwehnte höltzerne Fäßlein oder Hoſen (Butter-Hoſen) einzudrücken pfleget. Sie werden in gantze und halbe Hoſen getheilet.

Hott und Wiſte, ſind die beyden kräfftigen Worte, welche die Bauern und Fuhr-Leute zu ihrem Zug-Vieh, wenn ſie in währender Arbeit oder Fahren etwan austreten wollen, oder wenn ſolche auf die Seite gehen ſollen, zuruffen, da ſie denn auf das Wort **Hott** von der lincken zur rechten Hand, und wenn **Wiſte** oder Schwude geruffen wird, von der rechten zur lincken gehen müſſen.

Hoy, ſiehe Rammel.

Hube, Huſe, iſt ein gewiſſes Feld-Maaß, welches ſowohl nach der Güte des Grundes und Bodens, als auch nach eines ieden Landes oder einer ieden Feld-Marck Gebrauch und hergebrachten Gewohnheit dergeſtalt unterſchieden iſt, daß mancher Orten zwölff, anderswo funffzehen oder achtzehen, wieder in einer andern Landes-Gegend vier und zwantzig, auch wohl dreyßig Acker eine Hube oder Huſe ausmachen. An etlichen Orten wird unter dem Wort Hube ſo viel Feld mit allem dazu gehörigen Gemeinde-Recht oder Dorff-Gerechtigkeit verſtanden, als man ehemals, ehe noch die Felder ausgemeſſen wurden, einem ad oculos zu ſeinem Behuf und Nahrung anwieſe, folglich einen Bauern zu ernähren genug und nöthig iſt, welches man auf dreyßig Acker, oder wie mans in Oeſterreich nennet, Biſänge zu rechnen pfleget, imgleichen Morgen, das iſt, einen ſolchen Theil, als er in einem Tage vom Morgen an umarbeiten kunte, daher auch die Benennungen der Acker und Morgen kommen, die man an andern Orten braucht, als: Holtz-Morgen, Tagewercke, Jucharte, Nöſel, Gelenge, Dreygarten, Striegel, Gehren, Sotteln, Stricke, Joche und Pfriemen. Weil nun das Land in der Arbeit an verſchiedenen Gegenden verſchiedentlich und bald ſchwer, bald leicht, und folglich ein gröſſerer und kleinerer Fleck in einem Tage umzuarbeiten iſt, ſo geſchahe es, daß dieſe Theile bald gröſſer und kleiner ſeyn muſten. Als man aber hernach die Aecker und Morgen auszumeſſen anfieng, ſo erfolgte eben daraus bald ein gröſſeres bald ein kleineres Maaß der Aecker und Morgen, wie auch der Huſen. Das iſt der Urſprung des ungleichen Feld-Maaſſes, wornach und nach der verſchiedenen Fruchtbarkeit

sich auch mit der Zeit die Erb-Register und Steuer-Catastra richten müssen, darinne bisweilen ein Gut zu 4 Hufen lieget, und doch kleiner ist, als eins das nur zu 2 Hufen angesetzet ist. Eine Haupt-Hube begreifft ein gantzes vollständiges Bauer-Gut, und die dergleichen besitzen, nennet man Haupt-Hübner oder Hüffner; eine Stück-Hube aber ist nur ein Theil von einer gantzen oder Haupt-Hube, deren Besitzer man Halb-Hübner oder Halb-Hüffner nennet. Ausser diesen werden auch die Hufen unterschieden in Ritter-Hufen, welche, die Lehens-Pflichten ausgenommen, von allen Beschwerungen frey sind, und in Bauer-Hufen, auf welchen allerhand Land- und Krieges-Steuren, Herren-Gefälle, Frohn-Dienste, Gülten, Erb-Zinsen, Hufen-Gelder, und dergleichen hafften. In Pommern giebt es viererley Hufen, nemlich Haacken Hufen, Land oder Dorff-Hufen, Tripel-Hufen und Heger-Hufen. Eine Haacken-Hufe hält funffzehen Morgen; eine Land oder Dorff-Hufe hält zwey Haacken-Hufen oder dreyßig Morgen. Eine Tripel-Hufe bestehet aus drey Haacken-Hufen oder fünff und viertzig Morgen, und eine Heger-Hufe hält sechzig Morgen oder vier Haacken-Hufen.

Hucke, ist so viel an Gras oder Heu, als die Grase-Mäde an einigen Orten, wo keine Körbe gebräuchlich, in einem Grase-Tuche oder in einem Strick zusammen fassen, füglich binden, auf einmahl aufhucken und auf dem Rücken nach Hause tragen können. Wie denn Hucken, Aufhucken bey denen gemeinen Leuten überhaupt eine Last auf den Rücken mit Hülfe der Schultern nehmen und tragen heißt. Ja es wird selbst ein Auswuchs auf dem Rücken ein Hucker oder Höcker genennet.

Hucker, siehe Hocke.

Hucker-Scheite, heissen die Köhler die kurzen Scheite, welche sie auf die Fuß-Scheite legen, daß die Meuler, wenn sie gestücket worden, unten auf der Stäte Lufft behalten, daß die Feuer ziehen können. siehe Kohle.

Huf oder **Huff**, heisset das erste Stück, so von der Hinter-Keule oder dem hintern Viertheil eines Rindes gehacket wird, und sich unten am Schooß anfänget.

Huf, Huff ist der äusserste hornigte Theil an dem Fusse eines Pferdes, Esels oder Maul-Thieres, auf welchen die Huf-Eisen genagelt werden. Gute Hüfe sind ein edles Stücke an einem Pferde und werden erkennet, wenn sie breit, rund und ein wenig hohl, nicht schmahl und zusammen gedruckt sind, wie an den Eseln, denn das Leben weicht gerne in solchen Hüfen, und kriegen leichtlich Horn-Klüffte, vornemlich wenn ihnen gute Pflege und Wartung ermangelt. Sie sollen in der Runde herum keine Ringe, sondern vom Preis hinunter Streiffe haben, weil die geringelten Hüfe gebrechlich, hingegen die abwärts gestreifften, dauerhafft, und absonderlich zum Reisen bequem sind. Die weissen Hüfe sind selten gut, sondern mürb und brüchig, dahingegen die schwartzen auf Aschen-Farb sich ziehende Hüfe, die besten sind. Die Hüfe, so voll Lebens, oder wie der rechte Terminus heisset, voll Hüfig sind, taugen nichts, denn man kan sie auf keine lange Reise gebrauchen, weil ihnen die Füsse auf allen harten steinigten Wegen verbellen, davon sie den Strahl erhitzen, welcher gar zu weit heraus gehet, und alle Anstösse erdulten muß, dahero ein solches Pferd vor Schmertzen nicht fortkommen kan, und also vor dergleichen sich wohl zu hüten ist. Die Hüfe sind sehr vielen Zufällen unterworffen; denn es giebt spröde und mürbe Hüfe, welche leichtlich brechen und ausfallen, und dahero zähe gemacht werden müssen; Solches geschichet, wenn man Rüben mit ungesaltzener Schmeltz-Butter kocht, und solche um die Hufe schlägt; wären keine Rüben vorhanden, so nimm Rinder-Mist an deren stat, und verfahre damit wie mit den Rüben. Oder: Küh- und Roß-Koth und Lein-Oel unter einander gesotten, und dem Roß also kalt in die Hufe alle Tage zweymahl eingeschlagen. Oder: Wachs, Tannen-Hartz, Schmaltz und Honig unter einander gemischt, und die Hüfe damit geschmieret. Linde und zähe Hüfe zu machen, dienet auch Hirschen-Gehirne und altes Schmeer, eines so viel als des andern, und damit eingeschlagen. Oder: Nimm Speck, stecke ihn an ein Holtz, zünde ihn an, und laß ihn in kaltes Wasser träuffen, darnach nimm das Fett herab, stoß Zwiebeln klein, mische es durch einander, und schmiere das Pferd des Tages drey mahl an dem Saume. So die Hüfe schwinden, muß man sie mit solchen Einschlägen und dergleichen Horn-Salben fleißig warten, welche die Hufe wieder wachsen machen; also soll man sie zum öfftern mit schäfenem Unschlitt schmieren; oder man nehme die Klauen von den Küh-Füssen, koche sie in reinem Wasser, schäume das oben schwimmende Fett davon, thue ein wenig Baum-Oel und Althee darzu, und schmiere Huf und Saum damit; hernach nehme man auch Sauerteig, Schweinen-Schmaltz und gestossenen Knoblauch, thue es in ein Tuch, und schlage es warm um den Huf und Saum, lasse es den Tag also stehen, und schlage ihme darnebey mit Kühe-Koth, Saltz und Eßig unter einander gemenget, alle Tage Morgens und Abends ein. Oder: Nimm von einer Hollunder-Stauden das Laub, ie jünger, ie besser, stosse es klein, und schlage dem Pferde damit ein; ists im Winter, so nimm von dieser Stauden die mittlere grüne Rinde, als welche gleich so gut ist, als das Laub. Oder nimm frischen Leimen mit Kühe-Koth und Lein-Oel, knete es wohl unter einander, und schlage dem Pferde damit ein. So man aber harte Hüfe machen will, so nimm guten Brantewein, zünde denselben an, lege ein Stücke Zuckerkand darein, und giesse es also brennend dem Roß in den Huf, so wird es bald davon hart werden. Wenn einem Pferd der Huf Stückweise wegfället: Nehmet Lorbeeren, alt Schmeer und Lein-Oel, das siedet wohl durch einander, drücket es durch ein Tuch aus, thut darnach Terpentin, und ein wenig Wachs daran, lassets wieder mit einander zergehen, schmieret dem Roß den gantzen Huf damit, und so es

den

den Stand hat, so schlaget ihm mit Lein-Kuchen ein. So ein Roß arge und böse Hüfe hat, pülvere man Glas, und mische es mit zerlassenem Hartz, drücke Flachs zweyer Finger dick darein, schlags also heiß um den Fuß, und wenn er wohl erkaltet, so brichs herab, und schabe die Stelle wohl mit einem Messer, bis es blutet, wirff rein gepülverten Gallitzen-Stein darein, laß es darinnen liegen, bis es selber abfället, und salbe es offt mit vorgemeldter Salbe, bis es gut wird. Rinnt aber einem Pferde Wasser aus dem Hufe, so mache einen Brey von Rocken-Mehl und das Weisse von Eyern, streiche es auf ein Tüchlein, und legs des Tages zweymahl über den Huf. Wenn Eyter in dem Huf ist, und mans nicht finden kan, so brich das Eisen ab, und geuß gesaltzen Wasser auf den Huf, an welcher Stelle das Wasser weicht, oder am ersten trocken wird, daselbst ist das Eyter, und so du es gefunden, so laß es aus mit einer Flieten, so viel und gut du kanst, gieß heisses Hirsch-Unschlitt in den Huf, decks zu mit Werck, und schlag das Eisen wieder auf. Oder nimm Pech und Jungfer-Wachs gleichviel, und schlag es in ein Tüchlein, und legs übers Loch, des andern Morgens frühe thue es wieder ab, so wird es viel Eyter an sich gezogen haben; nimm alsdenn Bocks-Unschlitt, treuffs mit einem heissen Eisen hinein, bis das Loch voll wird, oder gieß heisses Lein-Oel darein, vermachs mit Wachs und Wagen-Schmier, daß kein Koth darein komme. Die übrigen Huf-Mängel, als Vollhüfigkeit, Ingels-Hufe, Horn-Klüffte, Huff-Zwang ꝛc. sind unter ihren besondern Benennungen zu finden.

Hufe, siehe Hube.

Huf-Eisen, ist ein nach dem Huf eines Pferdes, Esels oder Maul-Esels geschmiedet- und eingerichtetes, mit acht Löchern versehenes, vornen rundes, und hinten geöffnetes Eisen, welches vermittels acht Huf-Nägel auf die Sohle des Pferde-Fusses, Esel- oder Maul-Thier-Fusses geschlagen und aufgehefftet wird, damit ein solches Thier desto gewisser treten, und der Huf nicht bestossen, sondern bey gutem Stand erhalten werden möge. Insgemein finden sich an einem Huf Eisen zwey Stollen und vornen ein Griff. Einige deroselben, und sonderlich die vor die Zug-Pferde und Maul-Thiere werden mit Stollen gemacht; denen Reit-Pferden aber legt man auch zuweilen iedoch nur Sommers-Zeit glatte Eisen auf. Es sollen diese Eisen nicht zu schwach noch zu schwer und starck, auch, wie obgedacht, nach dem Huf des Pferdes eingerichtet, gleich, und keiner von denen an der Unter-Fläche des Eisens befindlichen Stollen gröser oder höher als der andere seyn. Die Türkischen Huf-Eisen, sind inwendig nicht offen, wie die unsern, da der gantze Strahl bloß und offen liegt, sondern in der Mitten fast geschlossen, also daß die Füsse auf harten und steinigten Wegen nicht so bald beschädiget und verletzet werden. Die Huf-Eisen sollen einem ieden Pferd, wenn es auch schon vollhüfig ist, gleich eben und nicht hohl gerichtet werden, damit ihm die Wände fein starck und wohl wachsen können; sie sollen auch an den Vorder-Füssen vorn dem Horn gleich seyn, und nicht vor dem Huf hinaus gehen, es sey denn, daß der Fuß vertreten oder zerbrochen wäre; hinten an den Strahlen aber soll das Eisen mit beyden Stollen vorgehen, doch daß sie nicht zu lang seyn, damit das Pferd nicht mit den Hinter-Füssen darein greiffe, einreiche, und das Eisen abreisse; desgleichen sollen sie auch nicht zu kurtz seyn, daß es sich auf der Fersen oder Ballen nicht verbölle. Die Huf-Eisen müssen auch nicht zu breit noch gerade, ingleichen gegen den Stollen zu nicht zu dicke seyn, und sonsten überall wohl auf dem Huf anliegen. Wenn ein Pferd auf der Reise ein Eisen verlohren, und man so bald keine Schmiede erreichen kan, soll man mit einem scharffen Messer das Horn um und um wohl beschneiden, und alles unebene und schiefferichte gleich und glatt machen, so wird es dem Pferd nicht schaden, es wird auch den Huf nicht vertreten, bis ihm das Eisen wieder aufgeschlagen werden kan. Wenn man bey weichem Schnee-Wetter weit reisen muß, und der Schnee sich in die Pferde-Hüfe einbället, welches auf einer Reise grosse Verhinderung verursachet, soll man Unschlitt zwischen das Eisen und die Hüfe einräumen, oder dem Pferd die Füsse oder Hüfe inwendig und auswendig mit schwartzer Seiffe wohl reiben, so wird sich desselbigen Tages kein Schnee einballen. Eine besondere Art von Huf-Eisen, sind die so genannten Scheer-Eisen, welche im Felde auf der Reise, so ferne das Pferd ein Eisen verlohren, und das Horn vertreten, auch in andern Fällen gute Dienste thun. Es giebt deren zweyerley Gattungen: Die von der ersten Gattung bestehen aus zweyen Stücken, welche vornen an der Zähe mit einem Nagel gleich einer Zange oder Scheere zusammen gehefftet, oder über einander genietet sind, daß die Eisen auf und zugemacht, und weit und enge gefaßt werden können, folglich zu allerley Arten von Füssen sich schicken. Die andere Gattung ist der erstern gleich, nur daß diese Eisen hinten an den Stollen eine Schraube haben, womit man sie auf- und zu, auch weit und enge schrauben kan. Diese Art leget oder schraubet man denen Pferden auf, welche Eisen, Horn und Nägel mit einander weggerissen, bey denen auch kein Nagel ohne Gefahr geschlagen werden kan, und lässet es so lange darauf liegen, bis das zum Beschlag taugliche Horn, wieder gewachsen ist. Man brauchet es auch, wenn einem Pferd der Huf mit einem Eisen dergestalt zusammen gezwänget worden, daß es deswegen hincken muß, da man es ihme unterdessen, bis es wieder recht gehen kan, auf den Huf schraubet; welches auch mit denen in die Cur kommenden zwanghüfigen Pferden also vorzunehmen ist.

Huf-Eisen, ist auch eine Art eines Gebackens, welche aus einer Form, so die Gestalt eines Huf-Eisens hat, in Schmaltz folgender Gestalt gebacken wird. Zuvorderst bereitet man eine Klare, indem man zu acht Löffeln voll Mehl acht Eyer rechnet, und zu diesen noch acht gute Löffel voll Milch, drey Löffel voll Rosen-Wasser, nebst zwey Löffel Zucker hinzu thut, und dieses alles sehr wohl unter einander rühret und klopfet.

pfer. Hierauf wird in einer Pfanne Schmaltz heiß gemacht, und zugleich in dieser auch die Form, so entweder von Meßing oder Eisen. Wenn nun die gedachte Form recht heiß worden, und nachdem sie aus dem Schmaltz genommen, man solches von ihr wohl ablauffen lassen, wird sie in gedachte abgerührte Klare getuncket, doch so, daß selbige nicht in die Forme lauffe, endlich mit der anklebenden Klare wieder in das heisse Schmaltz so lange gehalten, bis daß es anfänget harte zu werden, da es denn von der Forme selbst herunter fället, darnach man es fein Goldgelb vollend ausbacken kan.

Huf-Eisen-Kraut, ist ein Kraut, welches in Franckreich und Italien wild wächset, bey uns aber in den Gärten zur Zierde gezogen wird. Es hat eine ziemlich lange, weisse und mit wenig Zäserlein besetzte Wurtzel, dünne an der Erde und in die Runde liegende Stengel, zarte Blätter wie die Linsen, kleine gelbe Blümlein und platte Schoten, welche aus verschiedenen in der Gleichheit eines Huf-Eisens gekrümmten Stücken bestehen. In iedem dieser Stücke befindet sich ein Saamen-Korn, in der Gestalt eines halben Mondes.

Huf-Lattich, Brand-Lattich, Roß-Hub oder Roß-Huf, ist ein wildes Heil-Kraut, welches gerne an feuchten und wässerichten Orten wächset. Es stösset erstlich einer Spannen hohe schuppichte Stengel, die eine gestirnte gelbe Blume tragen, welche aber nicht lange bleiben, sondern bald vergehen. Nach diesem kommen erst die Blätter, welche wie ein Pferde-Huf formiret, oben glatt und dunckelgrün, unten aber wolligt und weißgrau sind. Es wird so wohl innerlich wider die Schwind- und Lungensucht, und alle Brust-Beschwerungen, als auch äusserlich für hitzige Schwären und Entzündungen nützlich gebraucht. Der Rauch von denen gedörrten und auf alüende Kohlen gelegten Blättern in den Hals gezogen, vertreibt den trockenen Husten und das Keuchen. An den Wurzeln dieses Krauts, findet sich im Anfang des Winters, wenn sie nemlich wohl zeitig ist, gleichsam eine lichtblaue Wolle, welche von denen Schuppen und anderm Unrath wohl gereinigt, mit ein wenig Berg-Saltz (oder auch ohne dasselbe) in Laugen gesotten, und an der Sonnen wiederum getrocknet, einen trefflichen Zunder giebt, welcher das Feuer gerne und leichtlich fängt. Aus den Blumen wird eine Latwerge und aus dem Safft der Blätter ein Syrup gesotten, auch aus den Blättern ein Wasser gebrennet, welche wider mancherley Brust-Beschwerungen, das Wasser aber insonderheit wider die Schwere-Noth gebraucht, und denen Kindern einen Löffel voll, vor und in dem Anfall, denen Alten aber ein guter Trunck gegeben wird.

Huf-Nagel, heisset ein solcher Nagel, damit man das Huf-Eisen, auf den Huf eines Pferdes hefftet und befestiget. Sie müssen nicht zu schwach, noch auch zu plump, sondern in ihrer gehörigen Proportion, und um ein ziemliches

breiter als vier seyn, damit sie um so mehr Stärke haben, und desto besser in den Huf fassen können. Man muß sie nicht zu seichte, weil sie sonsten leichtlich ausreissen, doch auch nicht zu tieff schlagen, damit sie das Leben nicht berühren, und die Pferde dadurch vernagelt werden.

Huff-Salbe, siehe **Horn-Salbe**.

Huff-Schlag, hat zweyerley Bedeutung, 1) bedeutet es das Beschlagen derer Pferde mit Huf-Eisen, da denn gemeiniglich auf den Huffschlag zweyer Pferde jährlich viertehalben bis vier Gülden Meißnischer Währung, oder drey bis viertehalb Thaler gerechnet wird. 2) Heisset man auch die in ordentliche Huffen-Stücke abgetheilte Felder also; dahin zehen die ausser denselben liegende Aecker **Bey-Länder** genennet werden.

Huf-Zwang, ist ein Mangel, welcher sich an dem Huf eines Pferdes ereignet, wenn derselbe hinten gar schmal und enge zusammen wächset, und aussen an den Wänden herum viel übriges Horns, inwendig aber wenig Kerns hat. Es kommt dieser Zufall daher, wenn man die jungen Pferde nicht zu rechter Zeit beschlagen läßt, so wächset ihnen das Horn gar lang herunter, es wächset ihnen auch der Huf, wo das Eisen soll aufgeschlagen werden, gar spitzig zu; an der Krone dicker und stärcker als an den Zähen, hinten an denen Strahlen aber läuffet ihnen das Horn gantz zusammen. Einem solchen Roß lasset das Horn hinten an den Fersen bey den Strahlen auf beyden Seiten, bis auf das Leben, doch daß man ihm das Bein im Huf nicht berühre, ausschneiden, auch ihme die Wände daselbst wohl niedrig hinweg nehmen, schlaget ihme sodenn ein Scheer-Eisen auf, das hinten an den Stollen eine Schraube hat, damit man das Eisen auf- und zuschrauben kan; nehmet alsdenn Lein-Saamen und Roggen, der recht reine gemacht ist, lassets gar wohl sieden, bis die Körner aufbörsten, stossets denn in einem Mörsel, thut Zwiebeln und alt Schmeer dazu, daß es wohl unter einander kommt, schlaget dem Pferde drey oder vier Tage damit ein, und wenn ihr ihm den Einschlag ausräumet, so mischet ihn wieder unter dem neuen, damit ihr ihm einschlagen wollet; am dritten Tage frühe schraubet dem Pferd das Eisen um einen Stroh-Halm breit weiter, und schlagt ihm wieder, wie vor ein; über drey Tage machet es abermahl um einen Stroh-Halm weiter, und fahret damit fort, bis ihr sehet, daß der Huf seine rechte Weite habe; darnach brecht ihm das Scheer-Eisen ab, und schlaget ihm ein Eisen auf, das wohl weit, und aussen und innen gleich dick ist; nehmet denn neues Wachs, lauteres Korn oder Sauer-Teig und Honig samt dem Ros, siedet alles durch einander, und schlaget ihme damit bey vierzehen Tage lang, alle Tage zweymahl ein, und schmieret ihme den Huf bis in die Fessel wohl mit einer Horn-Salbe. Oder: Wenn der Mond neu ist, lasse man das Roß erstlich gar dünne bis auf das Leben auswircken, und unten an den Strahlen fein weit ausschneiden, denn den-

selben ein neues Eisen fein weit zurichten, daß sich der Huf unten von sammen geben und wachsen kan; darnach richte man dem Roß folgenden fetten Einschlag zu: Nimm Schwein-Mist, vier Loth Hasen-Fett, ein Viertel-Pfund alt Schmeer, ein Pfund gestossenen Lein-Saamen; dieses durch einander gerührt, und gekocht, dem Roß warm eingeschlagen, und vier Wochen nach einander continuiret, so bekommt das Pferd wieder gute Hüfe.

Huhn, suche Henne.

Hüfen, siehe Hagebutten.

Hüfner, suche Anspänner, it. Hube.

Hüffte, ist dasjenige Theil des Leibes, welches zu beyden Seiten von denen letzten Ribben bis auf die Hüfft-Beine reichet, um welche Gegend die Unter-Kleider schlüssen und der Gürtel angeleget wird.

Hüfft-Horn, siehe Hief-Horn.

Hüfft-Wehe, ist eine Art der Gicht-Schmerzen, welche insonderheit an denen untern Hüfft-Ribben und an der Hüffte auf eine sehr empfindliche Weise gefühlet werden, vornemlich aber auf die Abführung des überflüßigen Geblüts durch die Güldene Ader abzielen. Es werden dabey die Seiten und Lenden-Musceln so sehr zusammen gezogen, daß der Krancke gantz krumm gehen und sich ohne Schmertzen nicht aufrichten kan, sonderlich findet sich dieses Uibel bey denen alten Leuten ein. Vorhero hilfft sonderlich freywillige Bewegung, wie auch daß man dem Geblüte Lufft mache durch Aderlassen. In dem Schmertzen selbst aber kan man nebst der Gedult, Venetianische Seiffe in Wasser auflösen und darauf legen, sich auch mit warmen Tüchern reiben, oder aber das Attich-Oel brauchen. Siehe Attich.

Hülfe, heißt zwar überhaupt die Anwendung seiner Leibes- und Seelen-innerlichen und äusserlichen Kräffte an Vermögen, Ansehen ꝛc. zur Beförderung des vollkommenern Zustandes eines andern Menschen, oder aber insonderheit zu dessen Beystand, oder Errettung in Nöthen, oder zur Erleichterung der Noth, dazu uns die gesellige Liebe, iedoch nach verschiedenen Stufen und in Ansehung des einen Menschens vor dem andern aus besondern Ursachen verbindet. Ingleichen heißt es auch die Hülfe, wann Eltern Kinder ausstatten, oder ihnen zur Hülfe und zu ihrem Anfang der Wirtschafft etwas mitgeben, wozu allerdinges Eltern aus besondern Ursachen und am ersten verbunden sind. Allein im gantz engen Verstande heißt die wircklliche Vollstreckung eines ausgesprochenen gerichtlichen Urtels in bürgerlichen Streitigkeiten, welche, im Fall sich der Verurtheilte nicht freywillig dazu verstehet, von dem Richter durch Zwangs-Mittel in der von denen Gesetzen vorgeschriebenen Ordnung zu dem Ende geschicht, damit der Kläger seine Befriedigung, so viel möglich, erhalte und klaglos gestellet werde. Davon handeln aber die Rechte mit mehrern. Ein Wirt muß nur einigen Begrif davon haben, und wissen, daß er ordentlicher Weise, und so lange er kan, wenn er in der bürgerlichen Gesellschafft lebt, die Hülfe, welche auch die Execution genennet wird, bey dem Richter suchen und von demselben erwarten, nicht aber sich selbst, wie etwan im Stande der natürlichen Freyheit, und in denen besondern Fällen, da sich selbiger auch noch in der bürgerlichen Gesellschafft äussern muß helfen müsse.

Hülfs-Gelder, heissen die Gelder, welche in gewissen Fällen und an gewissen Orten nach denen Gesetzen vor die Vollstreckung der Hülfe denen Gerichten, ehe sie geschiehet, bezahlet werden müssen, und sich offt zu grosse Verzögerung der Justitz auf ein hohes ja bis 5 von 100 erstrecken, gleichwohl aber, weil selbe nun einmahl unter die vornehmsten fructus jurisdictionis oder Gerichts-Nutzungen und da die Gerichte mit denen Land-Gütern verknüpfet sind, dadurch zu derselben ausser wesentlichen Einkünfften gehören, oder ein grosses Theil derer sogenannten Gerichts-Sporteln ausmachen.

Hülle und Fülle, unter dieser Redens-Art wird insgemein dasjenige begriffen, was zu des Leibes Kleidung, Decke und Erhaltung nützlich und nöthig ist.

Hülsen-Früchte, werden diejenigen Früchte genannt, deren Körner oder Saamen nicht in Aehren oder Rispen, sondern in Schoten oder Hülsen wachsen, dergleichen sind die Erbsen, Kichern, Linsen, Wicken und Bohnen, welche insgesammt unter das Sommer-Getraide, oder besser zu sagen, unter die Sommer-Früchte gezehlet werden.

Hüner, diesen Nahmen führen unterschiedene Arten von dem Feder-Vieh, welche sowohl zahm als wild; doch begreiffet man insgemein darunter nur die Haus-Hüner, derer unter dem Wort Henne weitläufftig gedacht worden, weil die anderen, vermittelst ihrer Bey-Nahmen mercklich unterschieden und darunter auch beschrieben zu finden: als Reb-Hüner, Birck-Hüner, Trut-Hüner u. s. f.

Hüner-Aug, sind Schwielen und Wartzen, so an denen Zähen und Fuß-Sohlen von starkem Drucken und Zwängen der Schuhe, wenn sie zu enge sind, entstehen, und grosse Schmertzen verursachen. Man muß sie entweder, nachdem sie in warmem Wasser etwas aufgezogen, sauber ausgraben, oder Mennig mit Saltz und Wein-Eßig gestossen überlegen, oder sie mit schwartzen Schnecken lebendig reiben, bis diese sterben, solche hernach an höltzerne Spiesse stecken und in der Sonne dürren lassen.

Hüner-Biß, Hüner-Darm, Hendel-Kraut, oder Vogel-Kraut, ist ein gemeines und iedermann-wohl bekanntes Kräutlein, welches verschiedener Art ist, und sowohl in Kraut- und andern Gärten, als sonst an ungebaw-

bauten Orten, aus sich selbst eigener Besaamung hervor wächset. Es hat eine kleine zasichte Wurtzel, aus welcher viel runde, zarte, weiche und Safft-reiche Stengel wachsen, die mehrentheils auf der Erden liegen. Die Blätter sind etwas rund und ein wenig spitzig, zwischen welche kleine weisse Blümlein an schmalen Stielen herfür wachsen, aus denen Hülsen kommen, die einen gelblichen Saamen bringen. Es ist am liebsten an schattigten Orten, wird von allen kleinen Sang-Vögeln sehr geliebt, und begierig gefressen, dahero es gemeiniglich an ihre Gebauer gehänget wird. Dieses Kraut ist kalter und feuchter Eigenschafft, das im May davon ausgebrannte Wasser, ist eine treffliche Kühlung in innerlicher Hitze, in Fiebern und andern hitzigen Kranckheiten; äusserlich aber, vor die Hitze der Augen; frisch mit Fleisch-Brühe gekocht, oder das Wasser davon geraucht, ist den Lungen- und Schwindsüchtigen dienlich.

Hüner-Fänger, siehe **Jäger**.

Hüner-Geyer, suche **Geyer**.

Hüner-Haus, Hüner-Kobel, ist ein Behältniß, worinnen bey einer Land-Wirtschafft die zahmen Hüner über Nacht bleiben können. Dieses soll allenthalben dicht und wohl verwahret seyn, und damit kein schädliches Thier oder Ungeziefer hinein brechen könne, einen mit glatten und breiten Flur-Steinen belegten Boden, die Thüre gegen dem Hof und nach dem Abend zu, ein mit Drat-Gitter starck verwahrtes Fenster, inwendig herum zwey oder drey Reihen von Stroh und Weiden gemachte Neter, fast in Grösse und Form der strohernen Back-Schüsseln, und in der Mitte genugsame Sitz-Stänglein haben. Wenn kein Brunn oder Teich auf dem Hof, soll vor dem Hünerhause ein Trog mit frischem Wasser gehalten, und um denselben ihnen das Furter täglich zweymahl des Morgens früh, und gegen Abend, eine Stunde, ehe sie auffliegen, vorgestreuet werden, damit sie sich desto lieber an das Hünerhaus gewöhnen.

Hüner-Hund, siehe **Vorstehender Hund**.

Hüner-Milch, suche **Vogel-Kraut**.

Hüner setzen, das verrichten in der Wirtschafft die Haus-Mütter, wenn eine Henne zu Necken anfängt, da sie 15 bis 20tägige frische Eyer unterlegen. s. **Brüten**.

Hüner-Steige, ist ein von höltzernen kleinen Stäben und Sprossen viereckigt zusammengeschlagenes Behältniß, worinnen man die zahmen Hüner bequem von einem Ort zum andern bringen, auch wohl etliche Tage darinnen füttern und verpflegen kan.

Hütte, ist ein viereckiger aus Bretern zusammen genagelter Kasten mit einem höltzernen Dach und an der einen Seiten gelassenen Thüre zur Oeffnung versehen, so daß er von aussen die Form eines Hauses an sich hat. Es sind deren in einer Haushaltung auf dem Lande sonderlich zweyerley Arten wohl bekannt, nemlich des Schäfers Hütte, davon das Wort Pferch-Hütte nachzuschlagen, und die Hunde-Hütte, welche an die Oerter unter freyem Himmel pfleget gesetzet zu werden, allwo man den Einbruch oder das Einsteigen der Diebe verhindern will. Beyde dienen zu einem Schirm vor Regen, Schnee und anderer stürmischer Witterung. Es giebt aber auch Hütten von Stroh, und sonderlich werden die Feld- und Obst-Hüter-Hütten davon gemacht.

Hulben oder **Holm**, heißt in der Zimmer-Arbeit dasjenige Qver-Holtz, welches über die Pfähle und andere dergleichen Bäume qver übergeleget wird, um dieselben zusammen zu hängen und zu binden. Es ist ein sehr altes Deutsches Wort, welches auch die Zimmer-Stäte und Schiff-Gewerf, so aus solchen Qver-Höltzern und Pfählen bestehet, in Dänemarck bedeutet.

Hummel, ist ein fliegendes Ungeziefer, welches um ein ziemliches grösser und dicker als eine Biene, bisweilen braun und roth, meistentheils aber gantz schwartz, und über und über haarig ist, und seine Nahrung gemeiniglich in denen Gärten auf Blumen und Blüten suchet, auch daselbst, wegen seiner mit den Bienen haltenden Feindschafft, bey kalten Wetter, da dieses Ungeziefer gerne still zu sitzen pfleget, aufgesuchet und erschlagen wird. Ein mehrers hiervon siehe **Biene**. Es werden auch an einigen Orten, wiewol gantz unrecht, die männlichen Bienen, welche sonst Drönen heissen, Hummeln genennt, so man aber mit diesen nicht verwirren muß.

Hummers, heissen diejenigen Krebse, so in dem Meer, am häuffigsten aber in der West- und Nord-See gefangen werden. Sie kommen denen Fluß- und Bach-Krebsen in allen gleich, ausser daß selbige sehr ungleich grösser; ihr Fleisch ist auch weit härter, und folgends unverdaulicher als jener ihres, daher einige nur das inwendige gelbe davon essen. Die Zubereitung derselben ist eben also, wie der gemeinen, nur daß sie bloß mit Wasser abgesotten werden. Wer sie um ihrer Grösse willen, als eine Rarität aufzubehalten gesonnen, darf solche nur in einem Back-Ofen wohl ausdörren.

Hund, ist ein zahmes vierfüßiges und Fleisch-fressendes Thier, welches wegen seiner Treue sehr berühmt ist, u. gleichsam dem Menschen sowohl zu seinem Schutze, oder zu mancherley Nutzen, erschaffen zu seyn scheinet, indem sie gewiß vor andern Thieren mit einem etwas ähnlichen einer Vernunfft und vielen andern, ja nach ihren fast unzehlichen Arten, mit sehr verschiedenen Eigenschafften begabet sind, sonderlich aber sich auch auf allerhand so lustige als nützliche Dinge abrichten lassen. Es giebt diesemnach Schooß-Hundlein, die nur zur Lust und zum Zeitvertreib in einem Hause geduldet werden, und welche theils ihr zarter Wuchs nebst anderm äusserlichen schönen Ansehen, theils ihr schmeichelndes und der Menschen Gesellschafft eifrig suchendes Bezeigen, nebst andern durch die Gewohnheit erlernten Künsten gar beliebt macht; ausser diesen aber ist insonderheit bey einer Land-Wirtschafft, ausser denen verschie-

denen zur Jagd und kleinem Weydwerck gehörigen Hunden, wie auch denen Schaaf-Hunden (davon hiernächst Meldung geschehen soll) 1 ein Haus-Hund höchst nöthig, welcher, weil er das Haus und den Hof für Dieben und andern bösen Leuten verwahren muß, von einigen der Wacht-Hund, und wenn er, wie gemeiniglich, an Ketten angeleget wird, der Ketten-Hund pflegt genennet zu werden. Dieser nun soll vor allen Dingen munter und gewahrsam, darneben aber groß, starck und von schwartzer Farbe seyn, damit er bey Tage dem herum schweiffenden liederlichen Gesindel desto fürchterlicher und abscheulicher vorkommen, und bey nächtlicher Weile im Dunckeln von niemand erkennet, noch gesehen werden möge. Er muß keine gar zu abscheuliche, noch zu gelinde, sondern eine mittelmäßige helle und starcke Stimme, schwartze und feurige Augen, eine breite und zottigte Brust, starcke Vorder-Läuffte und einen grossen weiten Rachen voller starcken Zähne haben. Er soll, sonderlich bey Nacht-Zeit, gegen alle Fremde unfreundlich, hingegen aber desto sittsamer und freundlicher gegen die Hausgenossen, und das in den Hof gehörige Vieh seyn, welches letztere er weder scheuen, noch beissen oder anfallen, sondern sicher paßiren lassen soll. Von dergleichen guten Haus-Hunden nun, soll sich ein Haus-Vater nach der Grösse seines Haus-Wesens, einen oder zween aufziehen und halten. Man pflegt sie im Hofe nicht weit vom Thor, an eine Kette zu legen, damit sie die Inwohner warnen, wenn iemand fremdes sich herbey macht, und in den Hof gehen will; man macht ihnen dahero, und damit sie sich auch vor Regen und Schnee bergen können, inn- oder ausserhalb des Gebäudes, bey dem sie angeleget sind, ihre Stallung, oder setzt ihnen höltzerne Hütten hin, und streuet ihnen zu gewissen Zeiten Heu, Spreuer und Stroh ein, da man denn allezeit das alte Bette wieder ausräumen soll; denn sie wollen sauber gehalten, und in hitzigen Hunds-Tagen fleißig gebadet seyn. Die mehresten Haus-Hunde sind der Art, daß sie ihre Schuldigkeit nicht beobachten, noch den geringsten Laut von sich geben, wenn sie von der Kette loskommen; wo man aber von einem solchen Hunde das Gegentheil weiß, und dessen gewiß versichert ist, kan man denselben des Nachts von der Kette los, und in dem Hofe herum lauffen lassen, wordurch ein Dieb desto besser abgeschröcket wird, an einem von dem gewöhnlichen Stand des Haus-Hundes entfernten Orte einzubrechen. Den Haus-Hund, welcher sich gar gerne mit einem schlechten Tractamente genügen lässet, soll man nicht Hunger noch Durst leiden lassen: Denn wo dieses geschehen solte, so ist zu fürchten, daß er auch seinem Amte nicht redlich nachkommen dörffte; sintemahl ein Haus-Hund durch ordentliche Fütterung einig und allein dahin kan gewöhnet werden, daß er von keinem Fremden, er mag ihm Brot oder Braten vorwerffen, etwas wissen noch hören will. Die Engelländer haben in Abrichtung der Haus-Hunde vor andern Nationen ohnstreitig den Vorzug: indeme sie es so weit bringen können, daß sie den Dieben nachspüren, und sie aufzusuchen wissen, ob sie schon einen grossen Vorsprung vor sich haben. Die Art und Weise, wie sie so gewöhnet und auferzogen werden, ist würdig, daß man ihrer hier gedencke. Es beschreibet aber solche der berühmte Herr Baron von Rosenroth also: Man wählet junge Hunde von einer solchen Art, die von guter Stärcke und Grösse sind, und wenn sie das Alter erreichen, in welchem man sie sonst auf die Jagen abrichten müste, so führet man sie an solche Oerter und Zimmer, in welchen Beutel mit Geld, Silber-Geschirr und dergleichen Sachen liegen, denen die Diebe nachzustellen pflegen. Diese Sachen nun bestreichet man mit einer gewissen starckriechenden Sache, als mit Fleisch, Speck, altem Käse und dergleichen, und mit eben dergleichen Materie bestreichet auch ein anderer seine Schuh-Sohlen, und gehet mit solchem Beutel oder was es ist, nicht gar weit; wenn nun der Hund die Stelle gerochen, und dergleichen Geruch auch an den Fußtapffen findet, führet man ihn gar genau auf der Spur fort, bis er die Person findet, die man zum Abrichten braucht: darauf führet man den Hund wieder zurück an den vorigen Ort, thut ihm gütlich und schön, und giebt ihm etwas zu fressen; dergleichen thut man auch mit andern Geruch, der immer gelinder ist, etliche mahl, bis man endlich nichts riechendes mehr brauchet, sondern nur einen Menschen, der gar schwitzig und erhitzt ist, und dessen Geruch der Hund bald empfinden kan, darzu nimmt; und der wird immer weiter und weiter gelassen, bis endlich der Hund aller, auch der gelindesten Spuren gewohnet; wiewohl dabey zu mercken, daß ein Dieb, wenn er in dem Handel des Stehlens begriffen ist, wegen habender Sorge, Furcht, Vorsichtigkeit, und andern dergleichen Regungen, eine grosse Aufwallung in sich befindet, deswegen in ihm die Geister viel stärcker aushauchen, und gantz andere Beschaffenheiten haben, als in andern gemeinen Personen, also daß ein Hund solche von dessen Fußtritten hinterstellige Theilgen (zumahl solche auch, bey etwas vorgegangenen starken Lauffen des Diebes stärcker und in grösserer Menge überall an der Erden kleben bleiben) gar leichtlich vor andern riechen, und denselbigen nachgehen kan. Wo nun ein Diebstahl geschehen, da führet man den Hund an den Ort, wo derselbe vorgegangen, und der Dieb seine Füsse niedergesetzet, und wenn man nun den Hund schon gewöhnet hat, der Spur nachzusetzen, wird er alsobald losgelassen, da er denn die Spur so genau verfolget, daß er den Dieb nicht leichtlich verfehlet, es wäre denn Sache, daß es darzwischen geregnet hätte. Es pflegen aber die Herren und Meister, die solche Hunde halten, dieselbigen sehr wohl in acht zu nehmen, ihnen einerley, und zwar nicht gar gute Speise zu geben, und sie mehrentheils an einem Ort zu lassen, damit ihnen der Geruch nicht verderbet werde. Im übrigen hat man ausser denen Diensten und Ergötzlichkeiten, dazu die Hunde in der Wirtschafft dienen, auch vor keinen geringen Nutzen anzusehen, ihr Fell, daraus ein schönes

Leder

Leder zu harten und starcken Handschuhen, wie auch zu Schuhen gemacht wird. Indessen, da doch in denen gemeinen Wirtschafften sehr viele Hunde auch nur zur blossen Lust, oder aus einer unvernünfftigen Hundeliebe, in grosser Menge vergeblich, und eben so viel unnütze Brot-Fresser gehalten werden, welche sonderlich bey theuern Zeiten, und wenn ein Ort sehr volckreich ist, einen grossen Abgang an dem den Menschen nöthigen Brote verursachen, wenn auch gleich nur das allergröbste Mehl dazu genommen wird, so doch vor die kleinen Hunde selten geschiehet: über dem aber dieses Thier eben so lange nicht lebet, und die sterbenden Hunde meistentheils entweder, ohne den Nutzen ihrer Felle zu beobachten, begraben, oder gar öffentlich zum Aergernis und übeln Geruch hin geworffen werden: So hat man, da sich diese Art der Thiere ohnedem jährlich sehr vermehret, wenn man es nicht durch den Schnitt verhindert, in denen meisten Orten zu gewissen Zeiten denen Scharffrichtern oder Feld-Meistern den sogenannten Hundeschlag oder das Recht verstattet, die in denen Städten herumlauffenden Hunde, welche kein gewisses Zeichen, so von ihnen gelöset worden, an sich haben, aufzufangen und todt zu schlagen, solches aber als ein Accidens oder eine Einkunfft denen Feldmeistereyen zugeeignet. Uiberdem wird auch das Hundehalten, sonderlich in Ansehen der Jagd bey der gemeinen Land-Wirtschafft sehr eingeschrencket, und verboten, solche herum oder gar aufs Feld und in die Hölтzer lauffen zu lassen, dahin gegen aber geboten, ihnen Klöppel anzuhängen, it. die Ohren abzuschneiden, damit sie nicht so sehr aus freye Feld lauffen, und dem Wilde nachjagen, widrigenfalls aber sind die Jäger befehligt, solche nicht nur todt zu schiessen, sondern auch noch dazu von denen Eigenthümern ein gesetztes Schieß-Geld zu fodern. Von mehrern Nutzen der Hunde wird im folgenden, und sonderlich am Ende dieses Artickels noch mehr gesaget werden. Denn was

I die Jagd-Hunde betrifft, so sind solche vielerley Arten, welche auch auf unterschiedliche Weise gebraucht, und hierzu in eigenen Höfen und Hunde-Ställen zugezogen und abgerichtet werden. Wie von diesen allen zum Theil unter dem Wort Jagd-Hunde, zum Theil aber unter eines jeden besonderer Benennung ein mehrers angeführet zu finden.

II Die Schaaf-Hunde sollen starck, beherzt und hurtig auf den Füssen, lang von Leibe, und mit breiten stachlichten Hals-Bändern versehen seyn, damit sie von den Wölffen nicht bey dem Hals angefasset, und alsdenn zu Boden gebracht werden können. Der Farbe nach, werden die weissen vor besser, als die rothen, braunen, grau- und dunckel-farbigen gehalten, weil sie von den Schaafen nicht leicht zu unterscheiden, und der Wolff ihrer nicht so leicht unter denenselben gewahr werden kan. Will man sie bey denen Schaafen jung auferziehen, so nehme man solche, die von einer Hündin und von einem Wurff gefallen sind, weil sie einander getreuer beystehen, und sich weniger beissen, als die von unterschiedlichen Würffen, ob sie schon von einerley Hündin sind. Wenn man sie bey Zeiten, ehe sie sich noch mit andern belauffen haben, verschneiden lässet, so bleiben sie lieber bey der Heerde. Ihr Brot soll von Weitzen-Kleyen und schwartzem Mehl gebacken seyn; will man aber die Kost gerne verändern, so kan man mit Haber- und Gersten-Schrot, zusammen gespülten Suppen und gekochten Bohnen abwechseln. Man soll ihnen auch, ehe sie noch zwey Jahr alt worden, den Wurm unter der Zunge benehmen, damit sie nicht leicht wütend oder rasend werden, und Schaden verursachen mögen. Damit aber auch die Schaaf-Hunde dem Wild keinen Schaden zufügen können, sollen die Schäfer, vermöge der Jagd- und Forst-Ordnungen, dieselbe Bengeln oder Kleppeln, das ist, ihnen Bengel, Prügel oder Kleppel in vorgeschriebener Maasse anhängen, oder widrigenfalls gewärtig seyn, daß die Forst-Bediente diejenigen Schaaf-Hunde, so sie ungekleppelt antreffen, niederschiessen, oder sie die Schäfer sonsten in empfindliche Strafe genommen werden. Wenn man gute Hunde haben will, soll der Hund etwas kürtzer und gesetzter, die Hündin aber gestreckter seyn. Zum erstmahligen Belegen einer jungen Hündin soll man einen Hund von absonderlich guter und edler Art gebrauchen, weil alle die folgenden Würfe nach diesem etwas arten werden. Die dicke Hündin darff man nicht mit auf die Jagd ausführen, damit sie sich nicht erhitze und verwerffe, doch soll man sie auch nicht einsperren, damit sie nicht unlustig werde. Sie sind neun Wochen trächtig; die jungen Hunde, so im Mertz, April oder May geworffen werden, sind und gedeihen besser, als die im Julio und Augusto bey der grossen Hitze, oder auch im späten Herbst fallen. Die Güte der jungen Hunde zu erkennen hat man vielerley Proben: Einige glauben, wenn man die jungen Hunde in Abwesenheit der Mutter alle aus dem Neste weglegt, und die Alte folgends zu ihnen läst, welchen sie am ersten anfassen und ins Nest tragen würde, soll der beste seyn; andere halten diejenigen Wölffe oder jungen Hunde, die lange breite dicke Ohren, und am Bauch harte und grobe Haare haben, für die besten; andere sind der Meinung, daß die Hündin allezeit den schlechtesten zuerst, und den besten zur letzt werffe. Insgemein wird die Freudigkeit und gute Gestalt der jungen Hunde, sonderlich, wenn sie behend, keck und gefräßig sind, für ein gutes Zeichen einer guten Art angegeben. Die jungen Jagd-Hunde werden besser mit Brot und Suppen, als bey denen Fleischhackern, Schäfern und Schindern mit Fleisch und Aas auferzogen, weil sie von demselben unsauber werden, den Geruch verlieren, und nicht lange dauren. Die Hunde sind verschiede-

schiedenen Kranckheiten und Zufällen unterworffen, unter denen die Wut oder das Rasen wohl die vornehmste und schlimmste ist, und zehlet man derselben siebenerley Arten; wie solche von einander unterschieden, auch welche darunter und wie sie zu curiren, davon ist unter dem Wort Wut die behörige Nachricht zu finden. Das beste Præservativ dafür soll seyn, wenn man den jungen Hunden im abnehmenden Monden den Wurm nehmen läßt (siehe Wurm). Wenn die Hunde weder fressen noch sauffen wollen, dieweil ihnen der Hals geschwollen, so nehme man nur Hunds- und Menschen-Koth unter einander, und binde es ihnen in einem Lumpen um den Hals, bis sich die Geschwulst geleget. Wenn die Hunde sonst kranck sind und nicht fressen mögen, so nimm warme Ziegen-Milch, und gieb sie ihnen zu trincken, darnach koche einen Hammel-Kopff mit Haut und Haar, bespreng ihn mit Jngber, laß die Hunde vorhero wohl hungerig werden, und sodenn den Kopff samt der Brühe warm fressen. Sind sie verwundet worden, und können sich selbsten lecken, so hat es so viel nicht zu bedeuten; ist aber dieses nicht, so soll man ihnen Toback-Safft oder Oel in die Wunde tröpffen lassen, als welches heilet und bald wieder zusammen ziehet; wenn aber ein Hund, wie offt im Jagen geschiehet, von einem wilden Schwein also geschlagen wird, daß ihm das Eingeweide heraus gehet, und doch nicht Darm- und ist, soll man nur geschwind die Därmer, weil sie noch warm sind, gemach in den Leib hinein schieben, alsdenn eine Speck-Schwarte, nach Grösse der Wunde, inwendig für die Wunde legen, und aussenher die Haut darüber zunähen, und einen ieden Hafft mit einem gemachten Knopff versichern, damit nicht, wenn der Faden schon an einem Ort faulet und zerreisset, die gantze Wunde wieder aufspringet; dahero wird auch ieder Hafft absonderlich gethan, und der Faden allezeit abgeschnitten, so wird es glücklich heilen. Wenn ihnen die Augen rinnen, soll man ihnen solche offt mit warmen Wasser waschen, so vergehets ihnen. Hat sich ein Hund einen Dorn oder Nagel in den Fuß getreten, so bindet man Hasen-Fett darauf, das ziehet alles heraus; hat sich aber ein Hund sonst wund gelauffen, so wasch ihm den Schaden mit Wein sauber aus, salbe es mit Wund-Oel oder Terpentin, oder wasche es mit dem Absod des Tabacks. Hat er die Zähen verletzt, so nimm Eyer-Dotter, Granat-Aepffel-Safft, und klein gepülverten Camin-Rus unter einander gemengt und aufgebunden. Der rothe Kohl ausgepreßt, oder nur die Blätter davon aufgeleget, ist ein heilsames Stücke zu allen Wunden der Hunde. Wachsen ihnen Würmer in dem Schaden, so stösset man Schmeer und Brunn-Kresse durch einander, macht eine Salbe daraus, streichets auf ein Flecklein Tuch, und legets ihnen als ein Pflaster auf; oder man wäschet ihnen den Schaden nur fein offt mit Menschen-Urin aus. Wenn ein Hund Bauch-Würmer hat, nehmet Alaun, Stabwurtz und Hirschhorn-Späne, kochet es mit einander, und schüttet dem Hunde diese Brühe ein. Oder man machet kleine Pillen von Hirschhorn, Schwefel, Aloe und Wermuth-Safft, und giebt sie denen Hunden zu verschlucken. Für den Krebs, den die Hunde bisweilen an den Ohren haben, nimmt man schwerer guter Seiffen ein Quintlein, Weinstein-Oel, Salmiac, Schwefel und Grünspan, iedes nach Gutdüncken, machet es mit einem weissen Wein-Eßig und ein wenig Scheidewasser an, und reibet den Schaden neun Tage lang allezeit des Morgens wohl damit. Wenn ein Hund verschlagen, so bade man denselben in einem Ameisen-Bad, welches mit Mist-Wasser laulicht angemachet worden ist, so wird derselbige in etlichen Tagen wieder zurechte kommen. Vor das Schwinden derer Glieder, nimm im neuen Monden Blut und Haare von dem schwindenden Ort, wickle es zusammen in ein neues Läppgen, und spünde es vor der Sonnen Aufgang in einen Hollunder-Baum; hacke hierauf, wo es schwindet, mit einer Fliete, bis es blutet, bestreiche es mit Wund-Holtz, und schmiere den Ort mit Lohr-Oel, daß es heilet. Die verschiedene Arten der Rauden, und wie solche zu curiren, können hinten unter dem Wort Raude nachgeschlagen werden. Die Hunde ohne Gefahr von allerhand Unrath zu purgiren, darff man nur eine schwartz geschmauchte Tobacks-Pfeiffe klar und zu Pulver stossen, und ihnen ein wenig davon in brauner Butter eingeben. Die Flöhe, Läuse und ander Ungeziefer von denen Hunden zu vertreiben, soll man sie im Wasser schwemmen, hernach ziehen gute Hände voll wilde Kresse, wilden Majoran, Roßmarin, Rauten, und sechs Hände voll gestossen Saltz nehmen, solches alles unter einander in Wasser kochen und wohl einsieden lassen, darnach mit einem guten Theil solcher Brühe die Hunde gleich nach dem Bade reiben und sauber waschen. Man kan auch bittere Mandeln in Wasser zerstossen und fein klein reiben, oder grüne Nuß-Schalen in Wasser absieden, und die Hunde mit bestreichen, so werden sie von Flöhen, Holtzböcken, Rücken und dergleichen Ungeziefer nicht leicht belästiget werden. Was zuletzt den Nutzen anlanget, welchen ein Hund schaffet, so ist bekannt, daß er, ausser seiner Wachsamkeit, Treue und sinnreicher Art, womit er in vielen Gelegenheiten guten Vortheil und Vergnügen zu wege bringet, auch in der Artzney und zu Erhaltung der Gesundheit das seinige mit beyträget. Das Blut von jungen Hunden, die noch an der Mutter saugen, heilet den Biß giftiger Thiere, es muß aber gantz warm darauf gelassen werden. Das Fett ist sonderlich gut, und wird von denenjenigen häuffig aufgeleget, welche verschnitten werden, so hier bey denen Hündinen, so wohl als denen Rüden geschehen kan. Wenn solches innerlich eingenommen wird, so heilets die Gebrechen der Lungen, äusserlich aufgestrichen lindert die podagrische Schmertzen; in

die

ie Ohren, mit Oel und alten Wermut-
Safft vermischt, getreufft, bringet das ver-
ohrne Gehör wieder, und vertreibet auch den
ohren-Zwang; die Felle der Hunde gar gema-
et, und Handschuh daraus bereitet, diese hal-
n die Haut gelinde, und dienen den ausge-
hlagenen krätzigen Händen. So schreibet
an auch dem weissen Hunds-Koth, und son-
erlich dem, der von Hunden, die täglich
iel Knochen zu fressen bekommen, und im
Kay gesammlet worden, sonderliche Tugen-
en zu.

Hunde-Hütte, siehe Hütte.

Hundert-tausend-Fischgen, suche Gruhe.

Hunds-Dachs, siehe Dachs.

Hunds-Dreck, siehe den Artickel Hund.

Hunds-Gras, suche Qvecken-Gras.

Hunds-Hunger, ist eine stete Begierde zu
ssen, da denn die viele Speise nicht kan ver-
auet werden, folglich unverdauet wieder
usgespien wird.

Hunds-Igel, siehe Igel.

Hunds-Junge, ist ein Lehrling bey der Jä-
erey, welcher drey Jahr lang stehen muß, bis
r den Titel eines Jäger-Purschens, und die
reyheit, ein Horn-Fessel zu tragen, erlanget,
nassen er als Junge nichts weiter als seinen
Gürtel zu tragen befugt ist. Ein solcher Junge
oll seyn von ehrlicher Geburt, Christlichen El-
ern, wohl erzogen, und fleißig zur Schule
ehalten, daß er wenigstens lesen, schrei-
en und rechnen könne; er muß rechte Lust
ur Jägerey haben, nicht gebrechlich oder un-
üchtig, sondern von rechtem Alter und gu-
em Verstande, dauerhafftig und wachsam,
on gutem Gesicht und Gehör, auch von gu-
em Athem, zu Blasen, zu Schreyen und zu
auffen, auch dabey Gottsfürchtig, fromm
nd fleißig, getreu und aufmercksam, willig
nd gehorsam seyn, sich gegen seinen Lehr-
neister wohl verhalten, was ihm gewiesen
ird, fleißig mercken, und nicht unachtsam
nd vergessen seyn, die Hunde von Natur lie-
en, sich auch keine Arbeit im geringsten ver-
riessen lassen, wo er anders was rechtes lernen
ill. Seine nöthigste Arbeit ist, früh aufste-
en, fleißig beten, sich waschen, kämmen und
einlich ankleiden, hierauf Feuer unter den
Kessel und warm Wasser machen, darein zer-
paltene Rinder-Kälber- oder Schaaf-Beine,
klauen, Fett und Marck thun, die fette Brü-
e auskochen, und in den Fraß-Zuber giessen,
elcher Abends vorhero mit klein geschnitte-
en Brot-Stückgen und Haber-Schrot wohl
ingebrühet worden, zugedecket über Nacht ge-
anden und wohl durchgeweichet hat. Diesen
raß-Zuber müssen zwey Jungen verdeckt aus
er Küche tragen, den Fraß in den Fraß-Trog
inein schütten, solchen mit reinen gewasche-
en Händen wohl durchgreiffen und berüh-
en, bis es laulicht oder kühle wird, daß es
enen Hunden nicht zu heiß sey, und dieselben sich innerlich nicht verbrühen, wovon sie lungensüchtig und mager werden, auch nimmermehr wieder zu Leibe kommen. Wenn der Fraß vorbey, müssen die Jungen den Koth und Unflat ausräumen, auch das nasse Stroh aus dem Stalle schaffen, und alles rein kehren, die Hunde putzen und striegeln, und denenselben frisch Wasser und rein Stroh geben, hierauf den Fraß-Zuber wieder in die Küche tragen und frischen Fraß einmachen. Denen alten Hunden müssen sie des Tages zweymahl, denen halbwüchsigen Hunden dreymahl, denen kleinern Hunden aber wohl vier bis fünff und mehrmahlen ihren Fraß, und zwar denen letztern offt und wenig zarte Speisen geben, wenn sie anderst nach Begehren gehörigen Wachsthum haben sollen; sonst würden sie verbutten, dahero bey gar junger Hunde Erziehung ein gedultiger Hunds-Junge am nöthigsten ist.

Hunds-Kirschen, sind entweder grosse rothe, schwartze oder blaue Beeren, darinne kleine Körner sind, welche auf ziemlich hohen Büschen, so dicke Zweige haben, wachsen, oder aber kleine Hunds-Kirschen, die auf niedrigem Gesträuche mit dünnen Zweigen und etwas grössern und breitern Blättern, wie auch kleinen weissen Blüthen wachsen, sonst aber groß und rothe Beeren sind.

Hunds-Knoblauch, siehe Knoblauch.

Hunds-Kohl oder wildes Bingel, siehe Bingel-Kraut.

Hunds-Kopff, suche Dorant.

Hunds-Milch, ist ein Kraut, so in den Gärten unter den zaserichten Winter-Gewächsen gezeuget wird, und dreyerley: Rund-blättericht, lang-blättericht und aufrechte Hunds-Milch.

Hunds-Näglein, siehe Seiffen-Kraut.

Hunds-Peterssilie, suche Schierling.

Hunds-Raute, siehe Raute.

Hunds-Stall, ist ein bey einem vollkommenen Jäger-Hoff oder zu einem Jagd-Hause höchst nöthiges Gebäude, worinnen die zur Jagd gehörigen Hunde nach denen mancherley Gattungen in besondern Gemächern eingeschlossen und gefüttert werden. Derselbe soll von Grund aus gemauert, einer jeden Gattung ein sonderliches Behältniß darinnen eingegeben, die Unterschied-Wände ebenfalls gemauert, die Wände herum allenthalben mit Kalch berappet und geweisset, die Decken aber, damit sich kein Ungeziefer verbergen könne, mit Gyps betüncht werden. Zu denen starcken Englischen Docken, Bären- oder Bullen-Beissern, Hetz-Hunden und dergleichen werden hohe Lager auf starcken eichenen Pfosten zwantzig Zoll hoch von der Erde gemachet, und darzwischen zwey Ellen breit Raum gelassen, daß die an festen Ketten angelegte Hunde einander nicht erreichen, noch auch die im Stall herum gehende Menschen anfallen können. Der Fuß-Boden in solchen Ställen muß mit breiten Sand- oder Bruch-Steinen, wenigstens mit breiten Ziegel-Steinen, abhängigt gepflastert seyn, und von beyden Seiten in der Mitten eine Rinne haben, das unreine Wesen zum Abfluß abzuführen. Die Leit-Hunde werden in ihrem Stall auf

echzehen Zoll hohe Lager an Ketten geleget; die Chiens courans oder Deutsche Jagd-Hunde aber gehen in ihrem Stall, so wohl als die Wind-Hunde, frey herum; dahero muß der Fuß-Boden darinnen mit glatt gehobelten Erlenen Bretern gespündet seyn, damit sie im Rutschen und Herumspringen sich nicht in die Füsse schiefern; die Lager-Bäncke, welche zwey Ellen breit und zwölff Zoll hoch, werden ebenfalls von Erlen-Bretern gemacht. Die Fenster müssen so hoch seyn, daß die Hunde von der Banck nicht daran aufspringen können; auch muß man solche zuweilen aufmachen, um reine Lufft durchstreichen zu lassen, damit es des Sommers fein kühle darinnen, und der Geruch reine sey; dagegen aber im Winter wiederum warm zuhalten, und sich also nach der Jahres-Zeit richten. Die Fenster müssen wohl verglaset, ingleichen vor Sturm-Wetter und Winter-Kälte mit behörigen Fenster-Läden versehen seyn: Des Sommers aber zur Kühlung Leinewand an stat der Fenster haben, daß die Fliegen und anderes Ungeziefer nicht hinein, die Lufft aber hübsch durchstreichen könne. Vor iedem Stall wird ein vermachter Hunde-Zwinger, nach eines ieden Belieben lang und breit, mit einer Mauer, oder wenigstens mit einer tüchtigen Plancke oder Schal-Wand umgeben, darüber ein kleines Halb-Dach rings herauf drey Ellen breit, worunter breterne Lager aufgespundet, daß die Hunde an der Sonnen liegen, oder auch nach Gefallen in den Stall gehen können. Die leichten Hunde oder Wind-Spiele, so zum Hetzen gebrauchet werden, müssen einen geraumen Zwinger haben, damit sie darinnen herum lauffen und gänge bleiben, weil sie flüchtig seyn müssen; vor allen Dingen muß Röhr-Wasser und fein Gras daselbst vorhanden seyn, damit sie sich purgiren, auch bey grosser Hitze im Schatten liegen können. Die übrigen Hunde, als Wasser-Budel, Saufinder, Stöber, Dachskriecher, und dergleichen haben keine absonderliche Zwinger und Ställe, sondern halten sich bey denen Jäger-Purschen lieber auf. Zu ihrem Fraß muß auch eine Küche angebauet seyn, nebst einer Brot-Kammer und Logement vor die Jäger-Pursche, darinnen sie ihre nöthige Sachen, an Kuppeln, Halsungen, Riemen, Hänge-Seil und dergleichen haben.

Hunds-Tage, heißt diejenige Jahrs-Zeit, da die grösseste Hitze des Sommers, sonderlich in Italien, nebst dem zugleich mit der Sonnen aufgehenden grossen Hunds-Stern regieret, und vom vier und zwantzigsten Julii bis drey und zwantzigsten Augusti währet. Andere haben dieselben auch anders gerechnet. In Italien und andern Mittägigen Ländern ist diese Zeit wegen übermäßiger Sonnen-Hitze ungesund. Da nun die Alten sich überhaupt auch einen Einfluß der Fix-Sterne in unsere Erde einbildeten, und mancherley Fabeln von denen Sternen glaubten, davon Weigel in Sphær. Euclid. Lib. 1 sect. 1 C. 1 die meisten aus dem Ricciolo anführet; so mangelte es auch nicht an allerhand Fabeln, abgöttischen und abergläubigen Einbildungen von dem Hunds-Stern, als einem der grösten Fix-Sternen. Denn dessen Ungunst eigneten die Heiden, und hernach dessen Einfluß die übrigen, die schädlichen Wirckungen der Sonnen-Hitze in dem Menschen, dem Viehe und Feld-Früchten, sonderlich aber auch denen Hunden, die zu dieser Zeit leicht wegen des erhitzten Geblüts, sonderlich in warmen Ländern rasend werden, diesem Fix-Stern zu. Und daher kam es, daß insonderheit die Römer, um diesen Stern oder um diese Gottheit zu befriedigen, und dessen Schädlichkeit abzuwenden, demselben einen fahlen Hund opfferten, ja vielleicht auch der Stern selbst daher seinen Nahmen bekam. Von eben diesen Meinungen und heidnischen Gewohnheiten scheinet auch noch an einigen Orten, wie z. E. zu Nürnberg der Gebrauch herzukommen, daß der Hunds-Schlag, wovon da Artickel Hund nachzusehen, eben in denen Hunds-Tagen denen Feld-Meistern verstattet wird, da es anderswo in der Fasten-Zeit, wo die Hunde sich sonderlich belauffen, geschiehet, sonderlich da man irrig glaubte, daß auch bey uns die Hunde durch den Einfluß dieses Gestirns rasend würden, welches doch wider die Erfahrung ist, indem die Hunde bey uns auch zu andern Zeiten rasend werden. Es kommen aus diesen Meinungen noch andere irrige Gedancken, z. E. daß man eben in Hunds-Tagen nicht Artzney nehmen soll, und dergleichen.

Hunds-Tod, ist die Wolffs-Wurtzel, davon dieses Wort aufzusuchen. Es ist ein Gifft, dagegen aber Capern, Zittwer, Bocks-Blut, Menschen-Koth, gesiegelte Erde ꝛc. als Gegen-Gifft zu brauchen.

Hunds-Zahn, ist ein Zwiebel-Gewächse, welches pur um der Blume willen in den Garten gezogen wird. Man hat dessen zweyerley Gattungen, nemlich den Purpur-farbenen und den weissen, welcher letztere aber etwas seltsamer als der erstere ist; einige zehlen auch noch eine Leib-farbne und gantz rothe Art dazu. Er hat nicht mehr als zwey oder drey breitlichte, rothgefleckte, gegen der Erden gebogene Blätter, zwischen welchen der Stengel die niederwärts hängende Blumen treibet, so denen wilden Lilien gleichen, und aus sechs Blättern und inwendig so viel Flocken bestehen. Sie kommen im April, dauren aber nicht lang, sondern vergehen offt noch in erstgedachtem Monat, die Blätter aber im May, also daß man hernach das gantze Jahr nichts von ihnen siehet. Sie hassen den Schatten und lieben die Sonne, auch eine gute mit Sand vermischte Erde. Man pfleget gemeiniglich allezeit ums andere Jahr die Kiele auszunehmen, solche aber über zehen oder zwölff Tage nicht aus der Erden zu lassen, sondern sie bald wieder in frischen Grund einzulegen.

Hunds-Zunge, ist ein Kraut, dessen unterschiedliche Geschlechte gefunden werden. Die ge-

emeine oder grosse Hunds-Zunge, welche urchgehends an ungebauten Orten, iedoch in ettem Grunde, an Wegen und Zäunen wächt, hat eine dicke, auswendig schwartze, inendig weisse, dem Geruche nach stinckende, uch unlieblich süß schmeckende Wurtzel, aus elcher über Ellen hohe, ästige und wollichte Stengel hervor steigen. Die Blätter sind ang, breit, gespitzt, wollicht, scharff- und bel riechend. Die Blumen erscheinen Purur-Farb, einfach, aber fünfffach eingeschniten, kommen aus einem haarigen Kelchlein, arauf folgen vier stachlichte etwas flache äpplein, darinnen sich einiger Saamen findet. Die übrigen Geschlechte sind, die grosse Bergunds-Zunge, mit röthlichtem Stengel; die leine mit blauer Blume; die breitblätterige Landische; die mit vielfältiger Blume; die Landische mit Silberfarbenen Blättern; die chmal-blätterige Berg-Hunds-Zunge mit ebüschleter Blume; die stets-grünende unds-Zunge ꝛc. Man bedienet sich aber llein des ersten Geschlechts, und sammlet lches im May und Junio. Die frischen Blätter zerstossen, werden für Entzündung er Wunden, alte Schäden und faule Gehwüre, Brand und Krätze sehr dienlich beunden; mit denen im Schmaltz geröſteten Blättern die Glatze bestrichen, soll die Haare wieder wachsen machen. Aus der Wurtzel erden Pillen gemacht, von welchen zwey is vier Gran zuweilen eingenommen, den Schlaf befördern, denen Haupt- und Brust-Beschwerungen wehren, den starcken trockenen nd von dünnen scharffen Flüssen, herrührenen Husten, die rothe Ruhr, das Blutspeyen nd allerhand Schmertzen stillen. Aus dem Safft wird eine Salbe bereitet, welche innerch genommen, das geronnene Geblüte, so von allen oder Verbrechen sich zusammen gesetzet, rtheilet; äusserlich aber die Schmertzen und itze lindert. Aus dem gantzen Kraut wird n Wasser abgezogen, welches vor ein treffches Mittel wider die Frantzosen und allery Geschwüre an heimlichen Orten ausgegeen wird.

Hunds-Zwinger, siehe Hunds-Stall.

Hungarische Kranckheit ist eine Soldan-Kranckheit, welcher die Deutschen sonerlich in Ungarn unterworffen, und anfänglich mit einem kleinen Schauer und darauf folgender Wärme, sonderlich aber mit Hize abwechselt, von grosser Hitze, Durst, trockter und endlich schwartzer Zunge, verlohrem Appetit, vielen Wachen oder sehr tiefen chlaf, ingleichen Haupt-Schmertzen, Rarey, und endlich Flecken begleitet wird. ie entstehet aber meist von unordentlicher bens-Art und solchem Gebrauch des Unrischen Weins, Wassers und Schlafens f der Erde. Dazu kommt Furcht und Angst r dem Tod oder vor der Sclaverey.

Hunger, entstehet aus der Empfindung r Seele des Abganges der Nahrungs-Theile res Leibes, welche sonderlich durch die dieselbe lösende Säure im Magen, die denselben beisset, durch den Abgang aufzulösender Speise, und durch das Zucken der Gedärme entstehet. Er ist entweder ordentlich oder unordentlich oder aber ausserordentlich. Dieses letzte ist ein hoher Grad des Hungers, welcher endlich auch wohl eine Kranckheit wird, wie der Hunds-Hunger ist, (Siehe dieses Wort). Unordentlicher oder unnatürlicher Hunger ist, wenn Menschen gegen die menschliche Natur nach gewissen Dingen, um solche zu geniessen, verlangen, dazu eine verderbte Phantasie oder auch Gewohnheit Anlaß geben kan, z. E. Glas, Spinnen, Steine, Menschen-Fleisch, it. der schwangern Weiber. Allein das Wort Hunger bedeutet endlich auch eine göttliche Land-Strafe, wenn es einem Volcke am Brote mangelt, oder aber demselben die Nahrungs- und Sättigungs-Krafft entzogen wird, woraus denn grosser Jammer, Noth, Kranckheit, Raserey, unordentlicher Appetit, die Pest und der Tod öffters erfolgen. Nächst denen Sünden, davon sich ein Volck zu bekehren, in Hungers-Noth durch die heilige Schrifft angewiesen wird, hat auch übrigens die Policey auf allerhand Mittel der Vorsorge und Linderung hierbey zu dencken, dahin denn sonderlich die Sorgfalt nach Proportion der Menge des Volkes an Korn und Victualien Vorrath zu bauen oder herbey zu schaffen, damit klüglich zu verfahren, die Ausfuhre zeitig zu verwehren, Korn und Proviant-Häuser aufzurichten, solche in Ordnung zu halten, die Zahl der unnützen Müßiggänger zu mindern, wie auch andere entbehrliche Consumtiones des Korns, so durchs Vieh, Brantewein-Brennen ꝛc. geschiehet, zu verhüten.

Hunger-Kraut, ist ein Kraut, so den Hunger erwecket. Daher es die Bauern unter dem Kohl oder stat desselben kochen, wenn sie keine Lust zu essen haben, wächst auf grasichten Oertern, Feldern und Angern, hat lange Stengel, worauf runde schuppichte Knöpffe wachsen. Es treibet auch den Schweiß, heilet Wunden und öffnet die Mutter.

Hure, Hurerey, heißt im weitläufftigen und sittlichen Verstande alle Vergnügung des an sich natürlichen und guten Triebes zur Vermischung mit dem andern Geschlecht, welche wider den göttlichen Zweck desselben, nemlich in der ordentlich ehelichen Gesellschafft, nach dem göttlichen Gesetz Kinder zu zeugen und zu erziehen, gesuchet wird. In seinem völligen Begriff, und nach dem Sinn der heil. Schrifft aber gehören auch alle diejenigen Handlungen dazu, so uns oder andere zu solchen unordentlichen Lüsten in und ausser dem Ehestand reitzen. Diese Unreinigkeit kan also so wohl in als ausser dem Ehestand aus schnöder Geil- und Unkeuschheit verborgen und heimlich, dazu auch die stummen Sünden gehören, oder aber öffentlich getrieben werden, entweder in solche grobe Thaten und Arten der Unreinigkeit, so die menschlichen Gesetze mit weltlicher Strafe besonders verfolgen, als Unzucht, Blutschande,

öffentliche Hurerey, Vielweiberey, Ehebruch ꝛc. oder aber in solche nur ausbrechen, so die eitele Welt deswegen, weil sie nicht von Menschen gestraft werden, vor erlaubt ansiehet. Allein im rechtlichen Verstande heißt eigentlich dasjenige Hurerey und eine Hure, welche ihren Leib um einen Huren-Lohn, oder aber um nur die Geilheit zu befriedigen, wohl gar vor einen von ihr selbst gegebenen Lohn vielen unzüchtigen Manns-Personen preis giebt. Im gemeinen Leben aber nennet man auch offt Hurerey, wenn sich zwey ledige Personen zweyerley Geschlechts mit einander vermischen, und in Wollust zusammen thun. Die Hurerey wird in der heiligen Schrifft mit Armuth, Unsegen in der Nahrung, ungesundem Leib, Grind, Würmer und Motten zur Strafe bedrohet. Und es sind diese Dinge insgemein nächst der Schande und Unehre die natürlichen Folgen derselben, nach verschiedenen Graden. Sonderlich ist es ein rechter Feind und Ruin des Haus-Standes der ehelichen Gesellschafften und ihrer Zwecke, vornemlich in einer bürgerlichen Gesellschafft, ja einer gesegneten, ordentlichen, fleißigen und klugen Wirtschafft. Weil es nun eine Quelle der Armuth, des Credit-Verlusts, und sonderlich eine Ursache der Ungeschicklichkeit zu Verrichtungen ist; so muß sich ein Wirt auch nur als ein solcher dafür als vor Gifft hüten, ie leichter dasselbe ins Gemüthe schleicht, und ie angehmer es anfänglich schmeckt, und ie schwerer es wiederum vor dem gäntzlichen Verderben los zu werden ist. Insonderheit aber verhindert dieses abscheuliche Laster durch seine heimliche und öffentliche Wirckungen die zu denen wirtschafftlichen Geschäfften so nöthige Bevölckerung der Länder. Viele wollüstige und freye Geister bilden sich zwar die Sache gantz anders ein. Ihre fleischlichen Augen erlauben ihnen aber nicht einzusehen, worinne eine rechte Bevölckerung der Länder bestehe, und daß es nicht genug sey, nur viel Kinder zu zeugen, sondern auch, daraus gute Glieder eines Volckes zu erziehen, erfordert werde, welchen beyden Zwecken doch die öffentliche Hurerey, die gemeine Unzucht, der Ehebruch, Vielweiberey, die heimlichen und stummen Sünden der Unreinigkeit allezeit, ob wohl in verschiedener Maasse zuwider sind. Man kan hiervon und vielen Policey-Betrachtungen in Ansehung der Fortpflantzung des menschlichen Geschlechtes nachsehen, Süßmilchs göttliche Ordnung in denen Veränderungen des menschlichen Geschlechts, Berlin 1742 edirt. Es ist daher auch vor eine Frucht des atheistischen und verkehrten Hertzens zu halten, wenn der Cammer- und Commercien-Rath Lane in seinem sonst feinen Tractat. Vorschlag von glücklicher Einrichtung der Intraden und Einkünffte grosser Herren, 4, 1719 bey Forstern edirt, der Vielweiberey das Wort geredet, nachdem bekannt, daß er ein Gottes-Verleugner gewesen.

Hur-Kind, ist ein ausser der Ehe entweder von einer öffentlichen Hure und ungewissen Vater, oder von zwey ledigen Leuten, durch unzüchtigem Beyschlaf, oder endlich im Ehebruch gezeugtes Kind. Die ersten heissen eigentlich Spurii, ꝛc. Mamser, die andern natürliche, im gemeinen Leben aber auch Hur-Kinder, die dritte Sorte aber Nothi oder liberi adulterini. Es ist ein solches Kind, wiewohl nicht ohne Unbilligkeit, mit einer Anrüchtigkeit und einem Verlust verschiedener Rechte bey uns beschweret, allermassen solches nur die unzüchtigen Urheber, nicht aber diese unschuldigen Geschöpffe treffen solte. Es kommt dieses aber eigentlich aus denen alten Sitten der Deutschen her, welche grosse Eiferer wider die Unzucht waren, und vermittelst der natürlichen Liebe derer Urheber gegen die Kinder, jene von solcher Unzucht desto mehr abhalten wolten, wenn sie auch die Kinder solchergestalt drückten.

Hurt oder Hürde, siehe Horde.

Husten, ist eine Art der Convulsion, wodurch der zähe Schleim oder andere scharffe Feuchtigkeiten, welche in dem Magen, in der Lunge oder Lufft-Röhre sich befinden, heraus gepresset, und bey ungleich starcken Getöne des Athems ausgeworffen werden muß. Es ist dieser entweder feuchte oder trocken, nachdem die Materie beschaffen, die ihn verursachet. Wo aber ein feuchter sich in einen trockenen Husten verwandelt, ist gemeiniglich eine Entzündung der Lunge und die Schwindsucht zu besorgen; ja wenn er zu starck und zwingend ist, können dadurch leicht die kleinen Aederlein zersprenget werden, und folglich Lungen-Geschwüre daraus entstehen, denn die Lunge ist derjenige Theil, so am meisten darbey leidet. Wer damit belästiget ist, enthalte sich allzustarcker Bewegung, meide trübe mit Dünsten angefüllte Lufft, kaltes Getränckе, saure Speisen, oder auch scharff Gewürtze, und gebrauche dargegen süß Getränckе und gelinde Sachen, z. E. abgekochte Wasser mit Habergrütz, Corinthen, Feigen, Thee mit Milch, gebrannten Gersten-Zucker, oder mit starken angezündeten Brantewein aufgelöste Corinthen oder kleine Rosinen u. d. m.

Hut, Hut-Weide, siehe Vieh-Weide.

Hutmann, suche Hirte.

Hutzeln, siehe Holtz-Birn, Holtz-Apffel.

Hyacinth, ist eine kleine wohlriechende Frühlings-Blume, davon bis siebentzig Gattungen gezehlet werden; die vornehmsten und bey uns bekantesten sind, der staderige, der grosse und kleine, blaue und der weisse Traubel-Hyacinth, der nuschriechende, der gehörnte Traubel-Hyacinth, der mit länglichten, blauen und fahlen Blumen, der Orientalische mit fleckigen und der mit blätterigem Stengel, der Orientalische mit weissen, einfachen, mit gefüllten, mit blauen gefüllten Blumen, der späte Orienta-

Orientalische, der gesternte mit zwey und der mit drey Blättern, und denn der grosse und kleine gesternte Herbst-Hyacinth. Alle diese werden nach der gemeinen Weise der Zwiebel-Gewächse gewartet, und durch Absetzlinge von der Wurtzel vermehret, weil sie hier zu Lande selten Saamen tragen, und die von dem Saamen gepflantzte Blumen sich auch gerne sehr verändern. Endlich wird hinzu gesetzt der Indianische Hyacinth mit knolligter Wurtzel, sonst Tuberosen genannt, davon unter diesem Wort ein mehrers.

Hyacinth, ist auch ein durchsichtiger gelbrother und feuerfarbichter Edelgestein. siehe Natur- und Kunst-Lexicon.

Hypocisten-Saft, ist ein dicker, schwartzer, harzigter, herber, saurer Saft aus Langvedock, so von einem Gewächse, welches Cistus heisset, gemacht wird, und wider Bauch-Blut-Flüsse, das Brechen ꝛc. dienet.

Hyppocras, siehe Hippocras.

Hysop, suche Isop.

Jacke, Jäcklein, ist ein gantz kurtzes Kleid, so die gemeinen Bauers-Weiber und das Gesinde anzuziehen gewohnet sind, und ist solches um vieles kleiner denn ein Wämstlein, Röcklein oder Camisol.

Jacobs-Kraut, ist ein ausländisches Gewächse, welches über und über mit Aschfarbner Wolle überzogen ist, und eine lange graue mit vielen Zäserlein und Neben-Wurtzelein besetzte Wurtzel, zerkerbte Blätter, wie das gemeine Creutz-Kraut, aber gröber und gelbe gestirnte Blumen hat. Es wächset gerne an der See, wird aber bey uns zur Zierde in Geschirren erhalten, und durch Zerreissung der Stöcke fortgepflantzet und vermehret. Hat mit dem gemeinen Creutz-Kraut gleiche Krafft und Tugend.

Jacobs-Strasse, s. Milch-Strasse.

Jacobs-Lauch oder Hollauch, siehe Lauch.

Jach-Seil, suche Jagd-Seil.

Jäger, heisset derjenige, der die Natur, Eigenschafft und den Unterschied der wilden Thiere und Geflügel, vom gröbsten bis zum kleinesten weiß, und dieselbe auf eine geschickte Art zu fangen oder zu fällen gelernet hat, oder mit einem Wort nicht nur die Wirtschafft der wilden Vieh-Nahrung und Zucht verstehet, sondern auch die Jägerey, oder das Fangen der wilden Thiere, als eine Kunst gelernet hat. Siehe Jagd. Es wird aber zu einem vollkommenen Jäger erfordert, daß er gottesfürchtig sey, und sich vor allerhand verbotenen Künsten, Aberglauben, Fluchen, Saufen, Spielen, und andern Lastern hüte, daß er eines guten und scharffen Gesichtes, eines guten Gehöres, schneller Füsse, nicht gebrechlich, eines gesunden Athems, und dahero laut vom Halse, dauerhafftig, wachsam, gedultig und unverdrossen, vom reiffen Judicio, aufmercksam, gesunder und gerader Zähne zum Blasen, hurtig und geschwind in seinem Vornehmen, unverzagt und nicht furchtsam, eines anschlägigen und verschmitzten Kopffes, verschwiegen, treu und nicht neidisch sey, daß er Liebe zu denen Hunden habe, seinen Leit-Hund wohl zu arbeiten, und andere zur Jagd gehörige Hunde behörig abzurichten wisse, wohl reiten und schwimmen könne. Daß er ein guter bewährter Schütze, auch Forst-Hirsch-Holtz- und Jagdgerecht sey, sein Jagd-Zeug wohl in acht nehme, auch wenn einem Menschen, Pferde, Hund oder Raub-Vogel jähe eine Verletzung oder Unfall zustösset, denenselben in der Noth mit Hülffs-Mitteln beyzuspringen, und zu rathen wisse. Er muß wissen den Vogel-Leim zuzurichten, die Leim-Spindeln auf die Fall-Leim- und Platt-Bäume zu stecken, die Wald- und Feld-Tennen zuzurichten, die Reb-Hüner mit dem Treibe-Zeug, Hoch-Netze und Tiraß zu fangen, Wachteln und andere Vögel zu locken, die Raub-Vögel zu bestricken, den Wasser-Leim, ingleichen die Wildpret- und wilden Tauben-Sultzen zubereiten, die Mäschen, Schlingen und Dohnen zu stellen, dem Wasser-Geflügel nachzugehen, und demselben Fängs zu stellen. Er muß auch allerhand Arten Tücher, Garne und Netze, auf das hohe, mittlere und kleine, auch Feder-Wild zu stellen verstehen, damit er nach einer ieden Jahrs-Zeit, und nach einer ieden Gelegenheit gehörigen Nutzen schaffen könne. Weil aber einem Jäger allein so vielen Sachen vorzustehen, und zu bestreiten nicht wohl möglich, auch die Zeit, alles allein zu verrichten, nicht zulänglich, als werden mehrentheils zu einer ieden besonderen Jagd auch besondere Leute bestellet, und die so bey den hohen Jagden dienen, eigentlich Jäger; die bey dem Renn- und Parforce-Jagen bestellet, *Piqueurs* oder *Parforce*-Jäger, die der Reiger- und anderer Baitz vorstehen, Falckenier, und die, so allerhand klein Weidwerck zu fangen bestellet sind, Hasen-Jäger oder Feder-Schützen und Hüner-Fänger genennet. Ein Jäger bedarff zu seiner Profession mancherley Zeug, gute Pürsch-Röhre, Schrot-Büchsen, Flinten, eine Weide-Tasche, ein Pulver-Horn mit gutem raschen Pulver, (dessen er noch mehr zu Hause an einem trockenen Orte verwahret haben soll, weil die Feuchtigkeit des Pulvers dieses an geschwinder Entzündung verhindert, und dadurch mancher Fehl-Schuß verursachet wird) Spanner, Raum-Nadel, einen Weidner oder Hirsch-Fänger mit Messern, Schrauben, Sägen und Nebern oder Bohrern, Hals-Bänder, Kuppeln und Hetz-Riemen vor die Hunde, starke Schweins-Spiesse oder Fang-Eisen auf die wilden Schweine und Bären, Gabeln und Zangen, die Dächse, Füchse, Wölffe, Luchse, wilde Katzen und Fisch-Ottern vom Leibe zu halten und anzufassen, auch Spaten, Schauffeln und Hacken, die Dächse damit auszugraben ꝛc.

Jägerey, heissen mit einem Wort die gesammten Bedienten, so zu dem Jagen gehören, und dabey ein Amt oder Verrichtung haben. Siehe Jagd-Bediente.

Adams, auch nach gewalten im Kleinen, Adamsbirne, auch Paradiesbirne, Adamsfeige, auch Paradiesfeige, Adamsfeigenbaum, auch Paradiesfeigenbaum, Adamsfeigenbaumgewächse, auch Paradiesfeigenbaumgewächse, Adamsfeigenbaumgewächsgewalten im Kleinen, Adamsfeigenbaumgewächsgewalten im Kleinen, Adamsfeigenbaumgewächsgewalten im Kleinen

[illegible] Bonn, Dekan der katholisch-theologischen Fakultät daselbst, Dr. Heinrich Denzinger, Professor der katholischen Theologie daselbst, Dr. Franz Heinrich Reusch, Professor der katholischen Theologie daselbst, Dr. Johann Friedrich

Rechtsverhältnisse, welche sich auf Grund des Rechtsgeschäfts entwickeln, sowie die Rechtsverhältnisse, welche durch Rechtsgeschäfte begründet werden können. Das Recht der Rechtsgeschäfte ist ein Teil des Rechts der Willenserklärungen, da jedes Rechtsgeschäft eine Willenserklärung enthält. Das Recht der Willenserklärungen ist ein Teil des Rechts der Willensäußerungen, da jede Willenserklärung eine Willensäußerung enthält. Das Recht der Willensäußerungen ist ein Teil des Rechts der Willensbetätigungen, da jede Willensäußerung eine Willensbetätigung enthält. Das Recht der Willensbetätigungen ist ein Teil des Rechts der Willensverhältnisse, da jede Willensbetätigung ein Willensverhältnis enthält. Das Recht der Willensverhältnisse ist ein Teil des Rechts der Verhältnisse, da jedes Willensverhältnis ein Verhältnis enthält. Das Recht der Verhältnisse ist ein Teil des Rechts der Beziehungen, da jedes Verhältnis eine Beziehung enthält. Das Recht der Beziehungen ist ein Teil des Rechts der Zustände, da jede Beziehung einen Zustand enthält. Das Recht der Zustände ist ein Teil des Rechts der Ereignisse, da jeder Zustand ein Ereignis enthält. Das Recht der Ereignisse ist ein Teil des Rechts der Handlungen, da jedes Ereignis eine Handlung enthält. Das Recht der Handlungen ist ein Teil des Rechts der Unterlassungen, da jede Handlung eine Unterlassung enthält. Das Recht der Unterlassungen ist ein Teil des Rechts der Duldungen, da jede Unterlassung eine Duldung enthält. Das Recht der Duldungen ist ein Teil des Rechts der Leistungen, da jede Duldung eine Leistung enthält. Das Recht der Leistungen ist ein Teil des Rechts der Gegenleistungen, da jede Leistung eine Gegenleistung enthält. Das Recht der Gegenleistungen ist ein Teil des Rechts der Ansprüche, da jede Gegenleistung einen Anspruch enthält. Das Recht der Ansprüche ist ein Teil des Rechts der Forderungen, da jeder Anspruch eine Forderung enthält. Das Recht der Forderungen ist ein Teil des Rechts der Schulden, da jede Forderung eine Schuld enthält. Das Recht der Schulden ist ein Teil des Rechts der Haftungen, da jede Schuld eine Haftung enthält. Das Recht der Haftungen ist ein Teil des Rechts der Verantwortungen, da jede Haftung eine Verantwortung enthält. Das Recht der Verantwortungen ist ein Teil des Rechts der Rechtfertigungen, da jede Verantwortung eine Rechtfertigung enthält. Das Recht der Rechtfertigungen ist ein Teil des Rechts der Entschuldigungen, da jede Rechtfertigung eine Entschuldigung enthält. Das Recht der Entschuldigungen ist ein Teil des Rechts der Vergebungen, da jede Entschuldigung eine Vergebung enthält. Das Recht der Vergebungen ist ein Teil des Rechts der Versöhnungen, da jede Vergebung eine Versöhnung enthält. Das Recht der Versöhnungen ist ein Teil des Rechts der Friedensschlüsse, da jede Versöhnung einen Friedensschluß enthält. Das Recht der Friedensschlüsse ist ein Teil des Rechts der Bündnisse, da jeder Friedensschluß ein Bündnis enthält. Das Recht der Bündnisse ist ein Teil des Rechts der Verträge, da jedes Bündnis einen Vertrag enthält. Das Recht der Verträge ist ein Teil des Rechts der Abkommen, da jeder Vertrag ein Abkommen enthält. Das Recht der Abkommen ist ein Teil des Rechts der Übereinkünfte, da jedes Abkommen eine Übereinkunft enthält. Das Recht der Übereinkünfte ist ein Teil des Rechts der Einigungen, da jede Übereinkunft eine Einigung enthält. Das Recht der Einigungen ist ein Teil des Rechts der Vereinbarungen, da jede Einigung eine Vereinbarung enthält. Das Recht der Vereinbarungen ist ein Teil des Rechts der Abmachungen, da jede Vereinbarung eine Abmachung enthält. Das Recht der Abmachungen ist ein Teil des Rechts der Verabredungen, da jede Abmachung eine Verabredung enthält. Das Recht der Verabredungen ist ein Teil des Rechts der Absprachen, da jede Verabredung eine Absprache enthält. Das Recht der Absprachen ist ein Teil des Rechts der Besprechungen, da jede Absprache eine Besprechung enthält. Das Recht der Besprechungen ist ein Teil des Rechts der Unterredungen, da jede Besprechung eine Unterredung enthält. Das Recht der Unterredungen ist ein Teil des Rechts der Gespräche, da jede Unterredung ein Gespräch enthält. Das Recht der Gespräche ist ein Teil des Rechts der Mitteilungen, da jedes Gespräch eine Mitteilung enthält. Das Recht der Mitteilungen ist ein Teil des Rechts der Kundgebungen, da jede Mitteilung eine Kundgebung enthält. Das Recht der Kundgebungen ist ein Teil des Rechts der Äußerungen, da jede Kundgebung eine Äußerung enthält. Das Recht der Äußerungen ist ein Teil des Rechts der Ausdrücke, da jede Äußerung einen Ausdruck enthält. Das Recht der Ausdrücke ist ein Teil des Rechts der Bezeichnungen, da jeder Ausdruck eine Bezeichnung enthält. Das Recht der Bezeichnungen ist ein Teil des Rechts der Benennungen, da jede Bezeichnung eine Benennung enthält. Das Recht der Benennungen ist ein Teil des Rechts der Namen, da jede Benennung einen Namen enthält. Das Recht der Namen ist ein Teil des Rechts der Titel, da jeder Name einen Titel enthält. Das Recht der Titel ist ein Teil des Rechts der Würden, da jeder Titel eine Würde enthält. Das Recht der Würden ist ein Teil des Rechts der Ehren, da jede Würde eine Ehre enthält. Das Recht der Ehren ist ein Teil des Rechts der Auszeichnungen, da jede Ehre eine Auszeichnung enthält. Das Recht der Auszeichnungen ist ein Teil des Rechts der Belohnungen, da jede Auszeichnung eine Belohnung enthält. Das Recht der Belohnungen ist ein Teil des Rechts der Strafen, da jede Belohnung eine Strafe enthält. Das Recht der Strafen ist ein Teil des Rechts der Sühnen, da jede Strafe eine Sühne enthält. Das Recht der Sühnen ist ein Teil des Rechts der Versöhnungen, da jede Sühne

jäger, in ihrem Amte aber entweder Marionetten, oder sie verrichten ihre Regierungs-Geschäffte ohne Uiberlegung, ohne Weisheit, Klugheit und Gerechtigkeit. Indessen so ist doch ein mäßiger und vernünfftiger Gebrauch der Jagd nicht nur zum Nutzen und allerhand Vortheil vor grosse Herren und vor das Land, sondern auch bey jenen zur mäßigen Lust und Ergötzlichkeit, zur Gesundheit und zu ihrem Fürstlichen Wohlstand und Splendeur, durchaus nicht zu verwerfen, ja damit kan und muß auch eine gute Wirtschafft bestehen, und alsdann diese wo nicht eben viel Vortheil, doch auch keinen Schaden oder Zu- und Einbusse davon haben, wann sie recht eingerichtet und überdem das Forstwesen geschickt damit verknüpfet, der Herr aber dabey auch zufälliger Weise in den Stand gesetzet wird, manches in seinen Landen, unter seinen Unterthanen, und auf seinen Domainen zu hören und zu sehen, was ihm sonst zum Behuf seiner Regierung und Wirtschafft verborgen würde. Damit man nun von der Einrichtung der Jagd eine etwas genauere Einsicht habe, so ist nebst dem, was unter andern Art. gantz vollständig von Jagd-Sachen in diesem Lex. vorkommt, hier sonderlich noch überhaupt anzumercken: Es wird nemlich die Jagd gemeiniglich unterschieden in die Hohe- und Niedere-Jagd. Der Hohen Jagd werden beygezehlet, die Hirsche, wilden Schweine, Bäre, Rehe, Trappen, Auer-Hüner, Birck-Hüner, Hasel-Hüner, Schwanen, Fasanen; Zur Nieder-Jagd aber werden gerechnet, die Hasen, Füchse, Dachsen, wilde Katzen, Rebhüner, Schnepffen, wilde Gänse, wilde Enten, Täucher, und dergleichen Wasser-Vögel, Lerchen und andere kleine Vögel, wiewohl auch an etlichen Oerten die Mittel-Jagd, darzu Rehe und Frischlinge gezehlet werden, in Uibung ist. Im Churfürstenthum Sachsen, und desselben incorporirten Landen werden zur Hohen Jagd gerechnet: Bäre, Bärinnen, junge Bäre, Hirsche, Stücken Wild, Wilds-Kälber, Tann- oder Dam-Hirsche, Tann-Wild, Tann-Wilds-Kälber, Luchse, Schwanen, Trappen, Kraniche, Auer-Hähne, Auer-Hüner, Fasan-Hähne, Fasan-Hüner, Vocken. Zur Mittel-Jagd werden gezehlet: Rehe-Böcke, Rehe, Rehe-Kälber, hauende Schweine, angehende Schweine, Keuler, Bachen, Frischlinge, Wölffe, Birck-Hähne, Hasel-Hüner, grosse Brach-Vögel. Und zur Nieder-Jagd: Hasen, Füchse, Dächse, Biber, Fisch-Otter, Marder, wilde Katzen, Elb-Thiere, Eichhörner, Wiesel, Hamster, Schnepffen, Rebhüner, wilde Gänse, wilde Enten, Reiher, Täucher, See-Meven, Wasser-Hüner, Wasser-Schnepffen, wilde Tauben, Gibitze, Wachteln, Ziemer, Schnerren, Amseln, Drosseln, Lerchen und andere kleine Vögel, wie sie Nahmen haben mögen. Nach denen erstbeschriebenen vielerley Arten der Thiere ist auch die Jagd, wodurch ihnen nachgestellet, und der Zeug, so darzu gebrauchet wird, mancherley: Denn einige werden mit Tüchern umstellt, durch Hunde und das Wald-Geschrey der Jäger nach dem Lauff getrieben, daselbst aus dem Schirm gepürschet, oder von denen Anwesenden zu Pferd oder Fuß im Lauff, mit Fang-Eisen, Hirsch-Fängern oder Pistolen erlegt, andere werden mit Wind- und andern Hunden gehetzet, andere in gestellten Gruben, Fallen, Eisen oder Schlingen gefangen, andere verlappet, durchs Klopffen aufgetrieben, oder an einen Ort gekirret, oder auf ihrem Wechsel von dem sich anstellenden Jäger gepürschet, oder ohne Netze und Garne mit denen so genannten Parforce-Hunden gejaget und erleget, andere mit Falcken gebaitzet, und dergleichen. Des Zeuges sind verschiedene Gattungen, siehe unten Jagd-Zeug. Zu welcher Zeit in übrigen einer ieden Art des gedachten Weydewercks nachzustellen, findet man unter dem Wort **Weydmanschafft** beschrieben. Wenn ein Fürst oder anderer hoher Landes-Herr aus besonderer Gnade und gutem Willen einem andern, in einem gewissen Revier und District seiner Wildbahn auf eine gewisse Zeit, die Erlaubniß zu Jagen ertheilet, wird solches eine Gnaden-Jagd, und wenn ihrer zwey oder mehr die Jagd mit einander gemein haben, eine Koppel- oder Kuppel-Jagd genennet. Die **Mit-Jagd** oder das **Mit-Jagen** heisset, wenn ein Landes-Herr mit seinen Landsassen in ihren Förstien die Jagd zugleich exerciret. An einigen Orten hat der Landes-Fürst, an stat des Mit-Jagens, das **Vor-Jagen**, da nemlich der Landsaß nicht eher mit seinen Hunden und Zeuge ins Feld oder zu Holtze darf, bis der Landes-Herr solche vorhero durchjaget. Siehe ferner Jagen.

Jagdbar, heisset ein Hirsch, welcher vollkommen groß ist, und nicht unter zehen Enden hat. Ein rechter jagdbarer Hirsch soll, mit vollem Wanst, Gescheide und Gehörne, oder unaufgebrochen und unzerwirckt wenigstens drey hundert Pfund am Gewichte haben, auch nicht anderst, als mit dem Hirsch-Fänger genickfanget werden, und zwar dergestalt, daß der Fang nicht nach dem Gescheide zu, sondern gegen die Hertz-Cammer geschehe.

Jagd-Bediente, sind verpflichtete Personen, welche nicht allein die Jagden anstellen und dirigiren, sondern auch acht haben müssen, daß niemand der Wild-Bahne einigen Schaden zufüge, und die Förste und Wälder in gutem Stande gehalten werden. Diese sind von den geringsten an bis Hundes-Jungen, Jagd-Pursche, Fuß-Knechte, Förster, Häge-Reiter, Ober-Förster, Wild-Meister, Hof-Jäger, Pürsch-Meister, zu welchen insgemein bürgerliche Personen gezogen werden. Auch haben grosse Herren noch besondere Leib-Jäger und Büchsen-Spänner, die nach Unterschied unter die Hof-Jäger rangiret werden. Die adelichen Jagd-Bedienten oder zur Jägerey gehörige Personen sind: Die Jagd-Pagen, Gehörn-Pagen, Falconier-Pagen, die Jagd-Juncker, Forst-Meister und Ober-Forstmeister, die über einen gewissen Bezirck gesetzt sind, und eine Anzahl Subaltern-Jagd-Bediente unter sich haben, und endlich der Land-Jägermeister, Hof-Jägermeister,

Hasen, auch andere Thiere, Vögel und Fische, welche sie in ihren Gehegen halten, oder auf ihren Teichen und Seen ziehen, ausschließlich zu jagen, andere Personen aber, welche sich ohne ihre Erlaubniß darauf betreffen lassen, mit Strafe zu belegen. Dieses Recht ist ein Ausfluß der Landeshoheit, und kann daher nur von dem Landesherrn, oder mit dessen Genehmigung von Andern ausgeübt werden. Die Befugniß, Jagden anzustellen, ist in manchen Ländern auf gewisse Personen eingeschränkt, und nur Fürsten, Grafen, Herren, Ritterbürtige, Gutsbesitzer, Beamte, Geistliche, Offiziere, Gelehrte, Kaufleute, Bürgermeister, Rathsherren, Bürgerliche, welche ein Rittergut besitzen, und Andere, welche ein Jahreseinkommen von 1000 Thlr. haben, dürfen Jagden anstellen. In andern Ländern ist diese Befugniß nicht eingeschränkt, sondern Jeder, der ein Jagdgewehr und Jagdzeug besitzt, darf Jagden anstellen. Ausnahmen machen hier nur die Landesherrlichen Jagden, welche nur mit Genehmigung des Landesherrn angestellt werden dürfen. Ferner haben in manchen Ländern die Landesherrlichen Beamten, Geistliche, Schullehrer, Gutsbesitzer, Bürgermeister, Rathsherren, Bürgerliche, welche ein Rittergut besitzen, und Andere, welche ein Jahreseinkommen von 1000 Thlr. haben, das Recht, auf ihren Gütern Jagden anzustellen, während in andern Ländern Jeder, der ein Jagdgewehr und Jagdzeug besitzt, Jagden anstellen darf

auch bey der Erhaltung in baulichem Wesen solcher Häuser verbinden. Man hat hiernächst auch eine absonderliche und kleinere Art von Jagd-Häusern, welche man Brunst-Häuser nennet und nahe an die Brunst-Plätze gebauet werden, wovon dieser Art nachzusehen.

Jagd-Hunde, heisset man insgemein alle diejenigen Hunde, so man zum Spüren, Aufsuchen, Jagen und Hetzen des Wildes gebraucht, als da sind die Leit- und Spür-Hunde, Schweiß-Hunde, Sau-Finder, Stöber-Hunde, Hüner-Hunde, Lauff- oder *Parforce*-Hunde, (welche auch in specie Jagd-Hunde, und von denen Frantzosen Chiens courants genennet werden) Englische Docken, Bären- oder Bullenbeisser, Pürsch- oder *Cours*-Hunde, Sau-Rüden, Windspiele, Dänische Blendlinge, Wasser-Hunde, Dachs-Hunde, sowohl grosse, den Dachs damit zu hetzen, als kleine, den Dachs in seinem Bau aufzusuchen, welche letztere Art auch Dachskriecher genennet werden, Otter-Hunde und Bieber-Hunde; von welchen unter dem Wort Hund, auch unter eines jeden Special-Benennung ein mehrers. Insbesondere aber wird, wie nur gedacht, eine Gattung starcker Mittel-Hunde also genennet, welche auch Lauff- oder *Parforce*-Hunde, und bey denen Frantzosen Chiens courants heissen, bey uns Deutschen aber den Nahmen Jagd-Hunde deswegen führen, weil sie dem Wild auf der Fährde nachspüren, solchem nachlauffen, es verfolgen und treiben, auch wegen ihres Zurückebleibens, weil sie nemlich dem Wild im Lauffen nicht folgen können, vor Gram und aus Verdruß laut anschlagen, hierdurch aber das Wild noch mehr erschrecken, furchtsam und flüchtig machen, daß solches sodenn von denen Menschen auf verschiedene Arten gefangen und erleget wird. Es sind dieselben von unterschiedenen Sorten, und von mancherley Farben. Unter allen haben die Frantzösischen und Englischen darinnen den Vorzug, weil sie einen ungemein starcken und hellen Laut haben; sie sind insgemein weisser Farbe oder fleckigt, und von langen Ohren wohl behangen. Unter denen Deutschen Jagd-Hunden werden die Pohlnischen, Pommerischen und Cassubischen Hunde vor die besten gehalten, weil sie auf der Spur oder Fährte lange Zeit dauerhafftig verharren, und richtig auf derselben verbleiben. Sie sind meistens starcke Hunde, mittelmäßiger Grosse, und von Farben braun-röthlich, roth oder Wolff-grau, selten aber schwartz, mit gelben Köpffen und Beinen oder roth gebrannt. Es soll aber ein wohlgebildeter Jagd-Hund vornehmlich einen mittelmäßigen doch dicken Kopf, grosse offene Nasen-Löcher, feine Lappen um den Mund, breite Spannen lang hangende dicke Ohren, starcken eingebogenen Rücken, dicke Lenden, breite und fest fleischigte Hüfften, und gerade Knie und Füsse haben, der Schwantz soll abhängigt, oben starck und dicke, unterwärts aber leicht und geringe, hingegen der Bauch haaricht und eingezogen, die Füsse dürre mit harten Ballen, darzwischen mit Haaren bewachsen, mit starcken schwartzen Klauen, sonderlich mit tüchtigen scharffen weissem Gebiß bewaffnet, und mit braunen frisch-glantzenden Augen versehen seyn. Sie werden zur Kuppel gewöhnet, und so lange an einem Seil oder Schlepp-Riemen geführet, bis sie lernen ohne das Seil hinter dem Jäger ziehen, und zurücke bleiben, auch sich zusammen halten. Erstlich kuppelt man Hund und Hündin zusammen, daß sie einander nicht beissen; hernachmahls, wenn sie meistens ein Jahr alt, werden ein paar junge Hunde mit einem alten gekuppelt, und hinter einen Hasen zu jagen angeführet, damit sie, weil der Hase mit seiner süssen Witterung und seinem niedrigen Leibe das Laub und Gras berühret, folglich solche Witterung lange dauret, der Spur zeitlich gewohnen, so werden sie nachmahls von sich selbsten das Reh, und nach diesem den Hirschen, als welcher ohne dies eine weit stärckere Witterung hat, weit emsiger suchen, und von dem Hasen gutwillig lassen. Doch muß solches Jagen mit jungen Hunden ungezwungen im freyen Holtze, keinesweges aber in Tüchern oder einem andern eingesperrten Orte geschehen, weil sie sonst, wenn sie das Wildpret stets vor Augen haben, den Kopff in die Höhe tragen, sich umsehen, allem lebendigen nachlauffen, die Vögel verfolgen, aber keine Nase zur Erden brauchen, endlich gar die Spur, welcher wegen sie doch gehalten werden, lassen und übergehen, auch durch vieles Umwenden und Abspringen in der Spur irre werden, daß sie weder suchen noch jagen lernen. So soll auch mit jungen Hunden kein Fuchs, vielweniger im Schnee, Regen und starcken Winde, auch nicht im Frost oder Thau gejaget werden. Zum Fraß soll man ihnen Brot von Korn-, Gersten- und Haber-Mehl backen, solches fein klein schneiden mit einer Metze oder mehr Haber-Schrot untermischen, mit siedend heissem Wasser einbrühen, und iedesmahls zugedecket, etliche Stunden erweichen lassen. Man kocht ihnen auch in einem Kessel mit Wasser zerspaltene Klauen, von zahmen und wilden Thieren, Marcks-Knochen, Rinder- und Schaafs-Köpfe, rühret unter die fette Brühe eine Metze Mehl, und giebt es ihnen, so laulicht, daß man einen Finger darinnen leiden kan, in ihren Fraß-Trog, welchen man gerne von Eschen-Holtze machen läßt. Wie übrigens ihr Stall beschaffen seyn soll, ist oben unter dem Wort Hund-Stall bereits erwehnet.

Jagd-Hunde lösen, heisset die Jagd-Hunde los machen und lauffen lassen. Wer ein mehreres von Unterrichtung und Gebrauch der Jagd-Hunde zu wissen begehret, kan ausser denen Oeconomischen Schrifften, darinnen auch diese Materie mit abgehandelt worden, und welche grösten Theils im 8 Cap. Rohrs Haushaltungs-Bibliotheck anzutreffen, annoch diejenigen Autores nachschlagen, welche in dem geöffneten Jäger-Hause des geöffneten Ritter-Platzes erzehlet werden. So wird er auch verschiedenes hiervon unter ein und der anderen Special-Erklärung in gegenwärtigem Orte nicht vergeblich suchen.

Jagd-Netze sind unterschiedlicher Arten. Bey der Jagd des grossen Wildes bedienet man sich der Netze, sowohl dasselbe darein zu fangen, als auch der Tücher zu schonen, in dieser letztern Absicht werden sie inwendig vor die Tücher gestellet, damit beym Anfallen der Hirsche und der Säue die Tücher nicht gleich möaen durchbrochen werden. Falls man aber das Wild auf einem Streiff-Jagen damit fangen will, werden solche Netze so viel immer möglich gerade ausgestellet, doch dergestalt, daß, wenn ein Thier einläufft, solches fort niederfället und das Thier darein verwickelt wird. Man braucht aber nach verschiedener Art der Thiere bey denen Jagden auch verschiedene Netze. Ein Hirsch-Garn oder Netze ist bis zehen Fuß hoch, und in der Länge eines hohen Tuches, nemlich vier hundert Fuß lang. Das Sau-Netz ist solchem an der Länge aleich, aber stärcker von Zeuge, daran die Schmassen oder Maschen auch enger sind, weil die Säue mehr Gewalt brauchen, öffters auch häuffiger einfallen als die Hirsche. Die Prell-Netze sind überaus nützlich bey der Sau-Jagd, um dieselben damit abzuhalten, daß sie nicht häuffiger in die Tücher dringen, als mans haben will. Endlich giebt es noch Spiegel-Garn oder Netze, diese werden nicht zum Fangen, sondern bloß zum Abwehren gebrauchet. Nach diesem kommen auch die Wolffs-Netze, die zwar an ebenen Orten denen ietztbesagten an der Länge nichts nachgeben, nur daß sie zehen Fuß, auch wohl etwas drüber hoch sind, doch wo es der Klippen und Berge viel giebt, da sie sich nicht so bequem führen lassen, sondern getragen werden müssen, da lehret die Noth sie nur halb, ja gar nur ein Viertheil so lang, aber doch überaus starck und feste zu machen. Die Rehe-Netze pflegen etwan fünff Fuß hoch und zwey hundert Fuß, oder halb so lang als die Hirsch Netze zu seyn; Gleiche Länge haben auch die Hasen-Netze, welche aber nur vier Fuß hoch, und dabey gantz leichte seyn müssen, angesehen sie keine Gewalt abhalten dörffen, wohl aber öfterem Gebrauch unterworffen sind. Das Lausch oder Lücken-Netze ist zwar (wenn es an die rechten Wege und Oerter, wo die Hasen ihren gemeinen Lauff haben, aufgestellet ist) zum Hasen-Fang sehr bequem, weil man ohne Anwendung grosser Mühe und sonderbaren Jagens dieses Wildpret damit fangen kan, wird aber vor ein unweydmännisches Jagd-Zeug gehalten, und zur Aas-Jägerey mitgezehlet. Alle diese Netze müssen durchgehends viele Busen haben, darein das Wild sich verwickeln und fangen könne; an welchen denn insgemein mit Pflöcken in der Erden wohlbefestigte Wind-Leinen, oder Stricke zum Aufstellen pflegen verfertiget, unter die Ober-Leine des Netzes oder Forkeln gestemmet, und also damit eine Holtzung, darinnen das in die Enge getriebene Wild sich aufhält, umgeben zu werden, bey welchen Umständen man sich einen guten Fang versprechen kan. Ein noch mehreres von besagten Arten der Jagd-Netze ist unter eines ieden Benennung insbesondere beschrieben worden.

Jagd-Rundung oder Jagens-Rundung, nennen die Jäger denjenigen Bogen, der hinten in einem Jagen mit Tüchern umstellet ist. Wenn diese Rundung in vier Tüchern bestehet, so wird sie fünff hundert und zwantzig Schritte, bestehet sie aber in fünff Tüchern, so wird sie sechs hundert und funffzig Schritte groß. Und pflegt man, wenn das Dickigt halbigt ist, nicht leicht mehr als diese Grösse zu nehmen, weil sonsten kein Wild wohl heraus aus dem Jagen, und auf dem Laufft zu bringen ist.

Jagd-Säule, siehe Häge-Säule.

Jagd-Seil oder Jäch-Seil, ist ein langer lederner Rieme, oder starcke gedrehete Leine, oder überzogener Strick, welcher mit beyden Enden an die Zäume der Kutsch- oder Wagen-Pferde angeschleiffet ist, und in der Mitten von dem Kutscher oder Fuhrknecht in den Zäumen gehalten wird, um die Pferde damit nach Gefallen lencken und regieren zu können.

Jagd-Tuch, siehe Tuch.

Jagd-Wagen, suche Zeug-Wagen.

Jagd-Zeug, begreifft alles dasjenige Geräthe, so man zum Jagen nöthig hat, und in einem expresse darzu erbauten Hause, das Jäger- oder Zeug-Haus genannt, verwahrlich aufbehalten wird. Solcher bestehet vornehmlich in denen Hohen- Mittel- und Lauff-Tüchern, und Tücher-Lappen ꝛc. als welche insonderheit der Zeug genennet werden, hiernächst auch in denen verschiedenen Sorten Garn und Netzen, als: Hirsch-Netzen, Schweins-Netzen, Spiegel-Garn, Prell-Netzen, Wild-Garn, Wolffs-Netzen, Rehe-Netzen, Hasen-Garn, Lausch- oder Lücken-Netzen, Dachs-Hauben, Biber- und Fischotter-Netzen, Marder- und Iltis-Garn, Feder-Lappen, Selb-Geschosse, Fuchs-Eisen, Mard-Fallen, Forckel oder Stellstangen, Hefftel, Schlegel, Hebe-Gabel, Stichel oder Pfahl-Eisen, Frost-Bohrer, Gabeln und Zangen, die in Netzen gefangene wilde Thiere, als Wölffe, Dächse, Luchse, Füchse, Fisch-Ottern damit anzugreiffen; der Herrschafftliche Schirm, die Wild-Trage, Wild-Wage, und endlich die Bären- Hirsch- Sau- Reh- Fuchs- und Hasen- Kästen. Nicht unbillig können auch allerhand Netze und Garne auf die Vogel-Herde und andere Plätze, da man dem Geflügel nachstellet, Nacht-Garn, Schnee-Garn, Klebe-Garn, Wachtel-Netze, Pentieres, Tirasse, Hüner-Zeug, Habichts-Fänge, und dergleichen unter das Jagd-Zeug mitgerechnet werden.

Jagen, heißt nicht nur das Wild oder die wilden Thiere, welche in niemandes Eigenthum stehen, mit oder ohne Hunde, mit oder ohne Zeug, auf eigenen oder fremden Grund und Boden, Lust oder Nutzens halber aufsuchen, verfolgen und fangen oder erlegen, sondern es begreiffet auch das Wort Jagen insbesondere die eigene Anstalt das Wild zu fangen, wie sie an grosser Herren Höfen gebräuchlich ist. Deren giebt es vielerley Arten, als Bestätigungs-Jagen, Haupt-Jagen, Kessel-Jagen, Wasser-Jagen, Netz-Jagen, Klopff-Jagen, Streiff-Jagen, Wolffs- Rehe- Fuchs- und Hasen- Jagen, Sau- Schweins- Jagen oder

Schweins-

Schweins-Hatze, *Parforce*-Jagen, Nacht- oder Fackel-Jagd, Kampff-Jagen, Hasen-Hetzen, Baissen ꝛc. wovon unter ihren Special-Benennungen ein mehrers.

Jagen, wird auch ein mit Zeuge eingestellter Platz in einem Walde genennet, worinnen das Wild zusammen, und nach dem Laufft zugetrieben wird. Vornehmlich hat man wohl dahin zu sehen: daß das Jagen beym Raumen eine rechte Runde bekomme, und vorne gegen dem Laufft zu, wieder zusammen falle, so, daß dasselbe vor dem Laufft über hundert bis hundert und zwantzig Schritte nicht weit bleibe; daß das Jagen nicht rückwerts, sondern nach dem Laufft zu abhängig oder Berg-unter, oder doch wenigstens fein eben liege, daß es gnugsam mit laubigten Stauden oder schwartzen Dickig, nachdem das Gehöltze ist, bewachsen sey, damit die Hirsche oder das Wildpret nicht von innen hinaus auf den Laufft sehen können, ausserdeme sie sonsten gerne wieder wenden, und sich scheuen dahin zu lauffen. Am allermeisten und vornehmsten aber hat der Jäger, bey Verfertigung eines solchen Jagens, den Wind zu judiciren, damit derselbe nicht von dem Lauff ins Jagen gehet, weil solchenfalls kein Thier vom Jagen hinaus auf den Laufft will, sondern sich öffters darinnen ehe wird zu tode jagen lassen.

Jage-Teuffel, siehe Johannis-Kraut.

Jahn, die Wintzer pflegen, die ihnen anvertrauten grossen Weinberge, um bessern Genercks willen, gleichsam in gewisse Districte abzutheilen, und solche nach ihrer Sprache Jahne zu nennen. Also lässet man gemeiniglich einen Weinberg nicht auf einmahl über und über, sondern Jahn-weise düngen, also daß wenn heur der erste Jahn gemistet worden, die Düngung im folgenden Jahre den andern, und über zwey Jahre den dritten Jahn, u. s. f. trifft.

Jahr, ist eine Zeit, binnen welcher die Sonne den Thier-Kreis oder die gantze Ecliptick durchläufft, oder binnen welcher vielmehr ein Irr-Stern um die Sonne, mithin unsere Erde um die Sonne, oder unser Mond mit der Erde und seinen besondern Herumlauf um dieselbe, so ein Monat heißt, um die Sonne herumläuft. Wir Einwohner der Erden, denen es vorkommt, daß die Sonne um unsere Erde herum laufe, diese aber stille stehe, ja die von dem verschiedenen Stand der Sonne gegen unsere Erde gar vielen Nutzen haben, und daher genöthiget sind, auf dessen Veränderung und die daraus binnen der Zeit des Umlaufs entstehenden Begebenheiten und Wirckungen, welche mit unsern Geschäfften einen grossen Zusammenhang haben, sind genöthiget, sonderlich das Sonnen-Jahr und zwar in verschiedener Betrachtung zu kennen. Es bestehet demnach solches aus dreyhundert und fünf und sechzig gantzen Tagen. Ein solcher Tag aber begreift eine Zeit von Tag und Nacht in sich, oder vier und zwantzig gleiche Theile, welche man Stunden heisset. Ein solches also genanntes gemeines Jahr, da man den noch übrigen Anfang der Stunden und Minuten weg lässet, ist in zwölff Monate eingetheilet: Diese heissen der Januarius, (Jenner) mit welchem auch das bürgerliche Jahr, wornach man in bürgerlichen, Regierungs- und Rechts-Geschäfften rechnet, anfängt, Februarius, (Hornung) Martius, (Mertz) Aprilis, (April) Majus, (May) Junius, (Brach-Monat) Julius, (Heu-Monat) Augustus, (August-Monat) September, (der Herbst-Monat) October, (Wein-Monat) November, (Winter-Monat) und December, (Christ-Monat). Davon haben der Januarius, Martius, Majus, Julius, Augustus, October und December ein und dreyßig Tage; mit welchem letzten Monat das Kirchen-Jahr seine besondern Kirchlichen Geschäffte anfängt; der April, Junius, September und November, dreyßig Tage, und der Februarius dagegen acht und zwantzig, in einem Schalt-Jahr aber neun und zwantzig Tage: Denn weil ein gemeines Jahr über die obbesagten dreyhundert und fünff und sechzig Tage noch fünff Stunden und neun und viertzig Minuten lang ist, dieser Uiberschuß der Stunden und Minuten aber in vier Jahren beyläufftig einen gantzen Tag ausmacht, so wird iedesmahl das vierte Jahr ein gantzer Tag in den Februarium geschoben, welches der vier und zwantzigste dieses Monats ist, also daß der Matthias-Tag, welcher sonst auf den vier und zwantzigsten fället, einen Tag weiter, und dahero auf den fünff und zwantzigsten kommt; ein Schalt-Jahr zu erkennen, dividiret oder theilet man die Zahl der Jahre mit viere, bleibet alsdenn nichts übrig, so ist solches Jahr ein Schalt-Jahr, so viel aber deren übrig bleiben, so viel Jahre sind über das Schalt-Jahr. Das Jahr wird ferner nach dem Eintritt, den die Sonne in die vier Haupt-Ecken des Thier-Kreises nimmt, in vier Theile getheilt, so man die vier Jahrs-Zeiten nennet, nemlich in den Frühling, Sommer, Herbst und Winter, von welchen an behörigem Orte ein mehrers zu finden. Die Jahre werden sonderlich in Ansehung der Geschäffte in bürgerliche, Kirchen- und wirtschafftliche Jahre unterschieden. Von denen beyden ersten ist schon gedacht worden: Allein hier ist sonderlich noch etwas von dem Wirtschaffts-Jahre zu mercken. Ein gewisser Theil der Zeit, wie hier ein Jahr, verhält sich nach denen darinne erfolgenden natürlichen oder moralischen Umständen zu einer gewissen Menge unserer Geschäffte, zu ihren Objecten und Zwecken, sonderlich in Ansehung ihres Zusammenhanges und ihrer vortheilhafftigen Ordnung bald mehr bald weniger bequem, und nach diesem Verhältniß setzt man den Anfang und das Ende eines solchen Zeit-Raums entweder durch die Gesetze oder durch die Gewohnheit in gewissen Gegenden der Welt feste. Das ist der allgemeine Satz, worauf sich die verschiedene Bestimmung des rechtlichen und bürgerlichen, des kirchlichen und also auch des Wirtschaffts-Jahres gründet, wiewohl was das Kirchen-Jahr betrifft, noch verschiedene andere Ursachen in der Hierarchie, im Aberglauben und allerhand besondere Meinungen dazu Gelegenheit gegeben haben, wovon aber hier nicht der Ort zu handeln ist. Ja man

kan auch leicht aus iezgemeldetem Grund-Satz erkennen, daß der Anfang und Ende der Geschäffts-Jahre nach dem Unterschied der Gegenden der Länder unterschieden seyn müsse. Hiernächst aber läßt sich auch daraus insbesondere das Wirtschaffts-Jahr überhaupt und insonderheit bey uns bestimmen, nachdem nemlich ein solcher Raum der Zeit sich nach denen natürlichen und moralischen Umständen zu denenjenigen wirtschafftlichen, vornemlich aber Land-Feld-Geschäfften am beqvemsten verhält, die in einen solchen Zeit-Raum sonderlich in Ansehung der Einnahme und Ausgabe, am allerbesondersten aber des Antritts einer Land-Wirtschafft, mit einem Land-Gute in eigener oder aber in Pacht-Verwaltungen, vorfallen und ordentlicher Weise vollbracht werden müssen. Man richtet sich also sonderlich nach einem besondern Wirtschaffts-Jahre im Rechnungs-Wesen, im wirtschafftlichen Uiberschlag auf ein Jahr, in Uibernehmung der Verwaltung, und endlich im Verpachten oder Pachten. Nach unsern Gegenden fallen nun die vornehmsten Einnahme-Geschäffte von Aeckern, Wiesen, Gärten und von der Viehzucht, ingleichen an allerhand Geld- und andern beständigen Gefällen, weil die Zinsen und Zehenden alle um diese Zeit herum eingehen, von Trinitatis oder von Michaelis an vor, das ist, man fängt entweder das Wirtschaffts-Jahr ein wenig vor dem Eintritt der wircklichen Einnahme um Trinitatis, oder aber wenn selbige noch währet, oder doch noch keine sonderliche Ausgabe vorgefallen, und also gleich darnach an, wenn das Eingenommene noch meist, mithin ein Object der klugen Anwendungs- und Ausgabe-Geschäffte vorhanden, und dem Pachter oder Verwalter mit einiger Bestimmung überliefert werden kan, als womit man hernach die meiste Zeit über bis wieder auf Trinitatis oder Michaelis in der Wirtschafft, mit unmittelbarer Einnahme aber von denen Pertinentien nicht viel zu thun hat, sondern nunmehro sonderlich die Ausgabe in die Güter selbst, i. E. mit der Bestellung der Felder dergestalt zu thun hat, damit man seine künfftige Einnahme dadurch gründen und verbessern möge. Es achet also das Wirtschaffts-Jahr auf iezgedachte Weise und aus diesem Grunde am beqvemsten von Trinitatis bis wieder dahin, wie in denen Brandenburgischen Landen, oder von Walpurgis so in May fällt, oder von Michaelis bis wieder dahin in andern Gegenden. Darnach richtet man sich in ganzen Jahr Rechnungen auf dem Lande, und wenn man ja davon abzuweichen genöthiget wird, so fallen verdrüßliche Stück-Rechnungen vor. Darnach richtet man sich in der Errichtung des jährlichen Wirtschaffts-Etats, und eben diese Zeit hält man gerne in Pachten und Verpachten der Güter. Ja man hat auch so gar in denen Abgaben des Landmanns darauf einige Achtung. Denn wenn er eingeerndtet hat, ist er am geschicktesten, das meiste von seiner Steuern, ingleichen von denen Zinsen abzutragen. An vielen Orten richtet sich auch das An- und Abziehen des Gesindes darnach. In dem so genannten Gunger-Qvartal aber von Weyhnachten an, läßt man ihm so viel möglich Ruhe, weil er ohnedem da lauter Ausgabe und keine wenigstens rathsame Einnahme hat, wenn er genöthiget wird, seine Körner sogleich von der Tenne weg zu verstossen. Land-Haus-Wirte werden also gar wohl wissen und verstehen, was an der Beobachtung des Wirtschaffts-Jahres, sonderlich in denen Korn-Ländern, gelegen sey, wenn sie das innere Wesen einer profitabeln Land-Wirtschafft mit Land-Gütern einsehen und sonderlich bedencken, daß es vom Neuen Jahre an sehr schwer sey eine Wirtschafft anzutreten, mit leeren Händen Haus zu halten, und überdem nicht recht zu wissen, wie man etwan die künfftige Haupt-Einnahme bey der Bestellung der Winter-Felder gegründet habe. Indessen so wurde freylich in denen alten Zeiten auf diese Eintheilung der Zeit nicht sonderlich gesehen, sondern entweder das Kirchen- oder bürgerliche Jahr dabey zum Grunde geleget. Daher diese beyden Jahre meistentheils bey denen alten Bauer-Regeln und wirtschafftlichen Vermuthungen im Jahre zum Grunde liegen. Was dannenhero die Vermuthung von der Fruchtbarkeit und Unfruchtbarkeit eines Jahres anbetrifft, so soll nach denen von alten Haus-Wirten aus der Erfahrung gemachten Anmerkungen ein gutes fruchtbares Jahr zu hoffen seyn; Wenn zuvörderst alle vier Jahrs-Zeiten ihre rechte Eigenschafften haben und behalten; Wenn die Frucht-Bäume nicht zu überflüßig tragen: Wenn die Wasser nicht allzuviel Fische ausgeben: Wenn die Saat-Zeit trocken ist: Wenn die mittlere Regen (das ist, die auf die Früh-Regen folgen, und vor dem Grünen und Ausschlagen geschehen) sich wohl und recht ereignen: Denn sie waschen an der Saat, Wein-Stöcken und Bäumen den Unflath ab, davon hernach alles desto frischer grünet und wächset: Wenn die Ellern oder Erlen viele junge Knospen haben: Wenn das Geniesten- oder Pfriemen-Kraut schön blühet: Wenn man an dem Nuß-Baume, so er erst blühet, mehr Blüthe, als Blätter siehet. So hoffen auch die Bauren ein gut Korn-Jahr, wenn das Kraut und Gemüse vollkommen wächset, und zeitlich reiffen Saamen bringet, ingleichen wenn die Rohr-Dommel zeitlich gehöret wird. Und wenn die Nüsse wohl gerathen, soll auch das Getraide seinen völligen Wachsthum erlangen. Uibrigens ist es eine alte Bauren-Regel: Sonne-Jahr (das ist, ein liebliches warmes Jahr) Wonne-Jahr (ein gutes frölliches Jahr). Hingegen soll ein Mis-Jahr zu besorgen seyn: Wenn kein Jahrs-Theil also geartet ist, wie er natürlich seyn solte: Wenn der Thau, Reiff und Frost zur Unzeit kommen, so folget Unfruchtbarkeit. Dergleichen auch auf die überflüßige Regen und Hitze zu kommen pflegt, weilen die Früchte weder ungehindert wachsen, noch unbeschädigt eingesammlet werden können; doch sagt man: daß

die

die Dürre selten, überflüßiger Regen aber allezeit Theurung mache, weil Saat und Erndte dadurch gehindert wird. Auf grosse Fruchtbarkeit folget gemeiniglich Unfruchtbarkeit, weil die Kräffte der Aecker, Bäume und Wein-Stöcke ziemlich verzehret worden, und wieder ruhen. Wenn an denen Mandel- und Nuß-Bäumen mehr Blätter als Blüthen vorhanden sind; wenn viel Ungeziefer, Ratten, Mäuse, Kröten, Frösche, Fliegen, Bienfaltern, Korn-Würmer, Mayen-Käfer, Raupen, Heuschrecken, Schlangen, Eidechsen, Blindschleichen, und dergleichen aus ihren Löchern hervor kommen, und sich mehr als gewohnlich sehen lassen, ingleichen, wenn die Fische in grösser Anzahl und Menge, als sonsten gerathen, soll ein Mis-Jahr und Theurung darauf erfolgen. Die Regen, die in der Blüthe einfallen, ertränckten solche mit allzu vieler Näsſe, daß sie nachgehends verdirbt und abfället. Viel Nebel und Reisſe sind Menschen und Vieh und denen Feld- und Baum-Früchten schädlich, so sind die Jahre selten fruchtbar, in denen es viel, offt, und ungewöhnlich hagelt. Starcke, lang anhaltende Nord-Winde, sind allen jungen Gewächsen, Bäumen und Kräutern, wie auch der noch zarten Saat nachtheilig. Wenn die Bohnen übermäßig wachsen, und die Eich-Bäume ungewohnlich tragen, so wird hergegen des Getraides desto weniger vermuthet. Frühe Saat betreugt selten, späte Saat aber betreugt offt; Nach dem gemeinen Bauren-Sprich-Wort:

Es gerathe, wies gerathe;
Ich lobe die Frühe vor die Spate.

Wenn beym blühenden Getraide allzu reisſende Sturm-Winde gehen, und die Blüthe vor der Zeit dadurch abgeschlagen wird, so ist Miswachs vorhanden. Wenn das Getraide, wie man sagt, in der Milch, oder in seinem Wachsthums-Beginn ist, und ein nasser Frost darüber gehet, so hat man wohl viel Stroh, aber wenig Körner zu hoffen. Sonsten heisſets nach der alten Bauren-Regel ein Roth-Jahr, (das ist, ein nasses Jahr) ein Noth-Jahr, (das ist, ein theures Jahr). Weil denn bey nassen Jahren das Getraide in Sand-Ländern am besten geräth, so ist daher das Sprich-Wort entstanden:

Geräth das Getraidig aufm Sande,
So wird Theurung im Lande.

Was aber von der Unfruchtbarkeit derer Schalt-Jahre gesaget wird, als ob in denenselben das Geflügel, Hüner, Enten, Gänse und Kälber nicht gedeyen, noch die gepfropfften Bäume in die Höhe zu bringen seyn solten, solches ist ein Gedicht und wider alle Vernunfft, wie es denn auch von der Erfahrung selbst zu allen Zeiten widerleget wird. Die bekannten Vermuthungen von denen vier Jahrs-Zeiten insonderheit, sind unter ihren Special-Benennungen, von denen Monaten und Tagen aber in dem angehängten Wirtschaffts-Calender zu finden. Diejenigen, welche denen Planeten eine Influentz beylegen, und dannenhero die Theile des Erdbodens nicht nur unter selbige getheilet, sondern auch einem ieden Planeten ein Jahr zu seiner Regierung zugeeignet, darinnen er gantz besonders von denen übrigen Planeten der Erde, und denen darauf befindlichen Creaturen seinen Einfluß empfinden lasse, haben folgende Anmerckungen davon gemacht.

Ein Saturninisches Jahr ist meistens feuchte und kalt, weil es mehrentheils mit Regen angefüllet; und trifft diese unangenehme Witterung vor andern Ländern, insonderheit Hessen, Westphalen, die Marck, Thüringen, die Wallachey, Moscau, Griechen-Land, Indien ꝛc.

Ein Jovialisches Jahr ist auch mehr feuchte als trocken, doch ziemlich gut, indem Jupiter zu aller Fruchtbarkeit geneigt, und daß zu Zeiten in dergleichen Jahre alle Früchte einige Wochen später als in den andern Jahren hervor wachsen, weil der Saturnus mit seiner grimmigen Kälte bis in den Frühling dieses Jahres continuiret und noch anhält. Diese Wirckung aber empfinden vor andern Ländern vornemlich Portugall, Spanien, Normandie, Dalmatien, Ungarn, Meissen ꝛc.

Ein Martialisches Jahr ist mehr trocken als feuchte, ob es schon zu gewissen Zeiten regnet, so ist dennoch des Martis Regiment am meisten trocken. Die Länder, so dessen Regierung zugehören, sind Engelland, Franckreich, Burgundien, Bayern, Schlesien, Pohlen, Dännemarck, Norwegen, Schweden ꝛc.

Ein Solarisches Jahr ist durch und durch trocken, mittelmäßig warm und ein wenig feuchte. Die Länder, so sich desselben Einflusses am meisten zu erfreuen haben, sind Böhmen, Italien und Sicilien ꝛc.

Ein Venerisches Jahr ist mehr feuchte als trocken, dabey geschwülig und warm. Dergleichen Witterung empfinden am meisten Francken, die Schweitz, Elsaß, Oesterreich, Lothringen, Irrland, Liefland ꝛc.

Ein Mercurialisches Jahr ist mehr trocken und kalt, als warm, darbey selten fruchtbar. Solches empfindet sonderlich Croatien, Lombarden, Brabant, Flandern ꝛc.

Ein Lunarisches Jahr ist gemeiniglich mehr feuchte, als trocken und kalt. Dieses erfahren am allermeisten Burgundien, Seeland, Holland, Preussen ꝛc. Dieser und dergleichen Anmerckungen aber hat sich ein frommer Haus-Vater mit Christlicher Bescheidenheit zu gebrauchen, zumahl sie meist auf falschen Grund-Sätzen beruhen. Und daher soll er dabey allezeit der Erinnerung des klugen Haus-Lehrers Sirach eingedenck seyn, die er in seinem Haus-Buch im 16 Cap. 19 v. mit diesen Worten giebt: Was Gott thun will, das siehet niemand, und das Wetter, so verhanden ist, mercket kein Mensch, und er kan viel thun, deß sich niemand versiehet.

Jahr, heisset im anwachsenden Holtze ein jähriger Trieb oder Wuchs, welcher sich in Gestalt eines Circkels rings um den Kern einer Fichte, Tanne und Kiefer leichtlich zeiget, daß man dergleichen an dem abgesägten Stamme eines solchen Baumes deutlich erkennen und zählen kan. So viel dieser Circkel oder sogenannten Jahre in einem Baume von dem Kern bis auf die Rinde sind, so viel Jahre soll auch der Baum alt seyn, wiewohl solches eben vor keine Universal-Regel paßiren kan, angesehen mancher Circkel oder Jahr-Wachs zum öfftern zwey bis drey und mehrere Jahre ausmacht, nachdem er sich ausgedehnet, und viel weisses in sich hat, gedachter Circkel aber gegen das andere Holtz etwas röthlicht aussiehet, und härter oder fester ist. Man findet Bäume, die wohl hundert, anderthalb hundert und mehr Circkel- und Jahr-Wachse inwendig, und zumahl unten im Stamme haben, daraus das grosse Alter und jährliche Wachsthum solcher Bäume ziemlich zu schliessen, ob es gleich, aus nur angeführter Ursache, nicht so genau auf etliche Jahre eintreffen kan; zumahl da auch die Bäume, wenn sie bald aus ihrem rechten Wachsthum sind, wenig oder gar keine Circkel mehr aufsetzen, sondern ihre Jahre sich nur in der Weite ausdehnen. Sonst sagt man auch, daß die Jahre in einem Baum gegen der Mitternachts-Seite enger und dichter zusammen oder bey einander seyn, als gegen Mittag, da sie grösser und weiter von einander stehen, aus Ursachen, weil die Sonnen-Wärme mehr Wirckung allhier hat, als gegen der Mitternachts-Seite, da die Kälte und Nord-Winde das Wachsthum oder Ergrösserung der Jahre verhindern: iedoch ist an denen Bäumen, so etwas tieff in Wäldern stehen, hierunter gar kein Unterschied zu finden.

Jahr und Tag, ist eine bey denen Gerichten gewöhnliche Redens-Art, wodurch nach Sächsischem Rechte eine Zeit verstanden wird, die ein Jahr, sechs Wochen, und vermöge des Herkommens noch drey Tage darüber in sich enthält.

Jahr-Feld, wird dasjenige genennet, welches in keine Arten eingetheilet ist, folglich auch keine Brache oder Ruhe hat, sondern alle Jahre bestellet wird. Diesem muß, an stat des Brachliegens, mit der Düngung geholffen werden, wenn es anders Frucht bringen soll.

Jahr-Käppgen, Kleidgen, Kuchen und Schuhe, sind allzumahl Stücken, womit die Eltern zu ihrer eigenen Freude ihre Kinder zu der Zeit damit auszuputzen und zu beschencken pflegen, wenn selbige ein völliges Jahr erreichet und zurücke legen.

Jahr-Küche, ingleichen Gar-Küche, heisset an einigen Orten eine öffentliche Küche, wo allerhand Speisen zubereitet, entweder das gantze Jahr hindurch, oder auch nur zu einer gewissen Zeit und bey ein und anderer Gelegenheit gar gemacht und zum Verkauff vorräthig angetroffen werden. Diejenige Person aber, so davor Sorge träget, und selbige schmackhafft zubereitet, nennet man einen Jahr- oder auch Gar-Koch, siehe diesen Artickel.

Jahr-Lohn, siehe Gesinde-Lohn.

Jahrmarckt, wird diejenige angesetzte Zeit genennet, zu welcher alle Jahr an einem darzu bestimmten Orte, mit mancherley Waaren Kauff und Verkauff angestellet, und ein öffentlicher Handel getrieben wird. Dergleichen Freyheit wird einem solchen Orte von dem Landes-Herrn insbesondere, iedoch in gewisser vorgeschriebener Maasse verliehen, dergestalt, daß nicht nur die Zeit, wenn und wie lange nemlich der Handel dauren solle, bestimmet, sondern auch in Ansehung der Waaren selbst und der Personen gewisse Verordnungen gemacht, dergleichen sind alle Roß- und Vieh-Märckte, nebst den übrigen, wie solche gemeiniglich in alphabetischer Ordnung den Orten nach in denen gewöhnlichen Calendern als ein Anhang anzutreffen sind.

Jahrs-Zeiten, suche oben unter Jahr.

Jalappe, ist eine schwartz-graue, hartzigte, in Scheiben geschnittene, aus Indien kommende, wenn sie gut, recht schwere, gediegene und harte Wurtzel, welche das gemeinste Purgier-Mittel in der Gelb- und Wassersucht, viertägigen Fiebern, Bauch-Würmern und dergleichen. Man muß aber nicht so bald darauf trincken, sonst macht sie Bauch-Grimmen. Ausserdem ist es nächst der Ipecacuana das beste Haus-Mittel, durch Brechen oder Purgieren sich zu reinigen.

Januarius oder Jenner, ist der erste Monat im Jahr, und der mittelste von denen dem Winter zugeeigneten dreyen Monaten, welches vermuthlich die Ursache gewesen, warum ihn Kayser Carl der Grosse in der Teutschen Sprache den Winter-Monat genennet. Er hat ein und dreyßig Tage. Der Sonnen Eintritt in das Zeichen des Wasser-Mannes geschiehet den zwantzigsten dieses Monats; was in demselben ein guter Haus-Wirt sowohl auf dem Felde, in denen Gärten, Weinbergen, Gehöltzen, bey allerley Vieh-Zucht, Fischerey und Weidewerck, als auch noch zu Hause zu thun und zu beobachten hat, davon ist in dem zu Ende dieses Lexici befindlichen Land- und Hauswirtschaffts-Calender die benöthigte Nachricht zu finden.

Japonische Narcisse, ist eine rare Blume, die man in Töpfen bey uns und in Lust-Gärten zeuget. Es giebt dreyerley Arten. Die erste mit gelb-rothen Lilien-Blumen, wächst im May, die andere ist eine weisse Narcissen-Lilie, blühet im September, die dritte ist eine hell-rothe Lilie. Sie werden durch Zwiebeln fortgepflantzet, lieben die Sonne, und können etwas Trockne vertragen.

Jasmin, ist ein Stauden-Gewächse, welches um seiner wohlriechenden Blumen willen in

in den Gärten und an der Sonnen gelegenen Orten unterhalten wird. Man hat desselben vielerley Gattungen:

Der gemeine weisse Jasmin hat viele schwancke grüne Zweige, an deren Gliedern je zwey Reißlein, woran fünff oder sieben Blätter befindlich, hervor gehen; diese Blätter, welche er im Winter abfallen lässet, sind länglicht spitzig, glatt, und einer dunckelgrünen Farbe; auf den Gipffeln sind die kleinen, weissen, Stern-formig in fünff Theile zerschnittene Blumen, so zwar einen etwas lieblichen, aber auch schwachen Geruch haben. Dieser Jasmin kommt aus Italien, kan aber auch bey uns durchs Absäugeln und durch abgebrochne Zweiglein vermehret werden. Der

Catalonische Jasmin hat seinen Ursprung aus dem Spanischen Fürstenthum Catalonien. Seine Blumen haben einen sehr lieblichen Geruch und länglichte runde Blätter, die noch eins so groß sind, als an den gemeinen Jasminen, oben weiß, unten aber Purpur-roth gefleckt. Er will einen Sonnenreichen, und vor denen kalten und rauhen Nord-Winden in Gedult stehenden Ort, auch ein fettes und feuchtes Erdreich haben. Dieses wird aus verfaulter Mist-Erde, oder Teich-Schlamm, oder auch aus solcher Erde, welche die Maul-Würffe an den Gräben und morastigen Wiesen aufwerffen, bestehend, und denn mit groben Bach-Sand wohl untermenget, durch ein Sieb gelassen, und denn die Gefässe darmit gefüllet. Die Art oder das Geschlecht davon zu erhalten, pfropffet man kleine Reiser in gemeine Jasmin-Stämme, welche eines Fingers dick, gleich und ohne viele Knoten sind, auch viele Wurtzeln haben, und mehr als sechs Monat zuvor in Scherben gepflantzet werden müssen. Dieses geschiehet im October, das Pfropffen aber im Mertzen oder April. Wenn die Reiser vier oder fünff Augen getrieben, nimmt man die übrigen weg, und lässet ihnen nur zwey, so tragen sie desto mehr Blumen. Man kan sie auch oculiren, oder äugeln, welches im Junio und Julio geschichet, indem man einen kleinen runden Schnitt in die Rinde thut, dieselbige aufhebt, und das Auge gantz subtil hinein setzt. Man kan sie auch ablactiren, und nach verflossenem Jahr abschneiden, oder auch durchs Einsencken fortbringen. Sie wollen im Sommer offt mit laulichtem Wasser aus einem Teich oder aus einer Grube, worein s. v. verfaulter Menschen-Koth geleget ist (welches allen Jasminen gar angenehm, und zum Wachsthum sehr beförderlich ist) begossen, und noch vor Michaelis, gleich denen übrigen Jasminen-Arten, in die Winterung oder das Gewächs-Haus gebracht seyn, weil sie die allergeringste Kälte, auch oft die rauhen Winde nicht vertragen können. Im Winter müssen sie wenig nur zur höchsten Noth, mit vorgedachtem Wasser, dessen man allezeit ein Faß bey diesen Gewächsen in Vorrath haben solle, begossen, aber der Stamm nicht mit berühret werden. Dieser Jasmin blühet den gantzen Sommer durch bis in den spaten Herbst. Der

Gefüllte Spanische Jasmin, ist an Farbe dem Catalonischen gleich, hat untenher fünff oder sechs Blätlein, wie ein Stern, in deren Mitten drey oder vier andere hervor gehen, die sich öffters in Gestalt einer kleinen Kugel an einander schliessen. Diese Blume, welche einen stärckern und angenehmern Geruch von sich giebt, als die vorhergehende, erhält sich auf der Pflantze vier oder fünff Tage in ihrer Schönheit, hernachmahls wird sie dürre, fället aber nicht von sich selbsten ab. Seine Wartung und Vermehrung ist gleich dem Catalonischen. Der

Arabische oder Alexandrinische Jasmin, wird von denen Arabern Lambach, bey uns aber auch von einigen die Arabische Syringe genennet, weil seine Blatter unserer weissen Syringe oder Spanischen Hollunder ähnlich sehen, ausser daß sie an dem Rande nicht zerkerbt sind. Er blühet vom Frühling an bis in den Herbst, hat bleich weisse oder blasse und gegen den Boden etwas licht-gelbe Blumen, welche zwey Reihen Blätter, und deren aufs höchste zwölff, wenigstens aber neune haben, und einen ungemein lieblichen, und der Pomerantzen-Blüthe nicht ungleichen Geruch von sich geben. Dieser Jasmin erfordert eben einen solchen Ort oder Stelle, auch dergleichen Erdreich, Begiessung und übrige Wartung wie der Catalonische. Er kan gleich demselben auf wilde Jasmin-Stämme gepfropffet werden, wobey iedoch zu mercken, daß man die Reiser, wenn sie gewachsen und getrieben, im ersten Jahr bis auf das erste Auge abnehme, damit sich dasselbe desto besser erstärcken, und hernach um so vielmehr treiben könne. Die allergewisseste Art, dieses Geschlecht zu vermehren, geschiehet durchs Ablactiren oder Absäugen. Das Oculiren zwar gehet auch leichtlich an, es muß aber dabey am Einschneiden der Rinde, und Ablösung des Aeugleins grosse Vorsichtigkeit gebrauchet werden, denn man schwerlich den Augenschild erkennen kan, weil es gar zu zarte Gewächse und Reiser sind. Wenn sie den Winter durch auf eine halbe Spanne gewachsen, muß man sie abstutzen, denn also verdoppeln sich die Aestlein, und bekommen mehr Blumen, das andere Jahr darauf beschneidet man sie, und lässet ihnen die Aestlein ein wenig länger: in dem dritten und vierten Jahre fähret man mit Beschneiden fort, so daß die Aestlein allezeit etwas länger gelassen werden, bis daß sie dick und starck genug zu seyn scheinen, und man ihnen also nichts mehr, als das dürre und wilde Holtz, nebst denen Wasser-Zweigen und Wurtzel- oder Neben-Schossen, zu benehmen hat. Der

Grosse Spanische Jasmin, kriegt an dem Gipffel seiner Aeste, so unter sich hangen, einen grossen Uiberfluß an Knöpffen, welche sich alle mit einander vereinigen, und einen gantz rothen

Straus formiren; wenn sie eines halben Fingers groß gewachsen, öffnen sie sich, und aus ihrer Oeffnung kommen, wie Röhren eines Fingers lang, gelblichte Blumen hervor, die unten dünne, in der Mitten dicker, und oben ein wenig enger oder näher beysammen sind: Dieser Ober-Theil wirfft fünff zerschnittene Blätter zurücke, und siehet einer Lilien gleich; aus der Mitten erheben sich etliche gelblichte Zäserlein, davon das mittelste weißlicht und länger als die andern ist. Diejenige, welche kleine Gold-farbne Linien oder Aederlein haben, werden nach und nach roth, daß man es endlich vor Sammet ansehen solte. Diese Pflantze will in gutem Erdreich stehen, und in dem Frühling und Sommer alle Abend reichlich begossen seyn. Man muß einen Stecken dazu stecken, und dieselbe mit einem Drat daran hefften, weil die Gleiche oder Knoten leicht davon faulen. Solchen fortzupflantzen, schneidet man, ehe die Knöpfe in dem Frühjahr groß werden, ein Zweiglein, so drey Augen haben muß, davon ab, unten schabet man es ein wenig mit einem Messer, alsdenn wird es bis an das andere Auge in die Erde gesetzet, daß das dritte allein noch herausseen bleibe; solchergestalt gewinnet es geschwind Wurtzeln, und treibet in kurtzen Blätter und Blumen. Der

Americanische Jasmin, von den Americanern Quamoclit, von denen Frantzosen aber Jasmin à mille feuilles, tausendblätterichter Jasmin genennet, weil seine Blätter der Schaaf-Garbe ziemlich gleich kommen, bringt an iedem Aste eine oder zwey Blumen von Lack-rother Farbe hervor, welche mit einigen Linien oder Adern anderer Farben vermischet sind, auch fünff bleiche Fäserlein haben. Diese Blumen dehnen sich in Röhrlein aus, an der Oeffnung aber theilen sie sich in fünff Theile; sie blühen in dem Anfange des Monats Augusti, und hören vor dem September nicht auf, da sie denn eine schuppichte Hülse hinter sich lassen, darinen vier lange, schwartze und haarigte Kerne liegen. Es ist diese Pflantze voller Knoten, Aeste und Blätter, daß man die Sommer- und Garten-Läuben gar leicht damit bedecken kan. Dieser Jasmin wird alle Jahre frisch gesäet, weil aber der Saamen mit einer sehr harten Schalen umgeben ist, muß man ihn vorhero in Wasser werffen, und an die Sonne stellen, bis er aufschwillet, alsdenn aber im Majo oder Junio zwey bis drey Körnlein zwey quer Finger tieff in einen Topff mit guter Erde stecken, und des Tages zweymahl begiessen, so wird er von der Sonnen-Wärme, des Wassers Feuchtigkeit, und der guten Erde in acht Tagen aufgehen. Wenn er zwey Finger hoch in die Höhe gekommen, so wird er mit samt der Erden heraus genommen, und nur eine Pflantze darinnen gelassen, die zwey andern aber setzet man, eine iede besonders in andere Töpffe, nach diesem begiesset man sie alle Tage, oder setzet sie in weite ohngefähr vier Finger hoch mit Wasser angefüllte Gefässe, iedoch dürffen die Töpffe darinnen nicht dichte auf dem Boden aufstehen. Zu diesem Jasmin muß man Stäbe stecken, daran er sich halten und in die Höhe kommen könne. Wenn er aufgewachsen, schneidet man alle obere Spitzlein davon ab, damit er desto bessere Krafft bekomme, und mehr Blumen trage. Der

Gemeine gelbe Jasmin, hat kleine gelbe Blumen, so gantz ohne Geruch sind, dahingegen der Indianische gelbe Jasmin desto wohlriechender, rarer und edler ist; dieser hat eine glatte röthlichte Rinde, wie der Tausendschon, und treibt von dem Fuß an bis auf den Gipffel seine Aeste; die Blätter sind etwas länglicht und gläntzend, zu dreyen oder fünfen an einem Zweige, die Blumen sind geformt wie die andern Jasminen, wiewohl kleiner als der Catalonischen, und stehen an denen Aesten in solcher Ordnung, daß ein iedes der Gipffel eines Asts ein mit Fleiß gemachter Blumen-Straus zu seyn scheinet, sie sind Gold-gelb, und riechen ungemein wohl, nicht nur, wenn sie frisch, sondern auch, wenn sie schon welck und dürre worden sind. Nach der Blüthe kommen Beere, in Form der Oliven, allein etwas kleiner, erstlich grün, darnach weiß-bleich, und wenn sie reiff, durchsichtig wie die Wein-Beere, inwendig aber haben sie länglichte schwartze Körner, wie die Birn-Kerne, welche aber nicht zur vollkommenen Zeitigung gelangen. Dieses Gewächse erfordert sonst mit dem Spanischen Jasmin gleiche Wartung, hasset die Kälte, als seinen tödtlichen Feind, leidet auch den Morgen-Thau im Sommer nicht, und wird davon abfärbig. Ihn fortzupflantzen und zu vermehren, suchet man ein Zweiglein von denen niedrigsten an dem Stamm aus, das fein gerad und lebhafftig ist, und schneidet von unten ohngefehr eines Fingers breit hoch an dem Fuß hinein; dieser Schnitt, welcher von aussen geschieht, muß oben angefangen werden, und quer durch bis an das Marck gehen, darnach wird er ein wenig von einander gemacht, und ein kleiner Stein dazwischen gesteckt, die Wunde aber mit genetzter Kreide und Sand wieder vermacht; hernach legt man einen Spalt-Topff an, füllet denselben mit guter Erden, und bedeckt den Schnitt wohl, macht das Geschirre feste, begiesset es wohl, und setzet es an einen temperirten Ort, da es von der geringsten Kälte nicht getroffen werden kan, weil es diese mehr als andere fürchtet; nach einem Jahr oder zweyen schneidet mans ab, und versetzet es sogleich wieder in einen mit guter Erde angefüllten Topff. Der

Rothe oder grosse Indianische Jasmin, ist einer von denen schönsten Jasminen, so zu finden. Seine Blumen, welche sich Busch-weise, und in Gestalt der Rose von Jericho präsentiren, sind groß, hoch-röthlichter Farbe, so sich endlich auf Saffran-Farbe ziehet, und haben den allerlieblichsten Geruch. Er fänget im Augusto an zu blühen, und wenn er auch seine Blumen schon einmahl verlohren hat, so blühet er doch

och im Winter wieder: Wenn er im Gewächs-Hause an warmen Orten stehet, solen endlich nach der Blüthe Schoten, welhe oben und unten schmal, in der Mitten ber völliger, auch wie die am gelben viel geheilt, und voller röthlichten und kleinen Saamen sind. Es ist ebenfalls ein über alle nassen zartes Gewächse, welches im Sommer ie gantze Tages-Sonne haben, und von alen rauhen Nord- und Ost-Winden befreyet eyn, auch mit denen vorgedachten Jasmin-Arten gleiche Erde, Wartung und Begiessung aben will. Weil er sich ziemlich ausbreitet, nd mit seinen zarten Rancken in die Höhe oill, so muß man ihn mit seinem Geschirr ahe an eine Wand oder Mauer stellen, und m denselbigen ein ziemlich hoch und breit Geänder machen, damit er sich daran kan ausreiten; Man setzet ihn auch gerne vor die Fenster, weil er mit seinem schönen grünen Laub ein liebliches Ansehen, und angenehmen Schatten machet. Die Vermehrung dieses Gewächses geschiehet durch die jung-geschossene Riedlein oder Zweige: Man nimmt dergleichen etwan einer Spannen lang, mit ihren Gelencken oder Augen, solche spaltet man unten auf bis an das zweyte Gelencke, und leget sie etwas schräg in vorgedachte Erde in einen Kasten, bis an das oberste Glied, etwa einen Zoll lang ausser der Erde, und begiesset sie fleißig, so werden sie bald Wurtzel schlagen, und können im andern oder dritten Jahr ihre Blumen bringen; es muß aber solches um die Zeit, wenn diese Gewächse wieder in den Garten gebracht werden, und ehe sie die Augen austreiben, geschehen. Man kan auch dieselbige durch die Wurtzel-Brut fortpflantzen und vermehren, welches ebenfalls um obbemeldete Zeit geschehen muß. Wenn etwa dürre Reiser, wie offt geschiehet, daran kommen, muß man solche fleißig abnehmen und beschneiden: Denn die Jasminen wollen, wie der Weinstock, alle Frühling wohl beschnitten seyn, so sie anders ihre Blumen tragen sollen. Ausser allen diesen Arten findet sich noch ein hell- oder weiß-blauer Jasmin, dessen Blumen im April Straus- oder Buschweise beysammen hangen, und dem Spanischen wohlriechenden Hollunder ziemlich ähnlich sehen, ohne daß sie viel zarter und kleiner sind, auch das Laub nach Art des Jasmins zerkerbet ist. Dieser Jasmin kommet gar leichtlich fort, wird durch Zertheilung der Wurtzel vermehret, in den Gärten gerne an die Wände und Geländer gesetzet, und im Winter mit Stroh verbunden; so man ihn aber vor den Fenstern oder auf den Altanen verlanget, setzet man ihn nach Proportion seiner Grösse in Blumen-Scherben oder Kübel, und wider den allzuharten Frost in den Keller, das Gewächs-Haus oder andere Winterung, nachdem man mit denselbigen versehen ist. Mit den Blumen wird ein wohlriechendes Oel angemachet, welches in der Krafft mit dem Camillen-Oel überein kommt, indem es die Nerven erwärmet und erweichet, die verlähmte Glieder stärcket und den Krompff tilget, hingegen, wenn das Haupt-Haar damit zu viel angefeuchtet wird, soll es Kopffweh verursachen.

Jaspis, ist ein dunckler nur etwas durchscheinender schoner und mit röthlichen und grünen Flecken besprengeter Stein. Es sind ihrer aber gar vielerley Arten.

Javaris, ist eine Art wilder Americanischer Schweine, auf der Insel Anguilla, mit einem Wind- und Lufft-Loch auf dem Rücken versehen, womit sie die Lunge im Laufen abkühlen, deswegen sie schwerlich zu fangen sind. S. Natur-Lexicon.

Ibenbaum, Eibenbaum, siehe Taxbaum.

Ibis, ein Egyptischer Vogel, dem Storch sehr ähnlich.

Je länger ie lieber, Hintschkraut, Alprancken oder Alpprancken und Bitterssüß, ist ein Mittel-Gewächse zwischen den Stauden und Kräutern, welches gerne an feuchten Orten wächset, und lange, harte, holzige Rancken hat, damit es sich an die Bäume, Stauden und Gesträuche befestiget und daran in die Höhe steiget: Die Rinde an den jungen Rancken ist grün, an den alten aber Aschen-Farbe und inwendig grün, und hat ein schwammigtes Marck in sich; die Blätter haben eine dunckel-grüne Farbe, sind länglicht und spitzig, die Blumen aber Veyelfarbig, aus fünff kleinen Blättern bestehend, zwischen denen in der Mitten ein gelbes Zäpflein sitzet; gedachte Blumen hangen Traubenweise beysammen, nach welchen länglichte und bey ihrer Zeitigung Corallenfarbene Beerlein, voll Saffts, aber eines widrigen und unangenehmen Geschmacks, kommen. Die Wurtzel ist zasericht, und die Rinde der Aeste im Käuen anfänglich bitter, nachmals aber immer süsser, dahero sie auch Bitter-süß genennet wird. Die Hirten hängen es dem Rindvieh an den Hals für den Hintsch oder dem Alp, das ist, für das Keuchen und den schweren Athem, und daher mag es auch den Nahmen Hintschkraut, auch Alf- oder Alprancken bekommen haben. Die Reben dieses Gewächses, weil sie noch zart und jung sind, werden wie Spargel angemacht, und zur Speise genossen. Das Kraut öffnet, zertheilet und reiniget; in Wein oder Wasser abgekocht, davon des Morgens einen Trunck gethan, öffnet die verstopffte Leber und Miltz, zertheilet das geronnene Geblüte im Leibe, treibet den Harn und Grieß, ist gut für faule Fieber, Gelb- und Wassersucht, auch den Engbrüstigen, sonderlich die mitlere Rinde mit Honig-Wasser gekocht. Die Weiber legen dieses Kraut denen kleinen Kindern in die Wiegen, sie dadurch für Zauberey zu bewahren. Der Safft von den Beeren äusserlich angestrichen, vertreibet die Masen und Flecken im Angesicht und am Leibe.

Jenner, siehe Januarius.

Jenipapan, ist eine Art kleiner, wie ein Enten-Ey grosser und länglicht-runder Kürbisse, innewendig mit einem Fleisch versehen, daraus man einen scharfen angenehmen und gesunden Safft roh mit dem Munde ziehen kan, wächset auf einem Stamm, der wie eine Esche fast aussiehet, aber keine Aeste hat, bis an den Wippel, wo die Frucht mit einem Büschel herfür bricht.

Jerusalems-Blume, ist eine Blume, welche keinen Geruch, aber eine sehr schöne auf Mennig oder Granaten-Blüthe-Art spielende Farbe hat, wiewohl man auch gantz weisse und Fleisch-färbige siehet; ist theils einfach, theils gefüllt, beyde aber ihrer Natur nach einander gantz zuwider, denn die einfachen werden aus dem Saamen erzielet, die gefüllten aber, weil sie gar keinen Saamen tragen, durch die Zertheilung der Wurzel im Frühling, und ob schon solches auch durch die Aufschlitz und Einlegung der Stengel in das Erdreich geschehen kan, so schlagen sie doch selten an, sondern verderben gemeiniglich annoch in dem nächsten Winter; die einfachen Jerusalems-Blumen dauren auch die strengeste Kälte im Felde aus, die gefüllten aber nicht, und die weissen sind so zart, daß sie auch von der geringen Kälte und Reiffen Schaden nehmen, doch kommen darinnen beyde mit einander überein, daß sie eine freye Lufft und gutes Erdreich erfordern; weil aber selbige sehr starck wurtzeln, so ist nöthig, solche alle Jahre zu beschneiden und wiederum in frischen Grund einzusetzen. Nächst dem wollen sie es mit der Begiessung sehr nett haben, und nicht zu viel auch nicht zu wenig, bevorab mit keinem Eiskalten Brunnen-Wasser begossen werden, weil sie davon gar leicht ihre schöne hohe Farbe verlieren, sich abbleichen und ausrosten.

Jesus-Blümlein, suche Dreyfaltigkeits-Blümlein.

Ifen-Baum, siehe Tax-Baum.

Igel, ist ein vierfüßiges Thierlein, etwa in der Grösse eines Caninichens, hat eine gantz stachlichte Haut, oder mit so spitzigen und langen Stacheln besetztes Fell, daß man ihn ohne Verletzung nicht wohl angreiffen kan, das Maul und die Füsse aber sind kurtz und glatt, und wenn sie von einem Menschen, oder sonst von ihren Feinden, darunter die Schlangen, Bären, Wölffe und Füchse die vornehmsten sind, ertappet werden, rollen sie sich wie eine Kugel zusammen, daß man sie nicht wohl möge anrühren können, so bald man ihn aber mit Wasser begiesset, lässet er die Stacheln fallen, und ist alsdenn leicht und ohne Verletzung anzugreifen; dieses weiß der Fuchs sehr wohl, denn dieser besprengt den Igel mit seinem stinkenden Harn, daß er sich aufthun, und ihm zum Raub und zur Speise dienen muß. Der Igel sind vornemlich zweyerley Geschlechte, nemlich die Sau-Igel, welche einen Rüssel wie ein Schwein haben, und die Hunds-Igel, welche ein Maul wie ein Hund haben. Man theilet sie auch in die wilden und einheimischen Igel. Jene halten sich gerne in Wildnissen und Wäldern; diese aber mehr in Häusern und um die Häuser aus; den erstgedachten ist noch beyzufügen der Meer-Igel oder das Stachel-Schwein, davon unter diesem Wort ferner nachzulesen. Es gleichet der Igel dem Dachs in vielen Stücken, denn er suchet des Nachts seine Nahrung wie der Dachs in Obst, Gewürme und dergleichen, doch wie der Dachs grössere Gewürme, als Kröten, Frösche, Molche ꝛc. suchet, also thuts der Igel in kleinern gefügelten Ungeziefer und Gewürme, als Käfer, und was sich im Grase zu halten und zu kriechen pflegt, wie solches ihre Gänge der Gegend, wo sie sich gerne zu halten pflegen, nebst ihrer Losung zur Gnüge anzeigen, indem die ordentlichen Fuß-Pfade durchs Gras sie bald verrathen; so ist auch die Gestalt des Igels dem Dachse sehr gleich, immassen a die Fährte im Fortlauffen eben so formiret, als auch den Tag eben also, wie der Dacht, scheuet; doch wird dem Igel zugeschrieben, daß er des Nachts seine Nahrung nach Proportion seiner Grösse und Ohnmacht, am weitesten suche, denn er bey anbrechendem Morgen zur Sommers-Zeit aus denen weitesten Feldern zu Holtze oder Hecke eilend, dem Weidemann manchmahl im Anstellen ankömmt und ihn betrüget. Er verbirget sich allezeit gerne, und zwar im Sommer und Herbst in die dicken Hecken und Zäune, Winters-Zeit aber in hohle Bäume; seine Nahrung bestehet in Aepffeln, Birnen, Weintrauben und dergleichen Früchten, nach welchen er auf die Bäume klettert und selbige abschüttelt, hernach sich in den abgefallenen Früchten herum wältzet, daß dieselbe an seinen spitzigen Stacheln stecken bleiben, und gehet also damit nach seiner Höle zu, wiewohl er nicht so viel einträgt, daß es durch den gantzen Winter dauren sollte, sondern er zehret, wenn sein Vorrath zu Ende, vom Leibe so wohl als der Dachs; in seiner Höle machet er allezeit zwey Löcher, eines gegen Mittag, und das andere gegen Mitternacht, damit er, wenn der Wind von Mittag herkömmt, das Loch gegen Mittag, und wenn der Wind von Mitternacht wehet, auch das Loch gegen Mitternacht vermachen, und doch durch das andere Lufft haben möge. In den Weinbergen thut er grossen Schaden an den Weintrauben, die er seinen Jungen zuträget. Er frißt auch Mäuse, wenn er sie haben kan, weshalb er mit unter die Raub-Thiere gerechnet, auch in den Häusern sonderlich auf denen Korn-Böden stat einer Katzen gehalten wird. Wenn das Weiblein ihre Heckzeit vermerckt, träget sie in einen dicken Zaun oder anderes Gesträuch einen Ballen zermalmetes dürres Gras oder Schmeelen eines Kopffs Grösse zusammen, und setzet darein vier, sechs bis acht Junge, welche sie mit ihrer Milch auferziehet, denn sie ihr Gesäuge unterm Leibe hat als ein Dachs. Wenn man einen Igel abziehet, siehet er gemeiniglich fett aus, wie

ein

ein junges Schwein. In der Artzney-Kunst werden von diesem Thiere verschiedene gute Medicamenten gemacht, und die Leber, die Galle, das Miltz, das Blut, das Schmaltz oder Fett, der frische Koth, und das innere Häutlein des Magens gebraucht, sonderlich aber wird gerühmet, wenn man einen Igel entweder gantz oder auch nur dessen Haupt zu Aschen verbrennet oder kochet, und alsdenn in einem Tranck einnimmet, welches ein herrlich Mittel für diejenige, so den Urin nicht halten können, seyn soll, auch lässet diese Asche kein wildes Fleisch wachsen, wenn es auf böse Schäden gestreuet wird.

Igel wird auch eine Speise genennet, welche der Koch auf folgende Art zuzurichten pfleget: Es bestehet dieselbe aus einer feinen Kalbs-Leber, diese wird gekocht, auf dem Reibeisen gerieben, und nachdem man 3 bis 4 Eyer in geriebener Semmel und Gewürtz geschlagen, auch alles wohl unter einander gerühret, daß es recht trocken worden, einem Igel gleich formiret. Hierauf bestecket man diese Forme mit Pinien oder länglicht geschnittenen Mandeln sehr dick, setzet sie auf einen Blech oder Papier im Backofen, und lässet sie fein gelb backen; ehe dergleichen Igel gar ausgebacken, kan er zuvor mit ein wenig zerlassener Butter begossen werden: Wenn er gar fertig, wird er auf den Tisch zum Schau-Essen aufgesetzet.

Igel-Klee, siehe Klee.

Igels-Huf, ist ein Geschwär, welches an denen Hinter- und Vorder-Füssen der Pferde und zwar vornen in der Mitten eines kleinen, Daumens breit über der Krone sich ereignet, und worauf lange Stachel-Haare wachsen. Es rühret von einer biljosischen scharffen und beissenden Feuchtigkeit, welche die Haut aufrisset, her; diese Feuchte wird offt von den Anstössen, so die Pferde im Passagiren, in den Volten um diese Gegend thun, verursachet, und durch gute Säuberung mit warmen Wein oder Harn geheilet. Nehmet Schellkraut, samt der Wurtzel, siedet es in einen Kessel mit Wasser, schlaget das Kraut dem Pferd alle Tage warm um den Fuß, das thut so lange, bis ihm die stachlichten Haare alle ausfallen; alsdenn nehmet gestossenen Zucker, Vitriol und Alaun, siebet es durch, werffets auf den Schaden, daß es trockne und heile. Oder: Lasse dem Rosse fein dünne auswirken bis auf das Fleisch, und schlage denselben mit folgenden ein: Nimm Kuh-Mist und Schweinfett, koche es in Bier, und schlage es dem Rosse einen Tag um den andern ein, darnach wasche es oben, wo es den Schaden hat, mit Kalck-Wasser, und schmiere es. so bald es trocken ist, mit folgender Salbe: Wagenschmier eine Kanne, Schweinen-Fett ein Nösel, Kalck fünff Loth, Grünspan drey Loth, Büchsen-Pulver fünff Loth, grauen Schwefel fünff Loth. Mit dieser Salbe schmiere das Roß vorgedachter massen, lasse ihm hiernächst die Fessel-Ader schlagen, die stachlichten und straubichten Haare rein ausziehen, und folgends mit nachgesetzter Salbe schmieren, so bekommt es wieder frische und reine Haare: Nimm Honig und Baum-Oel iedes ein Viertels-Pfund, Büchsen-Pulver ein halb Viertels-Pfund, Silber-Glätte zwey Loth, und vor zween Groschen Lein-Oel, alles durch einander temperiret und zu einer Salben gemacht, und wie oben gemeldet, geschmieret, so wachsen die Haare so gut, als sie immer werden können.

Igels-Klette, siehe Klette.

Igels-Kolbe, ist eine hohe Pflantze, so breite tieff eingeschlitzte Blätter hat. Die Blume ist unten spitzig oben breit, weiß und wohlriechend. Die Frucht bestehet aus einem kleinen schwartzen Saamen, der einen übeln Geruch hat, ist gantz stachlicht und wie eine Welsche Nuß länglicht-rund. Wenn der Mensch von dieser Frucht etwas geniesset, kommt er einige Stunden von Verstand und Sinnen, oder verfällt in einen tiefen Schlaf; doch wo man dieses weiß, kan durch starckes Reiben der Arme und Beine, ingleichen durch erbrechende Artzneyen diesem Zufall abgeholffen werden.

Igel-Stein, ist ein weisser, glasiger Stein, eines kreidigen Wesens, welcher in den Kreiden-Gruben gefunden, und am meisten wider die Felle in den Augen der Pferde gebrauchet wird. Eine andere Art eines Igel-Steines wird in Steinbrüchen gefunden, der aber eines kiesigten harten Wesens ist.

Ilen, siehe Egeln.

Ilmen-Baum, suche Rüster und Ulmen-Baum.

Iltis, Eltis oder Elb-Thier, von einigen auch ein Ratz genannt, ist ein vierfüßiges Raub-Thier, welches an Gestalt und Grösse mit dem Marder ziemlich überein kommt, ausser daß sich dasselbe in der Fährte anders als jenes, nemlich mit mercklich kleinern runden Tritten spüret, denn es in iedem Sprunge, dem Augenschein nach, zwey hinter einander, iedoch den einen Tritt etwas Seitwärts zeiget, ist wollig oder fleckerich, aber als das Marder hat es keine Klauen, sondern vielmehr in Gestalt einer Katze; und wie der Marder sich in die Höhe bäumet, und am Tage seinen Aufenthalt suchet, so bleibet hingegen das Iltis gerne in der Erde, in Fuchs-Bauen oder Röhren, in Hamster-Löchern, in holen Weyden, auch in Gebäuden und dergleichen. Es ist ein wenig kleiner als der Marder, iedoch grösser als das Wiesel, hat einen dicken Hals und zweyerley Haare, davon die kurtzen gelblicht, und die langen schwartz sind. Es stincket nicht nur wo es hinpisset, greulich, sondern auch sein Balg, welcher, wenn das Thier gequälet und zum Zorn beweget, oder im Frühling zur Brunfft-Zeit gefangen wird, den Gestanck immerzu behält, dahero es auch ein Stänker genennet, und sein Balg gegen den Marder-Balg wenig oder gar nichts geachtet wird. Der Iltis wohnet meistens in Dörffern und Städten, wie auch in Wäldern unter den

Wurtzeln grosser Bäume oder unter zusammen gefallenen Holtze, auch obgedachter massen in Feldern, und wo Dorn-Hecken sind, wehret sich scharff gegen die Hunde mit Beissen, und spritzet ihnen den Harn ins Gesicht; er lieget auch gerne an den kleinen Bächen und Wassern, so wohl wegen der Mäuse, denen er da aufwartet, als auch der Fische halber, die er gerne frißt, denn er scheuet kein kleines Wasser, fänget auch gerne Frösche; die in den Dörffern wohnen, liegen gerne in den Scheunen, lauffen aber nicht auf den Dächern, wie die Stein-Marder, sondern nur auf der Erde in den Scheunen und in den Gärten, wo etwan Reiser oder Stangen liegen, welche sie durchsuchen; sie saufen den Hünern die Eyer aus, wie die Marder, und können solche durch ein klein Loch mit der Zungen rein auslecken, davon sie die Schalen liegen lassen; theils verschleppen auch die Eyer. Wenn sie in ein Tauben- oder Hüner-Haus kommen, würgen sie alles was sie finden, beissen denen Hünern und Tauben die Köpffe ab, saugen ihnen aber nur das Blut aus, denen jungen wilden Thieren und Geflügel thun sie auch grossen Schaden. Ihre Brunfft geschiehet im Februario, zu welcher Zeit sie des Nachts viel Beissens und Schreyens haben. Sie tragen neun Wochen und haben im April Junge, welche man leichtlich ihres Gestancks halber finden kan. Sie werden mit einem Ey in holtzernen Fallen bekommen, oder aus der Erde gegraben, oder mit Garnen gefangen. Der Balg, wenn er zugerichtet, giebt das allergemeinste und schlechteste Rauchwerck, so zu Mützen, Schleppen und andern Gebräme, ja auch zuweilen zu Müffen vor das Bauren-Volck gebrauchet wird.

Iltis-Garn, bestehet aus ein paar kleinen Netzchen, welche von feinem dünnen Bindfaden und Leinchen mit engen Maschen zusammen gestricket, damit man um das Behältniß des Iltisses herum stellen könne: Hierauf spüret man bey einem neu-gefallenen Schnee dieselben aus, sodenn stellet man auf, störet in die Behältnisse, lässet die Hunde stöbern, und fänget also dieselben im Netze. Es sind diese kleine Netze mit ihren Leinen und Garne in allem fast den Hasen-Netzen ähnlich, werden auch eben so tractiret mit Aufstellen und Ablauffen, dahinter die Hunde geschwinde her seyn müssen, weil sie sonst leichtlich zu entwischen pflegen; doch müssen, wie gemeldet, die Maschen enger seyn, damit das Gefangene darinnen bleiben könne.

Imber, siehe Ingber.

Imbiß, ist ein altes deutsches Wort, und bedeutet bald ein Morgen-Brot oder einen Anbiß, bald ein halbes Abend-Brot.

Imme, suche Biene.

Immen-Kraut oder Bienen-Kraut, wird von einigen die Melisse, von andern aber auch der Thymian genennet, wovon an seinem Ort ein mehrers.

Immergrün, siehe Hauswurtz.

Immerkuh, suche Gotteskuh.

Imperial-Wasser, ist eine Art eines Schmink-Wassers vor das Frauenzimmer, welches aus folgender Stücken destilliret wird: Man nimmt nemlich darzu guten Frantz-Wein mit Morrhen-Mastix, Weyrauch, Benzoes, Arabisch Gummi, Näglein, Zimmet, Muscaten-Nüssen und gestossenen süssen Mandeln vermischet.

Impffen, siehe Pfropffen.

Indelt, wird dasjenige Unter-Bette genennet, welches zu allererst auf das Stroh-Tuch geleget wird, und meist von gestreifftem Bar-chend gemachet ist.

Indianische Feige, siehe Feige.

Indianische Hüner, suche Truthüner.

Indianische Jasmine, siehe Jasmin.

Indianische Jüden-Kirschen, suche Jüden-Kirschen.

Indianische Kresse, siehe Kresse.

Indianische Maronen, suche Castanien.

Indianischer Baldrian, siehe Baldrian.

Indianischer Lorbeer-Baum, suche Lorbeer-Baum.

Indianische Narcisse, siehe Narcisse.

Indianischer Papas, suche Tartuffeln.

Indianisches Rohr, ein Blumen-Gewächs, siehe *Canna Indica*.

Indianischer Pfeffer, ist ein zasichtes Sommer-Gewächs, so bey uns in denen Lust-Gärten wegen der Blumen gehalten wird. Man hat zweyerley Arten. Eine Art hat länglichte Schoten, die andere runde Schoten.

Indianisches Vogel-Nest, ist ein Gebäude, welches eine unsern Schwalben nicht viel ungleiche Art Ost-Indischer Vögel, aus dem Meer-Schaum und einem zähen Schleim, der ihnen, wenn sie sich paaren wollen, aus dem Schnabel fleußt, mit zarten Reisern und Federn verfertiget, und gar künstlich an die Klippen hefftet. Diese Nester sind in der Grösse eines halben Gans-Eyes, dabey hart, gelblicher Farbe und etwas durchsichtig, bald wie ein weisser Tragant oder Hausen-Blase. Wenn die Vögel ihre Brut darinnen verrichtet, und zu ihrer Zeit wieder weggezogen, werden solche Nester abgestossen und mit Fleiß gesammlet, indem nicht nur die Ost-Indianer eine grosse Delicateße daraus machen, sondern auch die Ost-Indien-Fahrer grosse Quantitäten darein nach Engel- und Holland bringen, von dannen sie auch zu uns kommen, und entweder allein zugerichtet werden, indem man sie gantz und zertheilt, nachdem sie groß auf eine Schüssel legt, geriebene Semmel und Muscaten-Blüthen hinzu thut, ein Stück ausgewaschene Butter daran wirfft, gute Bouillon darauf giesset, und also wohl zugedeckt dämpffen lässet. Bey dem Anrichten wird noch etwas Muscaten darüber gestreuet; wer da will kan auch noch ausgebrochene Krebs-Schwäntze darzu thun, und solches zusammen über dem Feuer gemächlich kochen lassen, oder

der sie werden auch an andere Speisen wie die Morgeln gethan, worbey iedoch zu mercken, daß in diesen Nestern keine Säure etwas nütze sey. Man weichet sie vorhero in Fleisch-Brühe, die nicht fett ist, über Nacht ein, und reiniget sie, wenn selbige erweichet und aufgequollen, vom Unrath und kleinen Federn. Sie haben keinen sonderbaren Geschmack noch Geruch, iedoch schreibet man ihnen die Krafft zu, daß sie die Gesundheit erhalten und eine Lust zum Essen erwecken, wiewohl sie auch von einigen pro aphrodisiis gehalten werden.

Indianische Wolffs-Milch, siehe **Wolffs-Milch**.

Indig, ist eine Indianische harte, trockene blaue Farbe, und wird auf einem Gewächs gesudtet, und zusammen geworffen, bis es sauret. Alsdenn wird es auf Mühlen gemahlen, hiernächst ausgekochet und gepresset, bis es eintrocknet, da es dann zerschnitten und in Kisten verschicket wird. Man hat aber verschiedene Sorten, und brauchet es, leinen und wollen Zeug zu färben, da es denn mit Urin angemachet wird. Auch die Mahler brauchen es. Man kan das Nat. und Kunst-Lexic. t. das Kauffmanns-Lexic. nachschlagen, wo man mehr davon findet. In Deutschland wurde im vorigen Seculo, als der Wayd häufig angebauet wurde, und da derselbe bey wollenen Zeugen an stat des Indigs zu brauchen, der Gebrauch des letzten bey wollenen Waaren, unter dem Nahmen der Corrosiv-Farbe oder der Teufels-Farbe, wie die Policey-Ordnungen reden, scharf verboten, oder doch wenigstens geglaubet, es sey der Indig unter der Teufels-Farbe zu verstehen. Allein wer die Färberey verstehet, der wird wissen, daß blosser Indigo an sich diesen Nahmen nicht verdiene, und also entweder etwas gantz anders darunter verstanden werde, oder ein anderer Grund dieses Verbots anzunehmen sey.

Ingrün, siehe **Sinngrün**.

Ingber, ist ein Gewürtze, so häuffig in Ost-Indien wächset, nach West-Indien aber erst von den Europäern gebracht worden, also, daß es auch daselbst nunmehro in grosser Menge gebauet wird. Es ist die Wurtzel eines Krauts, so dem Ried-Gras oder dem Schilff gleichet, und in rother Erde wächset. Man hat zweyerley Gattungen, Männlein und Weiblein, die aber nur der Gestalt nach unterschieden sind, also, daß das Weiblein an Blättern und Wurtzeln etwas kleiner ist. Es stehet gerne auf Bergen und in Thälern. Das Kraut verwelcket im Jahr zwey- oder dreymahl, alsdenn wird der Ingber ausgehoben, das oberste abgebrochen und wieder eingestossen, welches im folgenden Jahre wieder ausschläget und sich starck vermehret. Oder man schneidet das Kraut nahe an der Wurtzel ab, und stecket es in die Erde, so schlägt es neue Wurtzel; sie wächset aber nicht in die Tieffe, sondern breitet sich in die Fläche aus, und wird sehr lang, groß und knotig. Die Indianer pflegen den frischen Ingber, wie andere Küchen-Wurtzeln zu nutzen, weil er solcher Gestalt bey weitem nicht so hitzig ist, als wenn sie ihn an der Sonne gedörret, wie er zu uns gebracht wird. Der weisse Ingber behält vor den braunen und röthlich-grauen billig den Vorzug, und muß solcher frisch getrocknet und vollkommen, auch nicht leicht zerbrechlich seyn, inwendig aber harzig aussehen, und einen scharffen und beissenden Geschmack haben. Die Indianer machen die grossen Wurtzeln, wenn sie noch frisch sind, in Zucker ein, nachdem sie vorhero in Eßig oder Saltz-Wasser ein paar Stunden lang von ihnen eingebeitzet worden, und dieser eingemachte Ingber ist besser, als der, so erst zu Venedig eingemacht, und von dar zu uns gebracht wird. Die Kräffte des Ingbers sind, daß er hauptsächlich den erkälteten Magen und Gedärme sehr erwärmet, die Däuung befördert, alle Cruditäten verzehret, auch in allen Haupt-Kranckheiten, so aus dem Magen entstehen, ingleichen in Dunckelheit der Augen gute Hülffe verschaffet. Weil auch die Speisen von dem Ingber einen guten Geschmack bekommen, wird er in den Küchen an die meisten Essen entweder gantz oder gestossen gebraucht. **Teutscher Ingber**, siehe **Aron**.

Inhaber, heisset derjenige, welcher ein Gut, es sey beweglich oder unbeweglich, es sey Pfand- oder Pacht-weise, und dergleichen besitzet, und folglich nicht Eigenthums-Herr davon ist; doch muß er zu solchem Besitz rechtmäßig gelanget seyn, dannenhero dergleichen Verschreibungen auch nur auf die getreuen Inhabere ausdrücklich pflegen gerichtet zu werden.

Injurien, ist insbesondere die Beleidigung eines andern, entweder an seiner natürlichen oder bürgerlichen Existimation und Ehre, die man zu desselben Schaden durch Worte oder Wercke vornimmt. Ein Wirt muß sich nicht allein dafür hüten, daß er kein Injuriant sey, sondern auch von andern nicht injuriret werde. Beydes ziehet grossen Schaden, überhaupt und in der Wirtschafft besonders nach sich. Sonderlich sind die sogenannten Injurien-Klagen und Processe eine recht schädliche Sache, die man doch nicht allemahl vermeiden kan, sonderlich wenn von dem gekräncketen, verächtlich und verdächtig gemachten ehrlichen Nahmen, oder doch der besondern Achtung, die man in der bürgerlichen Gesellschafft hat, ein sonderlicher schädlicher Einfluß in unsere Geschäffte abhanget. Ausser dem aber ist vernünfftig und rathsam, die Injurien-Klagen zu meiden, wenn dieses alles, theils wegen unserer selbst, da wir eben nicht in besonderer Existimation leben, oder schon sehr erhaben seyn, theils in Ansehung des Injurianten, dessen Sagen und Schreiben nichts ausmacht, theils wegen anderer Umstände, nicht leicht oder wenige Folgen zu befürchten, oder wenn man selbigen sonst auf andere Weise vorkommen kan. Massen wir keine Art von Processen und Klagen vor so unnöthig und unnützlich, ja eitel und niederträchtig

tig als diese vor einen Christlichen Wirt halten, da der gantze Schaden und Nutzen oft nur auf die Einbildung ankommt, und wobey man dem Beleidiger gleichsam einräumet, als ob unsere Ehre von seinem Maule abhange. Noch schlimmer aber ist es, wenn man wegen der Injurien zu wircklicher und thätlicher Selbst-Rache, ja zum öftern wohl gar zu tödtlicher Rache im Duelliren und Balgen schreitet. Hier muß ein Wirt sich über alle thörichte Meinungen der von der wahren Ehre oft übel-unterrichteten thörigten Welt hinaussetzen, wenn er nicht sein gantzes Wirtschaffts-Glück nächst der Gnade und dem Segen Gottes verschertzen will.

Inschlirt, siehe **Unschlitt**.

Inster, heisset in denen Küchen das Gekröse von denen Kälbern.

Instrument, heisset überhaupt eine iede cörperliche, natürlich oder künstlich verfertigte Sache, welche man zur Erlangung eines Zwecks bey seinen Geschäfften und Kräfften der Thiere mit einem gewissen Object zur Hülfe als ein Werckzeug brauchen kan oder nöthig hat. Oder man verstehet insonderheit die Werckzeuge der Instrumental-Musick dadurch. Die erste Betrachtung ist in der Wirtschafft sehr weitläufftig und nöthig, damit man alle Werckzeuge kenne, ja allenfalls neue erfinde, oder die alten verbessere u. s. f. daher in diesem Buche diese Materie fleißig in Ansehung der Land-Wirtschafft mit genommen worden. In der Stadt-Wirtschafft fehlet ein solches Buch gar. Die Mechanic hilfft viel hierzu.

Inventarium, **Fund-Buch**, ist ein Verzeichniß aller beweglichen und unbeweglichen Güter, Vich, Schiff und Geschirre ꝛc. welche in iemandes Besitz, Bewahr- und Verwaltung übergeben worden, und davon er Rechnung abzulegen schuldig ist, also daß er bey seinem Abzuge u. Uibergabe alle im Inventario nahmhafft gemachte Stücke, so wohl der Anzahl als Güte nach, wieder liefern muß, widrigenfalls aber den daran sich ereignenden Abgang zu ersetzen verbunden ist. Ein solches Inventarium muß in duplo ausgefertiget werden, damit die Herrschafft eines behalten, das andere aber dem Pachter oder Verwalter gegeben werden könne, weil es der Grund der Rechenschafft oder Rechnungen ist, zu welcher diese letztere gehalten sind. Es ist auch der Grund und ein Hülfs-Mittel der wirtschafftlichen Bemühung und Conservation seines Vermögens, worinnen man sich zugleich auf allerhand Briefschafften durch Num. und Zeichen beziehet. Es muß aber nicht nur ieder Wirt über sein Vermögen, womit er Nahrungs-Geschäffte treibet, accurate Inventaria halten, sondern auch solche, wenn sonderlich beständige Veränderungen dabey vorgehen, immer übersehen und fortsetzen. Ja bey einigen, sonderlich bey der Handelschafft ist nöthig, daß alle halbe oder gantze Jahre inventiret werde, und der Wirt sehe, wie er stehe. Darauf gründet sich hernach die wirtschafftliche Uiberlegung und fernere Einrichtung seiner Wirtschafft, und der wirtschafftliche Uiberschlag, worzu aber auch die Rechnungen genommen werden. Man muß auch nicht leicht ein wirtschafftlich Object und einen Besitz oder Verwaltung oder ein Eigenthum ohne Inventur und Inventarium übernehmen, oder antreten. Bey Käuffen, Pächten, Erbschafften, Erbtheilungen, Vormundschafften und dergleichen, liegen allemahl accurate Inventaria zum Grunde, und ein solches behutsames Verfahren ist in Rechten mit verschiedenen rechtlichen Privilegien versehen, z. E. bey dem Antritt einer Schulden vollen Erbschafft. Bey einem Land-Gute sollen von Rechtswegen seyn Inventaria 1) von denen Gebäuden und denen darinne befindlichen Wohnungs-Geräthe und Mobilien, 2) von denen Aeckern, Wiesen, Gärten, Wäldern. Das Acker-Inventarium insonderheit soll dieselben ihrer Lage, ihrer Art, ihren Bearbeitungs-Stand an Pflügen, Düngen, und Bestallung, sammt ihren Lasten vorstellen. 3) Ein Vieh-Inventarium nach allen Umständen, ihren Arten, dem Alter ꝛc. 4) Ein Schiff- und Geschirr-Inventarium, von allem wirtschafftlichen Werckzeugen. 5) Ein Inventarium von vorräthigem Stroh, Heu, Futter, Getraide, und von andern Früchten. 6) Ein Inventarium von andern bey dem Gute befindlichen Pertinentien, z. E. Ziegel-Salpeter-Hütten, Brau- und Darr-Häusern, Teichen, Gärten, und was darinne an beweglichen Dingen ist. 7) Ein Erb-Zins, Lehn-, Zehend- und Dienst-Buch u. s. f. Es giebet sehr viele Arten von Inventariis nach Unterscheid der Land- und Stadt-Wirtschafften. Muster findet man genug davon bey Wünschen im Memoriali œconomiæ, und in Döplers getreuen Rechnungs-Beamten, so viel die Land-Güter und Aemter betrifft. Man bringet auch diese Inventaria ins kurtze durch allerhand kleine Tabellen, wobey die Paginæ des Haupt-Inventarii angeführet werden. Dadurch kan man einem grossen Herrn seine Güter und Aemter kurtz präsentiren. Setzet man nun vollends im Haupt-Inventario den Wert und Preis der Dinge entweder nach dem Einkauff, oder dem zu einer gewissen Zeit gewöhnlichen Preis, oder nach dem Ertrag darzu; führet man endlich die passiva oder darauf haffenden Schulden auf; machet man ein Verzeichniß der aussen stehenden Schulden dazu; so kan man endlich nach gezogener Bilance, allemahl die Grösse, das plus und minus seines Vermögens wissen und gleich darthun, ja immer sehen, wie man in seiner Nahrung stehe. Das ist aber eine Haupt-Regel eines ordentlichen und klugen Wirts, daß er dieses immer wisse, und wenn keine Anzeichen eines etwan damit intendirten Betrugs oder einer Nachläßigkeit vorhanden, so findet ein solches Inventarium vielen Glauben. Sonst aber hat man auch um der Glaubwürdigkeit willen, ausser denen Privat-Inventariis öffentliche und gerichtliche Inventaria, welche ordentlich und zuver-

uverläßig zu verfertigen, eine Gerichts-Person oder Notarius nicht nur wissen, sondern auch die Wirtschafft verstehen, oder dabey mit fremden Augen sehen muß. Da aber bey vielen dieses letzte geschiehet, so sind öffters die gerichtlichen Inventaria viel unzuverläßiger als andere. Man wird also aus diesen allen die Nothwendigkeit, Nutzbarkeit und Weitläufftigkeit dieses besondern Bewahrungs- und Erhaltungs-Geschäffts erkennen und sehen, wie viel in einer ordentlichen Wirtschafft daran gelegen sey. Ja es ist gewiß, wo bey einer etwas wichtigen Wirtschaft das Inventarien-Wesen schlecht bestellet ist, da giebt solches eine Anzeige liederlicher und öfters auch betrüglicher Wirtschafft, schwächet den Credit und ziehet insgemein ein schlechtes Ende nach sich.

Jobs-Thränen, ist ein fremdes Blumen-Gewächse, mit langen, breiten und dem Geröhricht ähnlichen Blättern, und ziemlich dicken und in Glieder abgetheilten Stielen; aus dem obersten Gliede wachsen grasigte Aehren, darinnen ein weisser glatter harter Saamen ist, einer Seits rund und auf der andern Seite flach, etlicher massen den Thränen gleichend, daher es auch seinen Nahmen hat. Die Wurtzel ist zaericht, und wird der Saame allein bey warmen Wetter zeitig. Dieses Gewächse will einen guten mit Sand vermengten Grund, guten Sonnen-Schein, und mäßige Besprengung haben, und muß, weil es nur ein Jahr dauret, alljährlich im Mertzen oder April im vollen Mond angebauet werden.

Joch, ist ein höltzernes Geschirre, welches denen Zug-Ochsen angeleget wird, wenn sie angespannet werden sollen. Man hat dessen zweyerley Gattungen, nemlich Hals-Joche, und Kopff-Joche. Ein Hals-Joch bestehet aus zwey langen, oben und unten mit Riegeln zusammengefügten Höltzern, welches einem Ochsen an den Hals gehänget wird, also daß ein jeder Ochse sein besonderes Joch hat. Dahingegen das aus einem einigen starcken Stücke Holtz bestehet, welches einem paar Ochsen an die Hörner gebunden, und dahero an denjenigen Orten, wo es über die Köpffe passet, inwendig etwas rund ausgeschnitten und aussen erhaben, auch auf kleine Polster, damit es die Ochsen nicht drücke, geleget ist. Jene nemlich die Hals-Joche kan man an ebenen Orten paßiren lassen, wo es aber Berg-auf, und Thal-ab gehet, sind sie nichts nütze, denn Berg-auf drücken sie die Ochsen zu sehr an den Hals, und Thal-ab rutschen sie herfür, und bleiben nicht, mögen auch den Wagen nicht so leicht aufhalten, als die Kopff-Joche, zu geschweigen, daß die Ochsen an demjenigen Orte, wo diese aufgeleget werden, ihre gröste Stärke haben. Die Savoyarden sollen, wie de Serres schreibt, ein gedoppelt Joch brauchen, und das eine an die Hörner, das andere aber an den Hals binden, dafür haltende, es komme die Ochsen, der Weg seye wie er wolle, dergestalt am allerleichtesten an. Ein

Joch Ochsen, heisset ein paar Zug-Ochsen. Was aber des Tages über in den Acker damit kan verarbeitet oder umgeackert werden, heisset ein Joch oder Juch-Art, welche Benennung vornemlich in der Schweitz gar bekannt. Siehe Juchert.

Joch, an einer Brücke von Holtz, wird dasjenige Gerüste genennet, worauf der Boden der Brücke selbst zu liegen kommet. Es bestehet dasselbe gemeiniglich aus drey starcken ins gevierte gehauenen Pfählen, die einander gegenüber stehen, und mit ihren obersten Enden in einen darüber gelegten gleichmäßigen starcken Baum, so ein Holm oder Hulben genennet, eingezapffet und verbunden werden.

Joch-Fisch, ist ein Meer-Fisch, der einen Kopff wie einen Wage-Balcken und Joch, davon er aber eine scharffe Stirne zur Verwundung der Menschen und Fische hat. Das Mittelländische Meer führet ihn sonderlich.

Johannisbeer, ist die Frucht eines niedrigen Strauchs, welcher in den Gärten Staudens oder Heckenweise gepflantzet, und von dieser seiner Frucht der Johannisbeer-Strauch genennet wird. Man hat derselben hauptsächlich dreyerley Gattungen, rothe, weisse und schwartze. Der rothen giebt es wieder dreyerley Gattungen, als die gemeinen, die grossen, und die gantz süssen, welche von einigen auch kleine Rosinen genannt werden. Der rothe Johannisbeer-Strauch wächset zwey bis drey Ellen hoch und treibet viel Schosse neben einander auf, welche auch viel Aeste gewinnen; beydes Schosse und Aeste sind mit einer schwärtzlichten Rinde umgeben; die Blätter sind breit, zertheilt, und zerkerbt, und dem Wein-Laub nicht ungleich, ausgenommen, daß sie kleiner sind, auswendig grün und klebrig, inwendig grün und wollicht, eines scharffen und zusammenziehenden Geschmacks: Die Blüte, so sich im April zeiget, ist an der grossen rothen Art, röthlicht, an denen andern aber grünlicht, und hängen deroselben artige Blümlein viel an einem zarten zwey, drey und mehr Zoll langen Stiel, nach denenselben folgen runde Beerlein, welche anfänglich grün sind, hernach aber roth werden, und um St. Johannis reiff, auch dahero Johannis-Beere genennet werden. Die weisse Johannis-Beerleins-Staude, ist dem vorigen Strauch nicht ungleich, ohne daß desselben Rinde röthlich, und die Blätter etwas rauh sind; der Blüthe Blumen hängen viel an einem Stiel, daher auch die Frucht traublicht wächset; die Frucht sind weisse, helle und durchsichtige Beerlein, aber eines sauren und nicht so lieblichen Geschmacks, wie die gemeinen rothen Johannis-Beerlein. Die schwartze Johannis-Beer-Staude ist der rothen an der Gestalt gantz ähnlich, ohne daß ihre Frucht schwartze und länglichte Beere sind, welche einen sauren und herben Safft in sich haben, und eines widerlichen Geruchs sind. Die rothen und weissen Johannis-Beere ziehen etwas zusammen, sind derohalben dem Magen gesund,

kühlen

kühlen und stillen den Durst, und werden bloß oder mit Zucker bestreuet gegessen, auch an einige Speisen gethan. Es werden nicht nur die gantzen Träublein in Zucker eingemacht, und als eine Kühlung und Labsal in hitzigen Kranckheiten nützlich gegeben, sondern auch mit Zucker ein dicker Safft oder Syrup daraus bereitet, welcher ebenfalls als eine treffliche Kühlung und Stillung des Durstes bey Fiebern, Masern, Pocken und dergleichen gebrauchet wird; so erfrischt er auch den Mund, und stärcket das Hertz. Die schwartze Johannis-Beere, welche auch den Nahmen Alant-Beere führen, sind vortrefflich wider den Stein, die Harn-Winde, und das schneidende Wasser, wenn man zu solchem Ende die jungen Beerlein austrocknet, hernach in Wein oder Brantewein weichet, und davon trincket. Die Knospen, so der Strauch im Winter setzt, geben dem Wein einen angenehmen Muscateller-Geschmack, und werden in Engelland unter andern Gewürtzen in das Bottel-Bier gethan. Die Johannis-Beere werden in den Gärten in Geländer gesetzt, auch oben und auf beyden Seiten so glatt und artig nach der Schnur beschnitten, daß sie fast einer kleinen viereckigten Mauer sich vergleichen, damit sie mit ihrer zu viel ausspreitzenden Höhe und Breite den andern Garten-Gewächsen nicht verhinderlich fallen. Wo man sie aber an eine Mauer ziehen und frey aufwachsen lassen, auch unten am Stamme etwas beschneiden kan, daß sie wie ein Bäumlein aufschiessen, so tragen sie mehr und bessere Beere. Wenn in den Hecken und Geländern die Wurtzeln zu sehr ausschweiffen, und man im Frühling findet, daß sie in die Beete eingreiffen, soll man sie behauen und abnehmen. Ihre Vermehrung geschiehet, wenn man im Herbst die Wurtzeln zerreisset, und sie weiter setzet, oder die Bey-Schößlein oder Brut abnimmt, und fortpflantzet; oder aber, man bricht oben die zarten Triebe, die dasselbe Jahr gewachsen, lässet eines Daumens oder zwey oder Finger lang jähriges Holtz daran, macht ein Gräblein an dem Ort, dahin man sie haben will, thut gute Erden hinzu, und leget sie also ein; so wird ihnen die bald folgende Winter-Feuchte viel zum Wachsthum helffen. Die Aestlein dörffen über vier Finger hoch nicht ausser der Erden seyn, und müssen in trockener Kälte wohl mit Erden umgeben werden, damit, wenn schon das Spitzlein von der Kälte beleidiget würde, man doch selbiges auf kommenden Frühling bald, bis aufs Frische abschneiden, und das Sträuchlein von seinem endlichen Verderben erretten könne.

Johannis-Blum, wird sowohl in denen Gärten gepflantzet, als auch wild an Rainen und auf Wiesen gefunden, und ist eine gelbe Blume mit einem Kraute, so bald wie Fenchel aussiehet. Es kan wie schwartze Nießwurtz gebrauchet werden.

Johannis-Blut, an der Wurtzel des kleinen Wegtritts oder sogenannten Knauels finden sich um die Zeit des Solstitii æstivi oder längsten Tages, rothe Körnlein, welche das gemeine Volck St. Johannis-Blut nennet, und den Aberglauben, (der aber durch die Erfahrung widerleget wird) dabey hat, daß sie anderst nicht als am Johannis-Tage in der Mittags-Stunde gefunden werden: man giebt sich deswegen viel Mühe, und nimmt die Stunde genau in acht, weil man glaubt, daß wer sie bey sich trägt, das Jahr durch von Kranckheiten, und andern Unglücks-Fällen befreyet bleiben werde. Es sind aber diese Körnlein anderst nichts, denn ein Saame oder Brut eines rothen Würmleins, welches endlich daraus schliefft, und eine weisse leere Hülse hinterlässet. Wenn diese Körnlein an einem trockenen Orte verwahret werden, schrumpffen sie, werden hart und gleichen der rechten Coccinelle. Ja es haben Schröter in der Fürstlichen Schatz- und Rent-Kammer und andere, wovon die Leipzig. Sammlungen p. 162 nachzusehen, wircklich behauptet und erwiesen, daß sie eben so zu brauchen. Nur würde nöthig seyn, daß man sich um den Anbau dieses Krauts und die Sammlung dieses Saamens besser bekümmere, und mehr Versuche damit anstelle, solchergestalt aber endlich in Stand komme, die theure ausländische Coccinille zur Purpur- oder schönen rothen Farbe zu entbehren, folglich so viel Geld in Deutschland zu behalten. Die Land-Wirtschafft liefert alle rohe Waaren der Erde. Dazu gehöret also dieses Geschäffte mit einem sonst verachteten Kräutgen.

Johannis-Brot, ist die Frucht eines Baums, welcher in Spanien, Egypten und Indien wächset, bey uns aber in den Gewächs-Häusern gehalten wird. Er hat schöne Blätter, welche in einer gleichen Ordnung stehen, wie die Blätter des Eschen-Baums, ausser daß sie runder, breiter und härter sind. Seine Rinde ist blaulicht grau. Im Frühling setzt er anfänglich eine schöne Purpur- oder Pfirsich-farbene Blume, und hernach folget erstlich das neue Laub, nach der Blüthe kommen lange, krumme Daumens breite Schoten von ungleicher Länge, in welchen Stein-harte Kerne liegen. Wenn die Schoten noch grün und frisch sind, sollen sie einen unangenehmen Geschmack haben, die dürren aber werden Castanien-braun, süß und lieblich. In unsern kalten Nord-Ländern müssen wir uns mit der Blüthe begnügen lassen, weil die Früchte nicht reiff werden. Sie haben zwischen ihrem Fleisch einen süssen Safft, den die Araber und Indianer auspressen, und zu der Dicke eines Honigs bringen, an dessen stat sie ihn auch gebrauchen, und allerhand Früchte damit einmachen; Es kommet aber dieser Safft nicht zu uns, sondern nur die getrocknete Frucht, welche ein treffliches Mittel wider den Sod und Brennen des Magens ist. Man hält davor,

davor, daß Johannes in der Wüsten sich damit gesättiget, und daher sey der Nahme dieser Frucht entstanden. Eine wilde Art von dem Johannis-Brot, ist der sogenannte Judas-Baum, welcher diesen Nahmen bekommen, weil einige dafür gehalten, der Verräther Judas habe sich an einen solchen Baum erhenckt. Er hat schöne, runde, oben grüne, und unten etwas graulichte Blätter, auch schöne Purpur-farbene und weisse Blumen, welche im Martio herfür kommen, denen sodenn erst die Blätter folgen. Nach der Blüthe kommen Schoten, darinnen ein harter, fast wie eine Linse breitlich formirter Saame verborgen lieget. Er wird zur Zierde in die Gärten gepflantzt, stehet gerne in der Gedult, an einer warmen Mauer, oder in einem Winckel, wo er vor den Nord-Winden verwahret ist, und will bey einfallender strenger Winter-Kälte, wohl bedeckt seyn; ist er aber in Geschirren, so muß man ihn zu rechter Zeit in das Gewächs-Haus einsetzen. Er wird sowohl von seinem selbst eigenen Saamen, oder welches noch besser, von der Brut, oder durch die Schößlinge vermehret, will eine gute Erde haben, und im Sommer fleißig begossen seyn.

Johannis-Gürtel, siehe Beyfuß.

Johannis-Kraut, Jage-Teuffel, Teufels-Flucht, ist ein Kraut, welches an ungebauen Orten, auf den Feld-Rainen, an Wiesen-Rändern, Hecken und Gesträuchen wächset, hat eine harte und holtzigte Wurtzel, aus welcher braunrothe, Ellen-höhe, und mit vielen Neben-Aestlein besetzte Stengel herfür sprossen. Auf den Gipffeln erscheinen die fünffblätterigen gelben Blümlein, mit haarigten Fäserlein. Die Blätter sind klein und länglicht, in welchen man kleine Löchlein wahrnimmt, als wenn sie mit Nadeln durchstochen wären. Der schwartzrothe Saamen, so in kleinen Hülslein verschlossen liegt, ist am Geruch dem Hartze gleich. Dieses Kraut hat einen zusammenziehenden balsamischen Geschmack, und wenn es gerieben wird, einen Weyrauchs-Geruch. Von dem abergläubigen Volck, welches dieses Kraut unsers Herr Gotts Wunder-Kraut nennet, wird es in der Johannis-Nacht gesammlet, und in den Häysern und Ställen aufgehencket, weil es keine Zauberinnen hinein lassen, und die Gespenster davon abhalten, ja gar den Teufel verjagen soll. Die Weiber legen es zu den Käsen, weil es dieselben vor den Maden bewahret. Ausser diesem thut es in der Artzney treffliche Dienste, gestalten es nicht nur eines der besten Wund-Kräuter ist, welches Wunden, alte Schäden, Verrenckungen, auch Darm- und Bein-Brüche heilet, ingleichen das Haupt und die Nerven stärcket, sondern auch ein kräfftiges Mittel wider allerley Zufälle, die man glaubet, daß sie von Bezauberung herühren, vertreibt auch die Bauch-Würme, wenn es auf den Nabel gelegt wird. In den Apotheken wird ein Wasser, Saltz und Oel, auch eine sonderlich wider die Melancholey und Miltz-Sucht kräfftige Essentz daraus bereitet. Ausser diesen findet man noch mehrere Arten vom Johannis-Kraut, als ein kleines, dessen Blätter nicht durchstochen sind. Das Johannis-Kraut, welches sonst auch Hart-Heu genennet wird, und an Stengeln und Blättern grösser ist, als das gemeine. Das sogenannte Conrads-Kraut, dessen Blätter länger und spitziger sind, als am vorigen. Das stinckende Johannis- oder Conrads-Kraut. Das Johannis-Kraut, so Englischer Grundheil, und endlich dasjenige, welches Erdkieser genennet wird.

Johannis-Krone oder auch Johannis-Topff, war ein vor diesen sonderlich auf dem Lande eingeführtes Kinder-Spiel, da am Johannis-Tage dieselben schöne bunt mit Krantzen von Blumen und mancherley andern Zierathen aufgeputzet, zusammen kamen, und bey einem aufgestellten, mit vielen bunten Blumen ausgeschmückten zierlichen Topff, den sie des Nachts mit vielen aufgesteckten Wachs-Lichtern zu bestecken und zu erleuchten wusten, mit allerley vorgenommenen Spielen, sich die Zeit verkürtzten, Muthwillen und Aberglauben trieben, und die von denen Eltern angeschafften Speisen und Näschereyen, mit vielen Freuden verzehrten. Es war dieses sonder allen Zweifel, eine noch böse übergebliebene Gewohnheit des Pabstthums, bezog sich auf das Haupt des Jenthaupteten Johannis, darüber sich die Tochter und Gemahlin Herodis, als es ihm vermuthlich bey einem Nacht-Banquet und Tantz abgeschlagen wurde, so freueten. Ja eben daher, ob wohl auch heydnische Zeit-Gebräuche und heilige Feuer damit vermischet, und darunter verborgen waren, mochten wohl auch die Johannis Feuer abstammen.

Johannis-Wedel, siehe Geißbart.

Johannis-Weide, suche Anger.

Johannis-Würmlein, ist eine Art kleiner Käfer, welche bey der Nacht einen hellen grünlichten Glantz von sich geben, und nur im warmen Sommer zu solcher Zeit herum fliegen, im Herbst aber auf und unter denen Sträuchern liegen, und im Winter gleich anderm Ungeziefer sich verlieren. Sie sind dunckelgrau auf dem Rücken, und grün und blau auf dem Bauch. Ihr Glantz, den sie bey nächtlicher Weile von sich geben, rühret von einem kleinen Bläslein her, so sie auf dem Bauch haben, und dasselbe aufblähen; es verschwindet aber auch sogleich wieder, wenn sie das Bläslein einziehen und siehet dieses alsdenn, wie auch bey Licht nur als ein weisser Flecken einer grossen Nadel-Kuppen ähnlich. So bald diese Würmer sterben, vergehet auch diesem Orte der Schein, und weil dieser mehr in den äussern Theilen zu suchen, die durch das Aufblasen in eine solche Lage gesetzet werden, daß sie vermittelst der darzu kommenden Feuchtigkeit, so dieses Thier bey sich führet, also leuchten; so bemühen sich diejenige vergeblich, welche eine Materie aus denen verfaulten Johannis-Würmern zu ziehen gedencken, die bey Nacht leuchte.

Jonquilles, sind eine Narcissen-Art, und haben den Nahmen von ihren Binsen-förmigen Blättern, man hat deren sehr vielerley Gattungen, welche an Farben meistens gelb und

weiß, auch von unterschiedener Grösse, und zum Theil ohne Geruch sind, theils aber sehr lieblich riechen. Unter allen haben folgende zwölfe den Vorzug, nemlich 1) *Jonquille de Lorraine unie*, die Lothringisch vereinigte *Jonquille*, hat sechs schöne Licht-gelbe Blätter, deren eines das andere trägt, und um dieser Ursache willen, hat man sie Unie oder die vereinigte genennet. Ihr Becher in der Mitten erhebet sich eines Fingers dick, und ist um den Rand gekräuselt. Sie bringt zwar nicht viel Blumen, allein dieser Mangel wird wieder sehr wohl, durch die Lebhafftigkeit ihrer Farbe ersetzet; so ist sie auch unter allen Jonquillen die dauerhaffteste, und von welcher man sich am meisten zu versichern hat, daß sie fortkommen werde. 2) Die krause *Jonquille*, hat diesen Nahmen, weil sich ihre Blätter rückwerts beugen. In ihrem Kelch oder Becher ist sie von der vorhergehenden unterschieden, als welcher nicht so weit und weniger gefalten ist, auch hat er eine dunckelere Farbe; Uiber dieses ist auch die Blume selbsten von dunckelerer Farbe. 3) Die *Jonquille* mit dem grossen Becher, wird also genannt, dieweil ihr Becher viel länger ist, als der von den obberührten zweyen Gattungen: ob gleich ihre Blumen und wie Stern gekerbte Blätter schmäler sind. 4) Die Spanische *Jonquillen*, werden also genannt, weil sie aus Spanien zu uns gebracht worden, haben vielerley Blumen: Denn einige bringen sie 6) mit wenig Blättern, andere hingegen desto vollkommener, und 7) gefüllter herfür: Doch sind sie alle von einer, nemlich von einer schönen Licht-gelben Farbe, und haben einen sehr lieblichen Geruch. 8) Die grosse weisse *Jonquille*, ist von der grossen Spanischen sowohl in der Farbe als auch in dem Geruch unterschieden, denn diese hat keinen Geruch. 9) Die kleine weisse *Jonquille*, hat auch von der Spanischen einen Unterschied, dieweil sie eine schmälere Blume und keinen Geruch hat. 10) Die weisse *Jonquille*, mit dem Citronenfarbnen Becher, ist von der grossen weissen anders nicht unterschieden, als daß sie den Becher von einer andern Farbe hat; eben diese Jonquille bringt vier oder fünf weisse Blumen, welche einen etwas dunckiern Becher haben. Sie wird auch noch Jonquille de Mouton, die Widder-Jonquille genannt, denn sie hängt nach der Erden. Die Blätter aber wirfft sie hinter sich in die Höhe, und stellet also einen stossenden Widder vor. 11) Die weisse Herbst-*Jonquille*, bekommt drey weisse Blumen, welche aber keinen starcken Geruch mittheilen: Ihren Stengel aber treibet sie eher als die Blätter. 12) Die grüne gestirnte *Jonquille*, welche auch in dem Herbste hervor kommt, hat zerschnittene und wie Sternen formirte Blätter. Sie blühet, ehe sie noch ein Blat an dem Fusse des Stengels bekommt. Die Jonquillen wollen nur eine mittelmäßige Sonne haben, und erfordern eine Erde, die nicht feste aber auch nicht leichte sey, man setzet sie drey quer Finger tieff, und eben so weit von einander; alle drey Jahre werden sie ausgenommen, und die Neben-Brut abgesondert. Die weisse und gelbe gefüllte, stehen besser in Geschirren als in dem Lande. Sie lieben einen Boden von fetten und feuchtem Erdreich, auf welchen das Spatium wo sie liegen, mit mageren und oben wieder mit gutem Grunde eines Fingers dicke beschüttet werden soll. Wenn das Erdreich ein wenig trocken worden, muß man sie fein sachte begiessen; denn hierdurch nehmen sie auf eine sonderbare Weise zu. Man nimmt sie nicht aus, als wenn sie zu viel Neben-Brut haben, die man abschneiden muß, und dieses soll in dem September geschehen; man muß sie aber nicht lang ausser der Erde lassen, sonderlich die Brut, welche, wenn sie anders zunehmen, wachsen und gedeyen solle, über vier bis sechs Tage nicht aus der Erde bleiben darff.

Jrachne, ist ein gewisser Americanischer Birn-Baum, der Blätter wie Feigen-Blätter und eine wohlschmeckende gesunde Birne träget.

Jrdenes Geschirr, heisset alles dasjenige, was aus so verschiedenen Arten, von Erde zubereitet und geformet, nach diesem aber mit einem darzu gehörigen Feuer in dem Ofen gebrannt, und zu einem dauerhafften Gebrauch wohl erhärtet wird. Hierunter ist nicht nur begriffen, alles so genannte Töpffer-Zeug, an Schüsseln, Tellern, Töpffen, Tiegeln und dergleichen; sondern es wird auch darzu gerechnet, aller Porcellin von dem schlechtesten bis auf den besten, welcher letzte nunmehro unstreitig vor den anderen in der Dreßdnischen Manufactur gefunden wird, so daß er dem Hanauer, Berliner, ja dem Holländischen weit vorzuziehen, und dem Sinesischen selbst nichts nachgiebet, sondern demselben und dem Japanischen weit wegen der Festigkeit sonderlich vorzuziehen ist, und wircklich nun vorgezogen wird, indem er aus der zartesten Erde bestehet, trefflich reine glasiret, auf das schönste mit den dauerhafftesten Farben versehen, und mit den angenehmsten Verzierungen ausgeschmücket. Ja es ist noch die Frage: Ob dieser Dreßdener oder Meißnische und Chur-Sächsische Porcelain eigentlich unter die irdenen Gefässe gehöre? Denn da es eine gantz neue Erfindung in Chur-Sachsen ist, die denen Ober-Sachsen Ehre macht, folglich noch keine gemeine Nahrung, sondern anfänglich res nullius war, welches mit grossen Kosten des allerdurchlauchtigsten Königl. Chur-Hauses vermittelst eines gantz besondern Glücks-Falls erfunden und demselben in die Hände geliefert, ja hierauf die Sache durch eben diese Kosten, die auch alleine, nicht aber das Vermögen einer privat-Person dazu zureichend waren, weiter und zur Vollkommenheit gebracht worden, so gehöret diese Chur-Sächsische Fabrique des edlen Porcelains als ein rechtmäßig Monopolium dem Landes-Herrn, wobey eben deswegen billig die Kunst und eigentliche Materie sehr geheim gehalten wird. Indessen ist so viel gewiß: nunmehro nehmen die meisten Völcker in Europa diesen edlen Porcelain als den besten in der Welt an, und hohlen ihn aus Sachsen, da wir ihnen sonst

ören geringen und hernach den fremden Chinesischen und Japanischen theuer bezahlen müssen. Selbst die Chineser und Japaner lassen ihm nun den Preis vor ihren, theils weil er nicht nur alles was der ihrige allerfeinste hat, theils aber weil dieser mit einer viel schönern Mahlerey und Glasur pranget, und endlich unter dem Brenn-Spiegel von der Sonne entweder gar nicht oder doch schwerlich zu Glas geschmolzen werden kan. Der Neid der Frantzosen hat sehr darnach getrachtet, entweder das Geheimniß zu entdecken, oder doch seine Schätzbarkeit niederzuschlagen. Es hat aber die Sache selbst und gute Anstalt sich bey allen noch behauptet. Siehe *Porcelain*. Sonst braucht man in der Land-Haus-Wirtschafft verschiedenes irdnes Gefässe an Töpfen, Tiegeln, Schüsseln, Kellern, Stürtzen, Aeschen, Näpfen grossen und kleinen, davon aber iedes des nach Gelegenheit der Gegend, guten Thons, der Glasur u. d. g. fester, besser und schlechter ist. In der Wirtschafft muß man sonderlich nicht nur darauf sehen, sondern auch dahin trachten, damit man von dergleichen im Vorrath habe, und auf denen Märckten nach gemachten Proben des besten Zeugs ieder Art durch das bey dem Töpfer-Zeuge gewöhnliche Loosen erlange. In Sachsen hat man verschiedene Oerter, wo gutes Töpfer-Zeug gemachet wird, als zu Wallenburg, Scölen, auch sind die Leipziger Tiegel sehr beliebt.

Iris, ist eine Blume, welche den Nahmen des Regen-Bogens führet, weil sie mit eben diesen Farben bezeichnet seyn soll, mit welchen selbiger in der Lufft erscheinet; allein es spielet die Natur mit denen Farben in denen Arten derselben gar unterschiedlich, gleichwie sie auch sonst in vielen Stücken von einander unterschieden sind, denn einige derselben wachsen aus einer Zwiebel, und werden Irides bulbosæ, andere hingegen aus einer knollichten Wurtzel, die dahero Irides tuberosæ heissen; einige haben schmale, andere breite Schwerdt-formige Blätter, einige haben gantz keinen Geruch, da andere hingegen wohl riechen, auch einige davon gar stincken; von Blumen sind etliche groß, andere kleiner, einige schiessen hoch auf, da im Gegentheil etliche gantz niedrig bleiben; einige Gattungen tragen nur eine einzelne Blume, andere aber deren viel. Alle Blumen bestehen durchgehends aus neun Blättern, davon drey sich abwärts neigen, und mit gelben, weissen oder rothen Zünglein und einem gefränzten Saum zierlich versehen sind, über diesen stehen drey kleinere, so selbige guten Theils bedecken, drey andere aber strecken sich in die Höhe, und schliessen sich wieder zusammen; davon sind einige mit dreyen abwärts gebogenen goldgelben, und dreyen aufgerichteten dunckelgelben Blättern versehen; andere Viol-blau mit goldgelben Härlein gezieret. Die grosse Engliſche ist Schnee-weiß, eine andere gantz Viol-blau, wieder eine andere Licht-blau, eine andere Engliſche Art gelb mit Purpurfarbnen Streiffen gezieret, die grosse Susianische oder Chalcedonische Iris, ist weiß und dunckelgrau oder schwartz; die Niederländische breitblätterichte Iris, Gloriosa genennet, hat weisse Uiberwürffe und Purpurfarbne Zünglein, die aufwerts stehende Blätter sind Viol-blau. Der berühmte Botanicus *Baubinus* zehlet derer Iridum Bulbosarum zwantzig, der Tuberosarum aber vier und sechzig. Die Bulbosas betreffend, ist zu wissen, daß dieselben bey Ausgang des Herbstes neue Schößlinge der austreibenden Kiele herfür stossen, und den Frost wie Tulipanen wohl vertragen können, auch jährlich fleißig ausgehoben werden müssen. Man legt sie drey Finger tieff in die Erden und vier weit von einander, wobey in acht zu nehmen, daß man im Einlegen die Kiele gerad über sich kehre. Sie blühen im Sommer meistens im Junio und Julio, theils früher, theils später, nachdem der Zeiten und Witterungen Beschaffenheit solches verhindert oder befördert. Nach den Blumen kommen länglichte dreyeckigte Knöpffe, die sich in drey Theile eröffnen und einen eckigten zusammengeschnurrten roth- oder gelblichten Saamen weisen. Wenn dieser Saame gleich wieder im Herbst auf ein gutes Land gesäet wird, bringt er in drey oder vier Jahren Blumen, die gantz anders sind, als die Blumen gewesen, davon der Saamen gekommen ist. Die Wurtzeln derer Iridum tuberosarum gehen unter der Erden nach der Länge, und stossen aus ihren Keimen und Gelencken neue Pflantzen, wollen ein leichtes und nicht allzu fettes Erdreich haben, und dauren im Winter leicht aus, sie müssen aber nicht zu tieff eingeleget seyn, sonst faulen sie. Man muß die von dem Saamen gezogenen allezeit um das andere Jahr um Jacobi ausheben, und an einen saubern lüfftigen Ort in einen Winckel legen, wohl mit Erde bedecken, um Bartholomäi aber wieder einsetzen; werden sie aber durch Theilung der Wurtzeln vermehret, so muß solches im Martio geschehen. Unter denen Tuberosis ist die Iris Susiana ohnstreitig die schönste und grösseste. Ihre obere Blätter sind Silber-Farb mit dunckelbraunen subtil durch einander gezogenen Aederlein, die untern aber schwartz. Ihre Wart- und Verpflantzung ist von denen andern unterschieden, und muß damit folgender Gestalt umgegangen werden: wenn man ihrer schönen Blumen will theilhafftig werden. Um Jacobi nimmt man die Knollen aus der Erde, und läst sie auf einem trockenen Boden acht Tage oder länger liegen. Hernach reiniget man sie vom Unflat, und putzt, was daran verfaulet ist, sauber ab, was aber feine Augen hat, und sich gerne ablösen lässet, das kan man davon abnehmen und weiter vermehren, doch muß man dabey kein Messer gebrauchen, weil sie das Eisen nicht leiden können, sondern sie nur mit der Hand so zerbrechen, daß bey iedem Stücke Augen seyn. Wenn solches geschehen, lässet man sie bis um Galli liegen, unter welcher Zeit man das Land wieder zurichten kan, wo sie hinein sollen gepflantzt werden. Solche Erde muß nun etwas leimicht seyn, absonderlich wenn sie mit Leimen von alten Back-Oefen oder abgebrannten Gebäuden, ingleichen mit alter Holtz- und Sägspän-Erde vermischet, und etliche mahl wohl umgegraben ist, damit alles recht

durch einander komme. Wenn nun Gallus herbey kömmt, so kan man sie an einen Sonnenreichen und lufftigen Ort im zunehmenden Monden, fein ordentlich nach der Schnure, (wenn nemlich derselben viel sind) allemahl eine Spanne breit von einander, einer queren Hand tieff in die Erde einlegen, mit gedachter Erde zwey Zoll bedecken. Wenn es kalt zu werden beginnet, muß man trockenes Mooß darauf legen, darunter sie im Winter fein gut bleiben; im Frühling aber, wenn es beginnet warm zu werden, thut man das Mooß am Tage hinweg, da werden sich alsdenn die Spitzen fein allgemach herfür thun, und sehen lassen; zu Nachts aber müssen sie bis in den halben April noch ein wenig gedecket werden, alsdenn wird man im Majo erfahren, was man vor schöne Blumen bekommen, und wie häuffig sich dieselbige auch vermehren wird. Wenn man sie aber in Geschirren hat, und die Gefahr wegen der Winter-Kälte, (die sie doch, wenn sie nur wohl verwahret sind, sehr wohl dauren) nicht ausstehen will, soll man sie allgemach ehe man sie ins Gewächs- oder Winter-Haus bringet, der frischen Lufft entwehnen: Wer aber kein Winter-Haus hat, muß sie sonst in eine lufftige warme Kammer stellen, weil sie in Kellern durchaus nicht dauren. Im halben Februario macht man im Garten, in ein nach obiger Art beschriebenes Land ein grosses Loch, damit das Geschirre, darinnen die Blume stehet, möge hinein gesetzet werden, und bringet noch mehr von einer leimichten Erde dazu, schneidet den Boden vom Geschirre oder Scherben hinweg, zerschlägt hernach auf der Seiten denselben ein wenig, daß er sich spalte, setzet hierauf solchen Scherben in die Gruben, da am Boden zuvor genischte Erde ist, füllet das Loch gantz aus, und ziehet alsdenn die Scherben gemach heraus, so treibet die Wurtzel dasselbige Jahr gewiß Blumen. Man muß aber zusehen, daß das Kraut über Winter grün erhalten werde, denn sonst wenn das alte verfehrt ist, verzehrt sich die Krafft, indem sie neues treiben muß, und vergehet unterdessen die Zeit, darinnen sie blühen soll. Im Winter muß man sie in dem Gewächs-Hause oder der Einsetz-Stuben nie begiessen.

Irr-Garten, Labyrinth, ist eine derer vornehmsten Auszierungen, die zu einem prächtigen Garten erfordert werden. Es bestehet derselbe aus einem mit vielen verwirrt durch einander gehenden, aber doch endlich auf das Mittel oder auch noch andere geraume Plätze treffenden Gängen versehenen eingeschlossenen Ort dessen Wände aus Büchenen, Rheinweidenen oder andern hoch und dicht wachsenden Hecken bestehen, damit, wer der Irr-Gänge nicht kundig ist, wenn er einmahl hinein gegangen, sich nicht so leicht wieder heraus finden, vielweniger über- oder durchkommen könne. Ein solcher Irr-Garten erfordert einen grossen Raum, und kan in allerley Figuren gezogen, auch öffters nur in eine, manchmahl aber in zwey, drey oder gar vier Abtheilungen gebracht werden, welche doch alle zu einem gewissen Ort ihren Ausgang, aber wohl zuweilen unterschiedene Eingänge haben. Darbey aber müssen, doch also, gewisse Merckmahle angebracht seyn, um vermittelst dererselben, sogleich den nächsten Weg nach den mittleren, oder auch einen andern freyen Platz zu finden, daß diejenigen, welchen solche nicht bekannt, durch die vielen verwirrte Gänge sehr lange herum gehen müssen, ehe sie dahin gelangen. Solche Labyrinthe sind in Holland gar gemein; eines aber derer gantz ausnehmende Muster von dergleichen, ist der zu Versailles, dessen Grund-Riß in Kupffer gestochen, darinnen mit punctirten Linien, der rechte Weg angezeiget ist. Den Labyrinth noch angenehmer zu machen, kan man das Gehäge von guten fruchtbaren Bäumen, als Pflaumen, Kirschen, Weichseln, Johannis-Beeren, Weinschierling oder Berberis-Beeren, und dergleichen besetzen, so bezahlt er seine Stelle desto besser. Nechst diesen aber sind die gehörigen Auszierungen derer Labyrinthen die Statüen, Vasen, Fontainen und allerley Wasser-Wercke.

Irr-Licht, Irrwisch, wird diejenige scheinbare Flamme genennet, welche gegen Abend und zur Nachts-Zeit auf fetten Aeckern und auf den Gräbern, ingleichen an morastigen Orten nahe über den Boden halb hüpffend, bald hin und her lauffend wahrgenommen wird. Die vernünfftigste und wahrscheinlichste Meinung von diesem Wesen ist wohl, daß es eine zähe und fette Ausdünstung, die wegen derer untermischten Salpetrischen Theile, vermittelst der Bewegung der Lufft oder Aneinanderreibung gedachter Theile entzündet wird, und daher wegen ihrer Schwere nicht hoch steigen kan, wegen vieler bey sich habender Feuchtigkeit, bald wieder verlöschet, sonst aber je weniger von dieser darbey anzutreffen, desto länger währet und dem Zug und Trieb der Lufft folget; daher es kömt, daß sie einem nachfolgen, wenn man in schneller Bewegung nicht weit von ihnen vorbey gehet, oder auch wohl weichen, wenn man gerade und schnell auf sie losgehet, ja wo sich eben dergleichen Materie um etwas befindet, z. E. ein in starcken und fetten Schweiß gesetztes Pferd, oder der Mensch selber, so ist es kein Wunder, wenn sich gedachte entzündete Materie mit der aufs neue darzu kommenden Fettigkeit und Salpetrischen Ausdünstung vereinigen, und es dannenhero das Ansehen gewinnet, als ob der Irrwisch dem Pferde oder Menschen gleichsam aufhocke, oder aber wenn der Mensch darauf zugehet, vor ihm wegen des Drucks der Lufft weiche und herum tantze, oder dem weggehenden nachfolge. Weil auch, wie oben gedacht, an morastigen Orten, wo Leichname, oder andere todte Aeser verfaulen, solche öligte Dünste am meisten aufsteigen und folglich des Abends daselbst dergleichen Flammen von weiten gesehen werden können; so ist es gar leichte geschehen, wenn ein Reisender in der Finsterniß, indem er auf ein solches scheinendes Licht unbedachtsam seinen Weg richtet, da er in eine darzwischen liegende Grube, in ein Wasser, in einen Graben oder in den Morast selber, woraus diese Erleuchtung entstanden, und nun wegen verzehrter Materie ausgelöschet und verschwunden, verfalle, und wohl gar darinne umkomme, folglich aber ist an

diesen

dieſen Unfall weder ein Geſpenſt, noch dieſes unſchuldige natürliche flammende Feuer, ſondern allein die Unvorſichtigkeit des Menſchen ſchuldig.

Irr-Sterne oder Planeten. Ja da auch heut zu Tage ausgemacht iſt, daß die ſogenannten Cometen nichts als auſſerordentliche Planeten oder Irr-Sterne ſind; ſo gehören auch dieſe hieher. Von denen ordentlichen Planeten ſiehe den Artickel Planeten. Hier aber wollen wir nur um des gemeinen Mannes willen etwas von denen auſſerordentlichen gedencken, nachdem wir eben das Wort Cometen übergangen haben. Es giebt auſſerordentliche, oder ſolche Sterne, die wir nicht immer und gewohnlich ſehen, ſowohl Fix- als Irr-Sterne. Dieſe ſind Sterne, ſo ſich um die Sonne oder Fix-Sterne bewegen, und kein Licht vor ſich ſelbſt, wie dieſe haben, ſondern an ſich dunckel ſind. Dergleichen ſind nun auch die Cometen, ſo entweder nur mit einem Bart, oder auch mit einem Schweiff und Schwantz, bald gröſſer, bald kleiner, ja mit einer ſehr dichten Dunſt-Kugel oder Athmoſphære umgeben ſind, worinne ſie oder der Kern gleichſam eingeſchloſſen geſehen werden, ſonſt aber einen verſchiedenen Lauff halten, uns und unſerer Sonne näher kommen, und weiter und ferner, rück- und vorwärts zu gehen ſcheinen, endlich aber auf beyden Seiten, ſowohl an der, die ſie uns zukehren, als an der andern erleuchtet ſind, welches bey andern Planeten nicht ſo iſt, überdem aber nicht ordentliche Zeiten halten, ob wir gleich wiſſen, daß ihrer ſeit dem Anfang der Welt viele erſchienen, wenn ſie ſchon nicht in allen Gegenden der Erden geſehen worden. Denn die Alten haben nicht alles angemercket, und was ſie angemercket, iſt offt nicht zuverläßig. Uiberdem ſetzten ſie die alte Wahrſager-Aſtrologie zum Grunde, und betrachteten alſo um ſo vielmehr alle ſolche auſſerordentliche Dinge, die ſie nicht kannten, und ihnen nicht gewöhnlich waren, allemahl theils als göttliche Zeichen von bevorſtehenden Land-Plagen, theils als ſolche Dinge, die allezeit einen ſonderlichen Einfluß in die Erde, ja nicht nur in die Cörper, ſondern auch gar in die Sitten der Menſchen hätten. Und eben darum hat man dieſe Sterne lange vor nichts anders, als aus neblichten Lufft-Dünſten nur durch GOttes Macht erſt recht entſtehende Geſichter gehalten. In denen neuen Zeiten, da man den Bau des Himmels ein wenig beſſer unterſuchet, und inſonderheit die Aſtrologiſchen abergläubigen Dinge entdecket, ſo iſt auch die Natur, das Weſen, der Lauff und die Eigenſchafften dieſer Sterne beſſer, ſonderlich aber von dem groſſen *Newton* und andern entdecket worden. Allein in denen meiſten Gemüthern iſt doch noch ein gewiſſer Aberglaube und eine Furcht übrig geblieben, welche ſich bey dem Volcke mercken läſſet, wenn ein Comete in unſerm Geſichts-Kreis erſcheinet, wie man erfahren hat, daß es bey dem Cometen 1680 und 1681, und 1742, und auch bey dem, der ſich in dieſem Jahre, und da dieſes geſchrieben wird, nemlich 1743 und 1744, ſehr abergläubig auch geſchehen. Es ſind bey Gelegenheit dieſes letzten verſchiedene gründliche, aber auch elende Schrifften herausgekommen, davon die letzten vielmehr dieſen Aberglauben zu unterhalten getrachtet, die erſten aber ſolchen gar gründlich widerleget, und eben dieſen Cometen fein erkläret haben. Des Herrn Prof. Math. Wiedeburgs zu Jena Tractat, ſo 1744 herauskam, iſt eine von denen beſten, und ſonderlich wider den Whiſton und M. Haynen gerichtet, welche die Sündflut und das Ende der Welt einem Cometen zueignen, ja davon der erſte unſere Erde vor der von Moſe beſchriebenen Schöpffung ſelbſt vor einen Cometen ausgegeben hat. Noch beſſer aber erkläret die Natur der Cometen die zu Berlin bey Hauden 1744 in 3 und einem halben Bogen in 8 herausgekommene Beantwortung verſchiedener Fragen über die Beſchaffenheit, Bewegung und Wirckung der Cometen, darinne erwieſen, daß dieſelben nichts als auſſerordentliche dunckele Irr-Sterne oder Planeten, ja vor das, was wir ſchon geſaget haben, anzuſehen wären: Daß es aber nicht glaublich, wie von denen ordentlichen Planeten, ſey, als ob ſie von Creaturen bewohnet wären; daß man den eigentlichen Zweck und Nutzen derſelben nicht beſtimmen, ja auch nicht einmahl die Zeit, wenn ſie wieder kämen, ausrechnen oder vorher ſagen könne; daß es vielleicht Cörper, die von GOtt noch zur Wohnung lebendiger Geſchöpffe zu irgend einer Zeit beſtimmt wären, oder gewiſſe Veränderungen auf denen bewohnten Planeten einmahl zuwege zu bringen. Doch wie dieſes eben nach Whiſtons Gedancken heraus kommt, alſo läſſet man ſolches an ſeinen Ort geſtellet ſeyn. Indeſſen iſt in dieſem Tractätgen ihr Schweiff, ihre Bewegung und ihr Lauff, ihre Anzahl nicht nur unterſuchet, ſondern auch die zwey verſchiedene Fragen: 1) Ob die Cometen Zeichen des göttlichen Zorns und daher zu beſorgender Strafen ſeyn? 2) Ob die Cometen nicht durch ihre natürliche Krafft Veränderungen auf unſerer Erde bringen können? zu erörtern geſuchet. Sie läſt ſich aber über die erſte gar nicht recht, als nur mit der Meynung derer heraus, die ſolche überhaupt bejahen, hat aber nicht eben, wie viele gethan, wirckliche Auslegungen und beſtimmte Bezeichnungen, z. E. einer Peſt, eines Krieges, von einem Cometen angeben wollen. Da es nun nichts unmögliches, daß GOtt gewiſſe auſſerordentliche Himmels-Begebenheiten zu Erweckung- und Warnungs-Zeichen der Menſchen brauchen könne, und ſolches mit der göttlichen Weisheit und Liebe gar wohl übereinſtimmet; ſo kan man wohl nicht leugnen, daß auch GOtt einen Cometen dazu brauchen könne, ja dieſer auch wohl ein Werckzeug groſſer und empfindlicher Verände-

rungen durch seine natürliche Krafft seyn, und von göttlicher Direction dazu gemacht werden können. Allein man kan nichts von diesem und jenem Cometen, ohne wenn sich gantz besondere Dinge bey ihm und von ihm zeigen, oder eine besondere göttliche Offenbarung dazu kommt, besonders bestimmen oder sagen, daß diese schon vorhandenen Welt-Cörper, die ihren Lauff haben, an sich zu nichts als dazu bestimmet wären. Denn da würde man göttlicher Weisheit viel zu nahe treten, ihr ein Ding zu einem solchen Zeichen zu machen, welches an sich keine Verhältniß zu der zu bezeichnenden Sache, und zwar sonderlich bey vernünfftigen Geschöpffen hat, und welches in vielen Gegenden der Welt gesehen wird, da nichts erfolget, an andern aber, da etwas erfolget, nicht erscheinet, wo doch etwas schlimmes erfolget, wie die Geschichte solches beweiset. Man kan also einen Cometen überhaupt nicht anders betrachten, als daß er zur Erinnerung göttlicher Allmacht und Erweckung zur Busse dienen könne. Sonderlich da so viel in Ansehung der andern Frage gewiß scheinet, daß zwar, wenn die Cometen, sehr weit von uns entfernet, ihren Lauff haben, von ihren natürlichen Wirckungen, und also ordentlicher Weise nichts zu befürchten sey, weil alles von der Anziehungs-Krafft und derselben Stärcke, so die Planeten wie unsere Erde an sich haben, herkommen und entstehen müste; Gleichwohl wenn uns ein Comete näher, doch aber noch nicht so nahe als unser Mond kommen solte, dadurch allerdings einige Veränderung der Fläche des Lauffs unserer Erde erfolgen könne. Daraus aber würde allerdings in Ansehung der 4 Jahrs-Zeiten und derselben Verhältniß gegen die Früchte und Cörper der Erde nach Unterschied der Gegenden bald eine gute, bald eine schlimme Veränderung entstehen. Und es ist wircklich von dem ietzigen Cometen solches ebenfalls zu vermuthen, da derselbe so läufft, daß er die Æquinoctial-Linie zurücke schieben, und die Schiefe der Ecliptic vermehren kan, wie ohnedies der Mond solches jährlich um 50 Secunden auch thut. Solte aber ein Comet uns noch näher kommen, so würde die Erde vielleicht der Sonne viel näher zu, oder weiter davon getrieben werden, und solches sehr klägliche Wirkungen verursachen können. Noch erschrecklicher aber würde die Wirckung seyn, wenn ein Comet gar an unsere Erde stossen solte. Aber es scheinet doch solches nicht bevorzustehen. Denn wegen seines Schweiffes müste alsdenn eine Sündfluth entstehen: GOttes Wort versichert aber, daß solches nie wieder geschehen solle. Und ob auch gleich geschehen könte, daß uns ein solcher Comete unsere Atmosphæram raubete, alsdenn aber die Erde untergehen, und das Ende derselben vorhanden seyn müste, so sagt doch der Heiland, daß die Zeit und Stunde dieses Endes weder er selber als ein Mensch, noch auch die Engel wusten. Daraus aber schliesset man, daß dieses Ende nicht durch solche natürliche Ursachen geschehen werde. Denn sonst müsten die Engel, die als weit vollkommenere Geister eine viel vollständigere Erkänntniß der Himmels-Cörper haben, den Tag und die Stunde wissen können. Es ist also dieses ohne Zweifel ein Werck der göttlichen Macht, die den Lauff eines Cometen oder eines andern Cörpers verrücken, oder sonst gebieten kan, daß das übernatürlich geschehe, was zum Ende dieser Welt bey unserer Erde nöthig ist. Solchergestalt fallen die meisten fürchterlichen Gedancken wegen der Cometen weg, und bleibt einem christlichen Haus-Wirt nichts mehr dabey zu beobachten übrig, als was wir oben überhaupt erinnert, wozu einem Christen ausserordentliche natürliche Dinge auch dienen können, hiernächst aber, daß er auf die daher entstehende Veränderungen der Witterungen wie sonst, wenn selbige auch sonst aus andern Ursachen erfolgen, acht habe, und sich hauswirtlich darein schicke. Und eben dieses ist die Ursache, warum wir hier davon gedacht haben, sonderlich da zu wünschen, daß abergläubische Furcht in wirtschafftlichen Dingen immer mehr gedämpfet werde.

Isländischer Feder-Staub, s. Eiderdun.

Isop, Eysop, Hysop, Yssop, ist ein wolriechendes holtziges gemeines Garten-Gewächse mit länglichten Blättern, welches viel dunckelblaue, selten, iedoch zuweilen auch weisse Blümlein an einem Stengel treibet, die hernach einen kleinen Saamen geben, den man im Frühjahre aussäet, und die davon aufgegangene Pflantzen versetzet. Es erfordert derselbe einen guten luckern Boden, leidet keine Feuchtigkeit, und darff daher nicht eher als bey sehr trockenem Wetter, und zwar mäßig begossen werden. Er lässet sich am besten durch Zertheilung der grossen Stöcke vermehren. Ausser diesen ist noch eine wilde Art, so der Heyden- oder Berg-Isop genennet wird, dieser wächset in bergigen Gegenden und Heyden, hat keinen Geruch und gelbe Blumen. Es ist der Isop ein Brust- und Lungen-Kraut, stärcket Magen und Hertz. Aus den abgestrifften Blättern und Blumen im August-Monat ein Wasser gebrannt, des Morgens und Abends bis 4 Loth davon eingenommen, nutzet obgedachten Theilen des Leibes; das Kraut frisch oder gedörret klein geschnitten, mit Fenchel-Saamen vermischt, in einem Säckgen in Wein gehangen und davon getruncken, reiniget die Brust, und machet ein schön reines Angesicht; mit Feigen in Wasser eingekocht, und sich damit gegurgelt, heilet die Hals-Geschwüre; mit Essig aufgelöset in den Mund genommen, stillet es den Schmertz des Zahnfleisches, und heilet dessen Geschwüre; die Köche bedienen sich dessen auch zu denen Speisen, indem selbige davon einen guten Geschmack bekommen.

Jucca gloriosa, ist ein ansehnliches Gewächse, welches seinen Ursprung aus West-Indien hat, und fast der Aloe gleich kommet, nur daß deren

Blätter

Blätter an denen Seiten nicht stachelicht, sondern nur vorne am Ende spitzig sind, sie treibet an einem langen hohen Stengel offtmahls über hundert Blumen, welche schier wie die am schwartzen Helleboro, allein tieffer und Zimbeln-mäßiger, auch weißlich mit etwas wenig Leib-Farbe vermischet sind. Die Wurzel ist groß, knöpffigt, auswendig röthlich und inwendig weiß. Sie stösset ihre Beyschosse bey der Wurtzel von sich, die werden im Frühling abgenommen, und anfangs nur einen Finger tieff in die Erde versetzet, alsdenn thut man allgemach so viel Erden darzu, bis die Wurtzel vier Finger tieff in die Erden kommt, bey welcher Maaß sie denn allezeit gelassen wird. Wenn man ihrer wohl wartet, und jährlich, oder doch ums andere Jahr gute Kraut-Acker-Erde zuleget, auch im Sommer fleißig begiesset, so werden sie in drey Jahren so groß, daß sie ihre Blumen bringen. Es wird gleich der Aloe und andern Schirm-Gewächsen, den Winter über im Gewächs-Hause gehalten.

Juchert, quasi Joch-Art, heisset so viel Acker oder Feld, als mit einem Joch Ochsen in einem Tage kan gepflüget werden. Dieses Feld-Maaß ist meist nur in der Schweitz üblich, und hält daselbst nach Basler Gemäß 140 Ruthen ins gevierte, oder nach Rheinländischen Maaß 287 Ruthen, 72 Schuh, 92 Zoll, 54 Gran und 40 Scrupel ins gevierte.

Judas-Baum, siehe Johannis-Brot.

Judas-Ohr oder Flieder-Schwamm, siehe Hollunder-Schwamm.

Juden-Dorn, auch Christ-Dorn genannt, ist eine Staude, so unter die Schirm-Gewächse gehöret, hat länglichte Blätter, darinnen die Aederlein nicht seitwärts, sondern nach der Spitzen zu lauffen, und welche vor Winters abfallen, darauf denn im Frühling wieder neue herfür kommen. Die Blüthe zeiget sich im Junio, die Frucht aber ist platt-rund wie ein Wirbel. Die Vermehrung kan durch die Beyschösse geschehen.

Juden-Fisch, ist ein guter und denen Juden reiner mit Schuppen und Floß-Federn versehener Fisch, breit wie ein Stockfisch, öffters 3, 4 bis 500 Pfund schwer, hält sich in Flüssen, sonderlich um Jamaica herum, auf, und ist sehr fett.

Juden-Harz, oder auch Juden-Leim, ist ein schwartzes oder Purpur-farbenes hartes Pech, so am todten Meere gesammlet wird, und Asphaltum heisset. Es muß starck riechen, glantzen, und sich leicht zermalmen lassen. Oeffters wird Schwedisches Pech dafür verkaufft. Denn das ächte ist sehr rar und theuer. Man macht Schlag-Balsam daraus.

Juden-Kirschen, Juden-Döcklein, Boberellen, ist ein Gewächse mit langen im Erdreich hin und wieder kriechenden weissen Wurzeln, Arms-langen braun-rothen Steugeln, breiten, grünen und rauhen Blättern. Zwischen denenselben kommen im Junio weisse Blümlein, und nach solchen verschlossene, anfänglich grüne, hernach bey ihrer Zeitigung bleich-rothe Blasen, in welchen auf dem Boden eine rothe Beere, in Grösse und Gestalt einer Kirsche, sitzet, die voll Marcks mit weiß-gelblichten Saamen vermischt ist. Wer diese Frucht essen will, muß die äussere Haut nicht daran kommen lassen, noch die Frucht selber mit den Fingern berühren, weil sie sonst Gallen-bitter wird. Dieses Gewächse stehet gerne im Schatten und liebet die Feuchtigkeit, leidet aber die Sonne nicht gerne; absonderlich kommt es in denen Gärten und Weinbergen gerne fort, und wuchert dergestalt, daß man sie nicht leicht, wo sie einmahl eingewurtzelt, wieder heraus bringen kan. Ihre Vermehrung geschiehet am leichtesten durch Zerreissung der Wurtzeln. Die Frucht hat eine kühlende, öffnende und reinigende Krafft, treibet den Harn und Grieß, und ist in allen Nieren- und Blasen-Beschwerungen ein heilsames Mittel, welches nicht nur das aus der Frucht im October gebrannte Wasser, sondern auch der über die Frucht vergohrte Wein ebenmäßig verrichtet. Man hat auch Indianische Juden-Kirschen, welche zur Zierde in den Gärten gehalten, und unter die zaserichten Sommer-Gewächse gerechnet werden.

Juden-Pech, siehe Harz, it. Juden-Harz.

Juden-Stein, heisset der Stein, so zuerst in Judäa häuffig gefunden worden, itzo aber auch in Schlesien anzutreffen, und weil solche denen Oliven gleich geformet, werden sie nach einiger Meynung vor in Stein verwandelte Oliven gehalten. Es giebt deren grosse und kleine, beyde aber sind graulich-weiß, und der Länge nach herunter ordentlich mit zarten tieff eingeschnittenen Streiffen versehen, und haben einige derer selben einen kurzen Stiel. Dergleichen Stein wird vor ein bewährtes Mittel gehalten, den Blasen-Stein zu zermalmen, und durch den Urin leichte fortzutreiben; dannenhero wird in dieser Absicht entweder ein Saltz aus ihm gezogen, oder er wird gepülvert mit Zucker vermischet in warmen Wasser eingenommen.

Jussertie oder Schillebold, ist ein geflügeltes Ungeziefer, und eine Art von Wasser-Fliegen, groß mit zwey grossen Augen, sechs Füssen, einem langen Schwantz, vier zarten Flügeln, zwey Hörnern und einem Maule, zwey Zähnen, womit es sehr zwicket. Sie läßt ihren Saamen, der wie Fisch-Rogen aussiehet, ins Wasser fallen, daraus kriecht anfangs ein sechs-gliederichter und mit zwey Klauen versehener Wurm, welcher vier kleine Beulen, in welchen die Flügel verborgen liegen, hat, so sich endlich aufthun und ausbreiten. Sie sind an der Grösse und Farbe unterschieden.

Jujuben, siehe Brust-Beere, die rothen.

Julep, ist eine Art eines Getränckes, welches theils zu einer Kühlung, theils zu einer

Hertz-Stärckung, wie auch Schlaff zu machen dienet. Es bestehet dasselbe in einer Vermischung des Wassers mit Zucker und einigen Säfften. Das Wasser kan entweder ein mit Rosen oder andern Speciebus abgezogenes, oder auch nur frisches reines Brunnen-Wasser seyn; dieses letzte pfleget man bisweilen zuvorhero mit einer Hand voll roher Gerste und etwas Wein-Beeren, oder mit einem Stücklein gerösteter Brot-Rinde, einigen weissen Pfeffer-Körnern und grob gestossenen Coriander abzusieden. Im übrigen rechnet man auf ein Maaß Wasser 6 Loth von dem Safft, und so viel Zucker, als eines ieden Appetit verlanget, oder die Gesundheit verstattet: Wer ihn etwas säuerlich verlanget, kan an stat des Zuckers in eine Kanne 4 bis 5 Tropffen Vitriol-Spiritum hinein fallen lassen. Die Säffte mögen nach denen Umständen erwehlet werden, als da ist Citronen- Granaten- Johannis-Beer- Kirsch- Maul-Beer- braun Näglein- Rosen- Violen-Safft u. a. m.

Julius, der **Heu-Monat**, ist der siebende Monat vom Januario an, aber der fünffte vom Martio an zu rechnen, daher er bey den alten Römern anfangs Quintilis, nachmahls aber von dem Kayser Julio Cæsare, der in diesem Monat gebohren, Julius genannt worden. Kayser Carl der Grosse hat ihm in Teutscher Sprache den Nahmen Heu Monat gegeben, weil man das Heu in demselben einzuerndten pfleget. Den drey und zwantzigsten dieses Monats tritt die Sonne in das himmlische Zeichen des Löwens ein, welches zugleich der Anfang der Hunds-Tage ist. Die Haus- Feld- und Garten-Verrichtungen, so ein fleißiger und sorgfältiger Haus-Vater diesen Monat über vorzunehmen hat, sind in dem zu Ende dieses Lexici befindlichen Land- und Hauswirtschaffts-Calender nachrichtlich zu finden.

Junge-Magd, heißt auf dem Lande die Haus-Magd, die nichts mit Kochen oder dem Vieh zu thun hat, sondern Scheuern, Kehren, und andere Haus-Arbeit verrichtet, auch der Frau und denen Kindern am nächsten zur Hand gehet, in Städten aber, sonderlich in Leipzig, heißt in vornehmen Häusern diejenige Magd so, welche der Frau und denen Jungfern mit waschen, platten, nähen, ankleiden, nachtreten, verschicken, reinigen, zur Hand gehet, und mit der Küche nichts zu thun hat. Siehe **Magd**.

Jungfer-Bienen, wenn warme Frühlinge kommen, und die Bienen gute Ausflüge haben, so schwärmen sie zeitig, als um Himmelfahrt Christi oder bald hernach: Diese Schwärme, wenn sie sich wohl mehren und nähren, bringen bald eine Anzahl junger Bienen zuwege, darunter auch bisweilen etliche Weisel sind. Einem solchen jungen Weisel giebt der alte alsdenn einen ziemlichen Schwarm junger Bienen zu, mit welchen er abziehen und andere Herberge suchen muß, so etwan in drey oder vier Wochen, nachdem die ersten im Stock gefasset sind, zu geschehen pfleget, und diese heisset man insgemein Jungfer-Bienen, theils halten viel von derselben Wachs und Honig-Arbeit; theils aber glauben, daß auch von einem alten Stock diejenigen Fladen oder Kuchen, so im nächst lauffenden Jahr abgenommen worden, gleich so gut seyn, als das Jungfern-Honig.

Jungfern-Honig und Wachs, wird dasjenige Honig und Wachs genennet, welches von denen Jungfern-Bienen gemacht wird. Oder es verstehen einige auch darunter diejenigen frischen ausgeschnittenen Kuchen aus alten Stöcken, welche die weissten, und von aller Brüte befreyet sind. Siehe **Honig**.

Jungfern-Milch, ist ein gutes Wasser zum Angesicht, weil es zarte, glatte und weisse Haut erhält. Es bestehet dieses aus gestossenen und nachgehends scharff gepreßten Hauswurtz-Safft, der mit einigen Tropffen Spiritus Vini vermischet, bey sehr gelinder Hitze zu einer Milch zubereitet wird.

Jungfern-Oel, heisset man das beste und kläreste Baum-Oel, welches durch den ersten Druck ausgepresset wird, und gleich besonders gefasset werden muß.

Jungfern-Sucht, Bleich-Sucht, Weiß-Fieber, ist eine weibliche Kranckheit, die aus einer Verstopffung der Saamen-Gefäße herrühret. Es äussert sich dieselbe im Gesichte und am gantzen Leibe, indem die Farbe sehr bleich, und offt bey langwieriger Kranckheit gantz in das gelbe und grünlichte verfällt; die Hände sind immer kalt; der Leib ist laß und müde, und lässet innerlich ein öfteres Kurren hören; darbey befindet sich Engbrüstigkeit, Eckel zun Speisen, und ein veränderlicher Puls. Diejenigen, so damit behafftet, sollen gute Diät halten, Fische und alle unverdauliche Speisen meiden, dargegen viel und zuweilen starck Getränckе brauchen, auch viele Brühen und gute Suppen genieſſen, damit sie einen Zugang vieler und nützlicher Feuchtigkeiten bekommen.

Junius, der **Brach-Monat**, ist der sechste Monat vom Januario an, welcher seine Lateinische Benahmung entweder von dem Junio Bruto, ersten Bürgermeister zu Rom, nach Vertreibung derer hochmüthigen Könige, oder von denen Junioribus daselbst erhalten, welche als junge und tapffere Leute nach Inhalt der Römischen Gesetze in der Rüstung stehen, und grosse und schwere Kriege führen musten, da indessen die Majores oder Alten, als gelehrte und erfahrne Leute auf dem Rathhause sassen, und die Stadt und das Römische Reich mit gutem Rath regierten. Den zwey und zwantzigsten dieses Monats gehet der Sommer an, da die Sonne den ersten Grad des Krebs-Zeichens erreichet, und im Mittags-Circkel am höchsten stehet, auch in unserm mitternächtigen Halbtheil der Erd-Kugel den längsten Tag und die kürtzeste

kürtzeste Nacht macht. In der deutschen Sprache ist dieser Monat von Kayser Carl dem Grossen der Brach-Monat benahmet worden, weil vornemlich um diese Zeit diejenigen Felder, so dasselbe Jahr ruhen, und nicht besäet worden, gebrachet, das ist, mit dem Pflug oder Egen gebrochen, und zur nächst folgenden Herbst-Saat bereitet werden. Was ein guter Hauswirt diesen Monat über in seiner Haushaltung hier und da zu verrichten habe, kan man in dem zu Ende dieses Buchs befindlichen Wirtschaffts-Calender nachlesen.

Jupe, nennet man an einigen Orten ein kurtzes Wämstlein, so die Bauren-Weiber und ihre Mägde über den obern Leib zu ziehen und überzuwerffen pflegen; sie sind gemeiniglich, und werden von ihnen mehr offen gelassen, als zugehefftet. Sonst aber heißt in Schwaben Bauren-Jupe auch ein Weiber-Rock, oder Kittel der Bauern.

Jus, heissen die Frantzösischen Köche überhaupt eine iede Brühe, die sich aus denen Speisen kochen oder braten lässet; insonderheit aber verstehen sie darunter eine solche aus Rindfleisch, Hünern, Tauben u. s. f. die in brauner Butter und Speck nebst guten Kräutern, Gewürtz und andern Dingen dämpffen müssen, bereitet werden. Und da bereits bey der Zurichtung dieser und jener Speisen, auch von der darzu dienlichen Jus Nachricht gegeben worden; als will man hier nur eine einige Art noch beyfügen, der man sich am meisten bedienet: Man nimmt ein derbes oder sonst anderes gutes Stücke Rindfleisch, klopffet es wohl, und dämpffet es so lange in brauner Butter und Speck bis es auch braun. Hierauf werden Rüben, Kraut und Zwiebeln auch hinein geschnitten, und darinnen gebräunet; alsdenn leget man Lorbeer-Blätter, ein Stengel Thymian, Citronen-Schalen, Brot-Rinden und gantzes Gewürtz hinein, giesset gute Fleisch-Brühe darauf, wirfft eine Hand voll Morgeln hinzu, und lässets mit einander kochen. Endlich wird diese Jus entweder durch ein Haar-Tuch gestrichen, oder auch gleich also verbrauchet.

Juwelen, begreiffen in sich allen Schmuck und Kostbarkeiten, an Gold und Silber, das mit Edelgesteinen versetzet, und sind nicht nur alle Edelgesteine selbst dahin zu rechnen, dergleichen alle Arten der Diamanten, Saphir, Rubin, Carbunckel ꝛc. sondern es gehören auch dazu die daraus verfertigten Ringe, Angehencke, Hals-Bänder, Agraffen, Braseletten, Vorsteck-Rosen, allerley von Flimmer-Zitter-Haar- und Vorsteck-Nadeln; die verschiedene besetzte Schlösser und Schnallen an Ketten, Perlen und dergleichen Haar-Bänder, Krantze u. s. f.

KAan, Kahm, Kahn oder Kaim, ist im Wein, Bier, Eßig, Cosent und andern Getränckе ein Ansatz zum Verderbniß derselben, welcher sich als kleine weisse Flocken darinnen sehen läst, und endlich solche Liquores in denen Gefässen mit einer ziemlich dicken Haut überziehet. Es entstehet derselbe, wenn die Fässer nicht vorhero, ehe man sie füllt, inwendig recht ausgesäubert, und nach dem Füllen mit dem Spunde nicht genau verwahret werden, folglich die Lufft leichtlich darzu kan. Wenn die Fässer nicht fleißig nachgefüllt, und alle Wochen zweymahl, oder wenigstens einmahl sauber abgewischt, und von allem Wust und Unrath, so ihnen Schaden bringen können, gereiniget werden, und wenn endlich insonderheit der Wein keinen tüchtigen Einschlag bekommen, oder ein angestecktes Faß lange zu Zapffen gehet. Daß der Wein keinen Kaan bekomme, soll man ein neu-gelegtes Ey vom Nest her annoch laulicht in das Faß zum Spund-Loch hinein sincken lassen; oder Haselnuß-Laub, Hainbüchen-Laub, Eschen- und Pfersich-Laub, von iedem drey Blätter oben bey dem Spunde in den Wein hängen. Das beste Mittel ist, daß man die Fässer vorhero wohl säubere, und denenselben gute Einschläge gebe, ehe ein Wein hinein kommt, solche hernach mit den Spünden genau verwahre, und die Lufft nicht dazu lasse, auch endlich mit Auffüllen und Abwischen nichts versehe. Damit auch der angezapffte Wein nicht kaanicht werde, giessen etliche einen oder zwey Löffel voll heisses oder kaltes Baum-Oel darauf, welches denselben davor bewahret. Ist aber der Wein bereits kaanicht worden, so nimm von einem Erlen-Baum ein Stücke Rinde, schabe die obere Haut davon hinweg, und laß die innere Rinde dürre werden, hänge sie hernach bloß in den Wein, so zieht sie allen Kaan an sich, und das thue so offt, bis der Kaan völlig heraus ist. Der Erlen-Rinden kan man sechs oder sieben zusammen binden, nachdem das Faß groß ist, ein Loch dadurch stechen, und an einem Bindfaden durch den Spund in das Faß hinein hängen, so leget sich aller Kaan daran, da man sie denn herausziehen und iedesmahls mit frischem Wasser reine waschen kan. Oder nimm neue Eyer, und thue sie hinein, bis aller Wein geläutert ist; oder hänge Eiter-Nesseln hinein, so offt es vonnöthen ist, und wische sie allezeit wieder mit frischem Wasser ab, so bald der Wein dadurch reine worden, muß er auf ein anderes und reines Gefässe abgezogen werden. Daß ein Bier nicht kaanicht werde, soll man im Mayen im abnehmenden Monden Stecken von einem Hollunder-Baum nehmen, in der Länge, daß ein ieder vom Spund bis auf den Boden des Fasses reiche, von solchem die obere Rinde bis auf das Grüne abschälen, und in ein iedes Faß einen dergleichen Stecken stellen, daß er oben am Spunde anstehe, oder man kan ihn auch darinnen schwimmen lassen, solchergestalt soll das Bier weder kaanicht noch abgeschmackt werden: Oder man soll eine dicke zerschrundene Rinde von einer alten Bircke einer Spannen lang schneiden, in der Breite,

daß sie durch den Spund in das Faß gebracht werden kan, und solche hinein werffen; dergleichen kan man auch mit dem Wein vornehmen. Wenn man will, daß ein Bier nicht kaanicht werde, lasse man nur zwey oder drey Hände voll Saltzes in einer Pfannen auf das heisseste brennen und glüend werden, und werffe es also in das Getränke, verspünde das Faß und lasse es hierauf acht Tage ruhen; andere schmieren das Spund herum, so weit sie mit den Fingern reichen können, wie auch das untere Theil des Spunds mit Oel, oder füllen das Faß bis auf den halben Spund, und giessen hernach Baum-Oel darauf. Wenn man lange von einem Faß Bier trinckt, und gerne wollte, daß es gerecht und gut bliebe, so nimmt man drey oder vier Hände voll Hopffen, thut ihn in das Faß, spündet es fest zu, setzet es auf den Boden, und zapfft es unten an der Seiten an, läst ihm aber auf dem obersten Boden ein Lufft-Loch, so bleibet es bis auf den letzten Tropffen gut. Oder schabe von Hage- oder Hahnebutten-Dorn-Holtz die Rinden ab, und schnitze Pfäle davon, dörre solche auf einem Tuch in der Stuben, oder an der Sonnen, und wirff sie hernach ins Faß, so behält das Bier seinen Geschmack und wird nicht kaanicht werden. Oder wirff etliche getreugte Spillinge darein. Vor allen aber sollen die Bierfässer so wohl inwendig vor dem Füllen reine gemacht, als auch nach demselben in dem Keller auswendig zum öfftern fleißig abgewischet, und mit Auffüllen behörig gewartet werden. So wird auch der Eßig durch fleißiges Nachfüllen erhalten, daß er nicht kaanicht wird und verdirbt, sondern stets bey seiner Güte bleibet.

Kabbeln oder Gabeln, heisset diejenige Handlung, wenn nemlich einige Verkäufer ihre Waaren in gewisse Sorten setzen, damit die guten mit den schlechten zugleich weggehen, und die sich deshalber angegebene Käuffer um gedachte Portiones loosen, oder sich sonst vergleichen: Oder auch, wenn eine gantze Gemeinde, dasjenige, was auf ihren gemeinschafftlichen besitzenden Orte, oder Gemeinde-Gütern gewachsen, zum Exempel: Heu, Holtz und dergleichen, hernach in so viel Theile, als Personen oder Gemeinde-Rechte sind, gleich theilen, und nachgehends darum loosen, solches nennet man auch einiger Orten Kabbeln oder Gabeln; derjenige Antheil aber, der auf ieglichen durchs unpartheyische Looß fällt, wird eine Kabbel oder Gabel genennet.

Kabliau, siehe Cabeliau.

Kak oder **Kaack**, wird in denen Dörfern in Thüringen derjenige Ort genennet, da an einem Baume, Steine, Ecke oder einer Säule ein Hals-Eisen angemacht, und woran zur Policey-Zucht liederlich Gesinde und Bauern-Volck zur Schaue und Schmach, auch nur auf Befehl der Unter-Obrigkeit wegen schlimmer Sitten angeschlossen werden, deshalb sie aber nachhero nicht gleich anrüchtig werden. Es ist aber solcher von dem eigentlichen Gerichts-Pranger in Gerichten unterschieden, indem dieser eine mehrere infamiam nach sich ziehet, und grössere Verbrechen voraussetzet. In Holland und Brabant ist mit diesem Pranger die Geisselung mit Ruten verknüpffet.

Kachel, heisset dasjenige irdene Töpffen Geschirr, woraus man die Stuben-Oefen zusammen zu setzen pfleget. Es bestehen aber diese aus Simsen, Ecken, Oefen-Kachela und Aufsätzen; die ersten sind entweder gerade, oder nach einem Winckel gebogen, die man Eck-Kacheln heisset: Alle zusammen aber sind theils glatt geformt, theils figurirt und abgedruckt: So giebt es auch einwarts vertiefft Kacheln, gleich wie kleine viereckigte Näpgen. Es werden solche aus Thon oder sogenannter Töpffer-Erde gemenget, an der Lufft getrocknet, mit Farben und Gletten bestrichen, in den Ofen eingesetzet und hernach recht hart gebrennet.

Käfer, ist ein fliegendes Ungeziefer, dessen ungemein zarte Flügel mit harten Schalen bedecket sind. Es lässet sich dieses von Frühling an bis spät in den Herbst hinein häuffig und von vielerley Gattung antreffen, welche entweder an der Gröſſe oder Gestalt oder an der Farbe von einander unterschieden werden. Der Benennung nach giebt es Aas-Käfer oder Aas-Würmlein, Beach-Käfer, Goldgrüne oder Kröten-Käfer, Hirsch-Käfer oder Schröter, Johannis-Würmlein oder Mayen-Käfer, Mehl- oder Mühl-Käfer, Rabstichel, Tanne-, ingleichen Donner-Käfer u. a. m. von denen allermeisten Casp. Schwenckfeld in seinem *Theriotrophæo Silesiæ lib.* 6 Nachricht giebt. Die Beschreibung derer bekanntesten aber ist auch hier an seinem Orte anzutreffen. Unter denen sehr vielen Arten derselben sind die May-Käfer, welche ohngefehr eines Glieds lang und Rostfarb aussehen, vor die fruchtbaren Bäume die schädlichsten. Immassen sie gemeiniglich mit dem Ende des Aprils und den gantzen May hindurch, wenn die Baum-Blüthe, in manchen Jahren, und sodenn allermeist in der Abend-Dämmerung, offt gantze Heerdenweise ziehen, mit angehender Nacht aber sich nach und nach lagern, des Tages über gantz matt und Krafftlos liegen bleiben, mit dem Abend aber wieder munter werden, und ihren Zug von neuen fortsetzen, bis sie sich endlich allmählich verlieren, ohne daß man in Acht nehmen kan, wo sie bleiben. Es kan dieses Ungeziefer weder viel Hitze noch starcke Kälte vertragen, daher sie so wohl in kalten als warmen Frühlingen am wenigsten wahrzunehmen. Wo sie eigentlich herstammen, und wie sie gezeuget werden, ist nicht gar ausgemacht, ob sie nemlich aus ihren eigenen Eyern, oder aus der Roß-Käfer ihren herfür kommen; dieses aber ist gewiß, daß die Gärtner und Acker-Leute bey Aufgrabung der Erde solche gar häuffig, doch ein Jahr mehr als

das andere anzutreffen pflegen. Vor solchen kan man die Bäume verwahren, wenn man dürren Wermuth, Knoblauch, Mooß, dürres Scabiosen-Kraut, Rinds-Hörner oder Klauen, altes Schuh-Leder und Schwefel klein zerschneidet; Abends und Morgens auf einem Kohlfeuer Rauch darmit machet, und dasselbe unter den Bäumen hin und her träget, so daß der Wind den Rauch gegen die Bäume treibe, als wordurch dergleichen Ungeziefer verjaget wird. Die Gold-Käfer, deren Flügel-Schalen grün und Gold-Farbe durch einander spielen, thun in denen Weinbergen grossen Schaden; Solche zu vertreiben soll man die Wurtzeln und das obere Theil an den Reb-Stöcken, wenn man sie einsetzet, mit dünnen Rinds-Koth beschmieren; man soll auch die Reben mit einem Reb-Messer schneiden, welches man vorhin mit Oel, darinnen Spanische Fliegen gebeitzt worden, hat schmieren lassen; hätten aber dieselbe die Reben bereits verderbet, soll man dieselbigen mit gebranntem Hirschhorn, oder mit Rinds-Mist, oder mit Esels-Huf und Ziegen-Horn beräuchern lassen. Die Rosen-Käfer sehen fast aus wie die Mayen-Käfer, haben aber einen grün- und Goldfarb-spielenden Hals und Kopff, wie die Gold-Käfer, und sind kleiner als die vorher beschriebenen zwey Arten. Sonderlich sind diese denen jungen Schweinen sehr schädlich, ja tödtlich.

Kälbern, siehe Kalben.

Kälber-Kuh, suche Kuh.

Kälber-Lamm, siehe Lamm.

Kälber-Weide, wo bey grossen Haushaltungen eine starcke Vieh-Zucht ist, pflegt man denen Kälbern einen besondern Platz auf einer Wiese zur Weide einzugeben, und solchen in gewisse Quartiere abzutheilen und zu verzäunen, auch in ein iedes eine Thüre zu machen, damit wenn die Kälber eines aufgefressen, solches zugemachet, und so lange gehäget werden könne, bis sie die übrigen Eintheilungen nach und nach gleichfalls abgeweidet, und also, da inzwischen das Gras wieder nachgewachsen, bey dem ersten wieder von neuen anfangen können. Weilen auch diejenigen Kälber, so ein stärckeres Wachsthum vor denen andern haben, die geringern von der guten Weide abzubringen und abzustossen pflegen, als soll man denen schwachen und geringen besondere Stallungen auf denen Kälber-Weiden geben, und zwar die besten, damit sie sich an dem guten Futter erholen und besser wachsen können.

Kälte, diese ist nach einiger Natur-Künstiger Meinung, ein Mangel der Wärme, und eine Zurückhaltung der nothwendigen Bewegung, worauf vermittelst der Schwere der Lufft, die bekannten Wirckungen der Kälte erfolgen müssen. Weil aber diese Beschreibung nur sagt, was sie nicht sey, und die Erklärung der Wärme erst erfordert wird, um sie zu verstehen, überdem aber eine Wirkung angiebt, die nicht allemahl gleich erfolget, sondern wohl gar das Gegentheil, so würde bey derselben noch vieles zu erinnern seyn, wenn es eigentlich hieher gehörte, und sich der Land-Wirt nicht vielmehr um die Zeichen der zu erwartenden Kälte und ihre Wirckungen, wie auch die Mittel gegen die schädlichen zu bekümmern hätte. Jedoch man muß doch einige Grund-Sätze haben. Die Kälte ist am ersten und natürlichsten als eine Art unserer Empfindung von der Lufft, oder einem andern Cörper, den wir alsdenn, wenn wir diese Empfindung haben, kalt nennen, wiewohl sie auch aus andern Wirckungen geschlossen wird, zu begreiffen. Jedoch diese ist die erste und leichteste in unserer Empfindung, die wir von der Kühle unterscheiden. Damit stimmen alle Bauern ein. Allein woher kommt nun diese? Die vielerley Meinungen kan man im Lex. Philos. nachschlagen. Indessen ist es wohl am sichersten, daß man zwey Haupt-Bewegungs-Kräffte, nemlich der Zusammenziehung und der Ausdehnung (vim centripetam s. contractionis und vim centrifugam s. expansionis) in der corperlichen Natur annehme; denn diese kan man gantz deutlich leicht begreiffen, es mögen dazu nun besondere Haupt-Materien, tanquam subjecta, als z. E. eine ausdehnende, schwermachende, warmmachende oder 2 Haupt-Elementa angenommen und gesetzet werden, darum wollen wir ietzo nicht streiten. Es ist auch nicht zu leugnen, daß die ausdehnende, ja die vereinigten Cörper zerreissende Krafft, sonderlich der feurigen oder warmmachenden Materie, oder dem æther zuzueignen, diese aber ihren Haupt-Sitz in unserer Sonne habe, und daraus theils unmittelbar durch die blosse Lufft, oder mittelbar durch hitzige und brennende Cörper auf und in unsere Erde und Cörper einfliesse, die an sich selbst aus zusammen ziehenden und schweren Theilgen bestehet, welche also dadurch nach dem mehr oder weniger wärmende, hitzende und feurige, d. i. ausdehnende, edele oder unedlere Theilgen in dieselbe kommen, ausgedehnet, ja endlich gar zerrissen und zerstöret werden, wie man bey dem Küchen-Feuer siehet. Wenn wir nun mit unserer Seele diese verschiedene Grade der ausdehnenden Bewegung an unserm Leib, oder durch die Werckzeuge der Empfindung unsers Cörpers mehr oder weniger empfinden, so nennen wir diese Empfindung Wärme, Hitze, Brennen ꝛc. Wenn aber diese Theilgen mehr oder weniger abnehmen, oder durch diejenigen Materien, die mit der zusammenziehenden Krafft versehen, verunedelt werden, so erfolgt auch eine immer mehrere Zusammenziehung, und also anfänglich an einem Theil eine schwächere Bewegung, dahingegen auch in denen daran liegenden Theilgen eine stärkere Bewegung, ein Drücken und Stossen erfolgen muß. Wenn nun unsere Seele auch diese zusammenziehende Bewegung mehr oder weniger empfindet, so nennen wir solche Empfindung bald die Kühle, wenn sie aber stärker.

ker, die Kälte, und endlich den Frost. Ja diejenigen Cörper, darinne diese Bewegungen so vorgehen, und die wir so empfinden, oder eine Zusammenziehung, Verdickung oder ein Aufhören der Bewegung sehen, und davon nach der Erfahrung auf diese Abnahme der ausdehnenden Krafft oder deren Theilgen, die besonders als elementarische Theile damit versehen sind, schliessen, so nennen wir solchen Cörper bald kühle, kalt, gefroren ꝛc. Und aus diesem Grunde sonderlich sagen wir: Die Lufft ist kühle, kalt, das Wasser ist kühle, kalt, gefroren, wenn wir es anfühlen und so empfinden, oder wenn wir Eis, Schnee, Reiff, Schlossen, Hagel, das ist, eine Verdickung eines fliessenden, beweglichen, luckern, hellen und ausgedehnten Cörpers sehen. Eben so urtheilen wir auch von einem kalten Stein, Cristall, Eisen und so fort. Diejenigen Wirckungen nun dieser Ursachen der Kälte, welche sonderlich vermittelst der kalten Lufft, oder des kalten und gefrornen Wassers, oder solcher Säffte in unsern Cörpern, in denen Thier-Cörpern, und in denen Pflantzen, ingleichen in der Erde entstehen, kommen solchergestalt meistentheils von dem wenig oder mehrern Aus- und Einfluß unserer Sonne in unsere Gegend, wo wir wohnen, und zwar vornemlich, nach dem Unterschied des Standes, der Erde und unserer Gegend darauf gegen die Sonne her. Es kan aber auch durch zufällige Ursachen die Kälte einer Gegend auf eine Zeitlang vermehret werden, z. E. wenn viel kältere Lufft aus einer andern Gegend zu uns gebracht, oder selbige noch besonders mit sehr kalten Cörperchen angefüllet wird. Dieser Stand der Erde aber muß sich theils Tag und Nacht wegen der Bewegung der Erde um ihre Achse, theils jährlich in denen bekannten 4 Jahrs-Zeiten, wegen ihres ecliptischen Lauffs, um die Sonne, welches letzte aber der gemeine Mann dem Lauff der Sonne um die Erde zuschreibet, verändern, und also auch unsere Empfindung, daß die Lufft warm, heiß, kühle oder kalt sey, changiren. Ja das, was wir gemeldeter massen an andern Cörpern gewahr werden, muß sich eben so verändern. Jedoch da unsere und andere Cörper aus verschiedenen mehr oder wenigern ausdehnenden edelern oder unedlern Theilen bestehen, oder solche Materie an sich haben können, die also der Kälte oder der zusammenziehenden Krafft, mehr oder weniger widerstehen; so entstehet daraus eine mehr oder wenigere Härte gegen die Kälte in denen verschiedenen Cörpern der Menschen, Thiere und Pflantzen, ja so gar anderen irdischen Cörpern. Und daher kommt es, daß, wenn einer über Kälte oder grossen Frost klaget, oder wenn wir an diesem und jenem Gewächse Merckmale der Kälte, z. E. ein Zusammenziehen der Blätter, ein Stillestehen und Verdicken derer sonst herum lauffenden Säffte ꝛc. gewahr werden, so empfindet der andere nur kühle, oder man wird an einem andern Gewächse diese Wirckung nicht gewahr. Ja, es geschiehet wohl gar, daß, wenn die äussern Theilchen eines Cörpers zusammen gezogen werden, die Säffte aber eben nicht derum circuliren, sondern ihren Umlauff erst um denen äussern Theilen, z. E. einer Saat des Baumes, ꝛc. die Erde und Saat um dem Schnee, in ihren eigenen Gängen haben können, dadurch ihre erwärmende hitzige Materie verschlossen, und so gar bewahret, ja concentriret, solchergestalt aber Saat, ꝛc. der Baum vor dem Frost zu gäntzlichen Erfrieren verwahret wird, welches sonst erfolget, wenn alle ausdehnende Bewegung gäntzlich aufhöret, und wenn das Gleichgewicht unter diesen beyden Hauptbewegungen der Natur, dadurch alle Cörper aus ihren einfachen Theilgen entstehen, nicht auch nur einiger Widerstand der einen gegen die excessive Uiberwucht der andern verhanden ist. Und eben auf diese verschiedene Art und Weise der Wirckungen der Lufft kommt es an, wenn man zum Exempel die Frucht-Knospen der Pfirschen und Apricosen-Bäumgen, die im Früh-Jahre bey kalten Nächten leicht erfrieren, durch kaltes Wasser, so leicht frieret, wenn man sie damit gleich nach der Sonnen Untergang begiesset, vor dem Frost bewahren kan, weil die Eisschale ein Harnisch ist, und die obere Haube der Knospe und des Baumes zusammen ziehet, dadurch aber den circulirenden Safft und das Innere der Knospe vor der Kälte, wie die Schnee-Decke die Saat und das Herz-Blättgen verwahret. Aus dieser wenigen Nachricht kan nun ein Wirt leicht von denen Zeichen, Wirckungen, und so wohl schädlichen als guten Wirckungen der Kälte nicht nur an denen Cörpern der Thiere, sondern auch an seinen hauswirtlichen Objectis als Früchten, Victualien, flüßigen und trocknen Dingen erkennen. Es lassen sich dadurch alle Wirckungen aus ihren Ursachen erklären, und daraus alle Regeln den Schaden der Kälte abzuwenden, so weit wir dazu vermögend sind, als auch sich derselben nützlich zu bedienen, ja ihren verschiedenen Grad zu brauchen, gar leicht zu gen. Hauptsächlich kommt es auf die Veränderung der Lufft an. Wo es daher noch in unserer Gewalt ist, die Lufft eines grossen oder kleinen Raums, darinne ein Cörper ist, in einem Cörper nach unserm Gefallen warm oder kalt, leidlich oder kühle zu machen, da wozu wir Wasser, Bedeckungen, Keller, Frey, Holtz, Ofen ꝛc. brauchen, so können wir auch die Wirckungen der Kälte und Wärme zu unserm Nutzen brauchen und dirigiren, etc. doch den Schaden abwenden oder verringern. Dazu gehöret nun Erfahrung, Erkäntniß der Dinge, Vorrath derer dazu dienlichen Sachen, Bequemlichkeit der Gebäude, z. E. Keller, gute Oefen, Holtz; und ferner die Fähigkeit, zum voraus den Eintritt eines schädlichen oder nützlichen Grads der Kälte von dieß und jenes einzusehen, voraus zu wissen und zu vermuthen, ja den Grad der Kälte

selb

ſelbſt zu erforſchen. Zu beyden dienen die Wetter-Gläſer. Man hat aber auch andre Zeichen und Mittel an Thieren und andern Dingen. Wenn zum E. nach einem hellen Tage im Winter des Abends ſtarcker Nebel von der Lufft niedergedrücket wird, ſo iſts ein Zeichen, daß in der obern Lufft aus etwa einer Urſache der Grad der Kälte gröſſer werde, weil die ausgedehnte Dünſte verdicket und ſchwerer werden, folglich niederfallen, da ſie noch nicht hoch genug geſtiegen waren. Man ſchlieſt alſo billig daraus, daß es dieſe Nacht einen ſtarcken Froſt thun werde. Der Winter aber iſt überhaupt die kalte Zeit. Warum? Das läſſet ſich alles aus obigen Urſachen erklären. Soll es nun recht kalt werden, ſo muß die Erde alle ihre Wärme, die ſich den Sommer über in ihr verſammlet gehabt, erſt wieder verlieren, welches durch manche Unterſuchung gefunden, und durch angeſtellte Proben der Wetter-Gläſer beſtätiget worden, daß dieſes endlich um die Mitte des Decembers erfolge; Weil die Lufft auch aus zufälligen Urſachen mehr zuſammenziehende oder ausdehnende Theilgen bekommen kan, folglich wenn dieſe immer mehr fehlen, kälter wird, und denn zu gedachter Zeit keine Wärme aus der Erde in die Lufft mehr gehet, ſo bleibet die Lufft kalt, und kan demnach die Kälte nach dieſer Zeit immer zunehmen, wenn auch ſchon endlich die Sonne wärmer zu ſcheinen anfänget, und unſerm Zenith ſich nähert, weil doch in einer Zeit auch von zwey Monaten ſie nicht allzu hoch ſteiget, und aus dieſer Urſach ihre Krafft der Erwärmung noch nicht ſo empfindlich iſt; aus welchen Umſtänden die alten Reime eingetroffen:

Wenn der Tag beginnet zu langen,
Kommt die Kälte erſt gegangen.

Im übrigen iſt bekannt, daß Federn, Wolle, und alle daraus zubereitete Sachen, der Kälte widerſtehen, oder vielmehr den Menſchen, wenn er ſich derſelben bedienet, in ſeiner natürlichen Wärme erhalten und verhindern, daß die von ihm ausgehende Wärme, nicht ſo gleich durch die andringende Kälte gemindert, oder endlich gar überwunden und gleichſam verzehret werden möge; ingleichen weiſet die tägliche Erfahrung, daß man durch die Bewegung, ſeine natürliche Wärme oder die im Leibe befindlichen warmmachenden Theilgen unterhalten, und in eine rechte Hitz bringen könne; folglich iſt das beſte Mittel wider die Kälte und die daraus entſtehende Gefahr, daß derjenige, der bey harter Kälte nicht hinter dem Ofen bleiben kan, ſich eines theils äuſſerlich wohl verwahre, und ſodenn durch ſtete, ja wenn es nöthig, auch ſtarcke Bewegung, ſein natürlich Feuer zu erhalten ſuche, aber ja vor ſtill ſitzen und ſchlafen, folglich auch vor ſolchen Sachen, die den Schlaf befördern, dergleichen der Brantewein, ſich ernſtlich hüte, wenn ihm ſein Leben lieb. Solte aber ein Theil des Leibes, ſonderlich eine Hand oder Fuß, durch die allzuhefftige Kälte ſeyn gerühret worden, ſo iſt das rathſamſte, daß dieſes Glied in ein kaltes Waſſer gehalten, und bey einer doch nicht allzu ſtarcken Wärme der Stube wieder aufgethauet werde. Denn allzu jählinger Wechſel, bringet in allen Stücken Gefahr und iſt ſchädlich, indem Kälte und warme Lufft ſo plötzlich zuſammen kommt und Waſſer machet, ſolchergeſtalt aber zur Fäulung Anlaß giebt. Dannenhero die allermeiſten Leute ihnen unwiſſend ſich damit verwahrloſen, wenn ſie die Hände oder Füſſe ſehr erkältet, und ſelbige ſogleich an den heiſſen Ofen oder an das Feuer ſtellen.

Kämpffen, wenn ſich zwey Hirſche mit einander ſtoſſen, ſo ſagen die Jäger: die Hirſche kämpffen. Solches geſchiehet gemeiniglich zur Brunfft-Zeit, da nemlich ein Brunfft-Hirſch, der noch kein Wild hat, mit einem andern, der hinter ſeinem Wilde hergehet, und nicht ausreiſſet, ſondern ſich zu wehren getrauet, anbindet, und beyde mit dem Gehörne dergeſtalt ſcharff zuſammen fahren, daß man es eine Viertel-Stunde, ja bey ſtillem Wetter, noch weiter klappern höret, bis entweder einer weichen, oder gar todt auf dem Platze liegen bleiben muß. Viele werden zu ſolcher Zeit krumm und lahm zu ſchanden geſtoſſen, ja es geſchiehet zuweilen, daß ſie ihre Gehörne ſo feſte in einander verwirren und verbiegen, daß ſolche nicht wieder von einander gebracht werden können, und alſo beyde umkommen müſſen. Ein Hirſch, ſo im Kämpffen am kurtzen Wildpret verletzt worden, wird ein Kümmerer genennet.

Käs, Käſe, iſt eine Speiſe, welche aus geronnener Milch zubereitet, und bey der Wärme getrocknet wird. Nachdem man nemlich die Sahne oder den Rahm zum Ausbuttern abgenommen und bey Seite geſtellet, ſo läſt man entweder die übrige Milch, ſo an einigen Orten der Topffen genennet wird, verſauren, und an einem warmen Ofen, oder auf dem heiſſen Herd von ſich ſelbſt gerinnen, it. in warmen Waſſer, welches Brüh-Käſe heiſſet, oder man zwinget die annoch ſüſſe Milch, durch darein gethanes Lab, Lupp oder Käſehärten, daß ſie gerinnen muß, welches Lab- oder Lobe-Käſe ſind. Die geronnene Milch, wird entweder in die mit kleinen Löchern verſehene Käſe-Formen gethan, oder aber in den Qvarck-Sack geſchüttet, in den Qvarck-Korb oder die Milch-Banck geleget, und mit einem groſſen Stein beſchweret, damit das Molcken ſich von dem Qvarck oder der Käſe-Materie abſeige, und in das untergeſetzte Molken-Faß ablauffe. Der Qvarck, welchen man nicht zu lange liegen laſſen muß, damit er nicht zu trocken werde, wird hierauf geſaltzen, und entweder allein mit Kümmel, oder mit allerhand Geſämen und Kräutern, als Kümmel, Fenchel, Ehrenpreis, Hollunder, Majoran, Löffel-Kraut, und dergleichen vermenget, welche letzte Art Kräuter-Käſe heiſſen, und ſodenn, wenn man ihn vorhero wohl durchknetet, entweder

...ASTRONOMY...

...ASTRONOMY...

...ASTRONOMY...

n dergleichen in ein Gefässe gethan, mit Bier, ilch, Brantewein, oder anderer Feuchtigkeit lends erweichet werden, wird solches ein eiß-Matz, ingleichen auch Streich-Käse ennet, welcher zwar wie eine Butter sich ichen lässet, aber von Geruch und Geschmack r starck ist. Die trockenen und dürren Käse, ß man in lufftige und feuchte Oerter, die chten Käse aber in trockene und warme Zim- r legen: Denn an feuchten Oertern werden dürren Käse besser, und an warmen und tro- nen, werden die feuchten Käse mager. In Käse-Körbe, Käse-Häuser oder andere Zim- r und Gerüste, da die Käse liegen, soll man ht viel Licht fallen lassen, sondern ie dunckler d finsterer sie sind, desto leichter werden sie den Mücken und Fliegen erhalten. So muß n sie auch vor denen Mäusen, Katzen und an- n naschhafften Thieren wohl bewahren, weil ige sonsten mercklichen Schaden daran thun. e Wochen soll man die Käse ein paar mahl kehren, und fein gemach und säuberlich von er Seite auf die andere kehren, damit sie all- hlich abtrocknen und desto länger dauren gen. Johannis-Kraut, neben oder auf die se gelegt, soll dieselben vor allen Würmern vahren, so gar, daß auch die Würmer, die all- eit schon gewachsen sind, davon heraus fallen d sterben müssen. Bircken-Safft in die Milch han, soll verhindern, daß hernach keine Ma- in den Käsen, so daraus gemacht werden, chsen können. So sollen auch die Aron- ätter, auf die auswerffende Käse geleget, die aden vertreiben. Unter dem gemeinen Volck er Käs eine gemeine Speise, bey vornehmen ten aber wird er nur zum Nachtische aufge- t. Man pfleget auch von selbigen Suppen machen, Kuchen, wenn sie mit dergleichen treuet, zu backen, Käse-Kugeln, Käse-Fladen d dergleichen mehr daraus zuzubereiten. Un- altzener Käse soll nach einiger Meinung, gute ahrung geben, dem Magen wohl bekommen, n Leib erweichen und offen halten, auch wohl dlich seyn, muß aber bald verzehret wer- n, weilen er ohne Saltz nicht lange dauren n; gesaltzener Käse hingegen soll den Bauch d Magen beschweren, den Stein und andere anckheiten verursachen und wenig Nahrung ben. Andere aber machen diesen Unterschied, ß ein neuer Käs vor der Mahlzeit genossen, ei- n Appetit zu Essen mache, ein alter Käse aber ch der Mahlzeit genommen, zur Dauung hel- und die aus dem Magen in den Kopf steigen- Dünste dämpffe. Ein frisch gemachter Käse ein gutes Heil-Mittel, wenn er über hitzige schwulsten, entzündete Augen, und blauge- lagene Zeichen im Gesichte geleget wird. Die ten scharffen Kuh-Käse, sollen ein treffliches ittel wider das Podagra seyn, wenn sie in ei- r Schwein-Schmeer-Brühe erweichet, mit rselben in einem steinernen Mörser zu einem rey gestossen, und über die podagrische Knor- n warm geschlagen werden, als wovon die ut aufbricht, und die darunter verborgene lchigte Materie, nach und nach ausfält: an muß aber mit dem überschlagen so lan- ge fortfahren, bis das Uibel völlig geheilet ist.

Käse-Form, Käse-Napff, ist eine entweder von Thon, wie ein Napff, oder von Holtz wie ein Kästlein, oder wie ein Körblein gemachte Form, worein der Käs geschlagen wird, daß er darinnen seine gehörige Gestalt gewinne, und feste werde. Sie muß unten Löcher haben, damit das Mol- ken durchlauffen, und abseigen könne.

Käse-Härte, siehe Laab.

Käse-Haus, ist bey einer starcken Haushal- tung auf dem Lande ein besonderes Gemach oder Gebäude, wo die frischgemachten Käse zu trocknen hingeleget und vor allerley Unge- ziefer verwahret werden. Es soll eine Thüre mit einem guten Schlosse, wider die zwey- beinigten Mäuse haben, die andern Oeffnun- gen aber, sollen mit Leinewand, oder einem feinen Drat-Gitter vermacht seyn, damit zwar die Lufft durchgehen, hingegen weder Vögel, Ratten, Mäuse, noch ander Ungeziefer zu de- nen Käsen kommen können, welche an denen Oeffnungen inwendig herum auf denen über einander gebauten Stellagen ihren Platz finden.

Käse-Horde, ist ein ablang viereckigtes Ge- flechte von schwachen Gerten, von beliebiger Länge und Breite auf beyden langen Seiten an Latten oder dünnen Stangen befestiget, wel- ches Winters-Zeit in die Stuben gehänget mit Stroh beleget wird, um die Käse darauf zu trocknen. Weil aber das darauf gelegte Stroh oder die Binsen in die noch weichen Käse ein- schneiden, so daß sich hernach in diese Ver- tieffungen allerley Unrath legen kan; so hat man an deren Stelle lieber ablange viereckig- te Rahmen, über welche ein Stücke saube- re Leinewand straf ausgespannet befestiget, worauf die Käse ausgeleget werden.

Käse-Kohl, siehe Blumen-Kohl.

Käse-Korb, ist ein höltzernes an den Seiten und unten mit Sprüsseln versehenes, oben aber gantz bedecktes Gerüste, mit zweyen oder dreyen Fächern versehen, welches aussen an dem obern Theil eines Gebäudes fest gemacht, und zu Treugung derer darein gelegten Käse be- stimmt ist. Etliche lassen an den Seiten her- um, und denn auch über die Böden der Fä- cher Leinewand ausspannen, damit die Käse schön sauber und rein verbleiben, und weder die Fliegen und anderes Geschmeiß, noch der Staub dieselben vernreinigen möge.

Käse-Kugeln, oder Käse-Küchlein, sind ein gewissenes Gebackenes von Käse, welches folgen- der Gestalt zubereitet wird: Man nimmt ein halb Pfund sehr klar geriebenen Edamer- oder Parmesan-Käse, ein Viertel-Pfund schönes Mehl, zwey Löffel voll Milch-Rahm, und vier oder fünf Eyer, aus welchen die Vögelein (nem- lich dasjenige, woraus hernach das Hünlein wird) genommen worden, machet daraus einen Teich, rühret solchen glatt ab, bestreichet sodenn die Hände mit Schmaltz, oder feuchtet sie mit Wein oder Bier an, formiret damit runde Ku-

geln

geln, oder länglicht runde Strützeln, oder giebet ihnen die Gestalt ziemlich grosser Birnen, und leget sie in heisses Schmaltz. Hierauf giebt man ihnen anfänglich eine starcke Hitze, nimmt die Pfanne immerzu vom Feuer, schwingt sie in die Runde herum, und bäckt sie hernachmahls langsam ab, legt sie folgends auf Papier, und lässet sie ein wenig hin und wieder lauffen, so werden sie schon; in die Birn kan man an stat der Blüte oder des Putzens ein Gewürtz Nägelein, und an stat des Stiels ein Stücklein Zimmet stecken. Einige nehmen zwey Drittheil Käse, ein Drittel Mehl, und giessen ein wenig gute Milch und Wein, nebst den Eyern, an den Teig, lassen hingegen den Milch-Rahm davon. Oder machen einen Teig von Käs, Semmel, Mehl und Eyern in rechter Dicke an, und verfertigen daraus Käse-Kugeln auf erstbesagte Weise.

Käse-Laab, oder
Käse-Lupp, siehe Laab.

Käse-Mutter, heisset bey einer grossen Haushaltung eine Frau, welche die Aufsicht über die Vieh-Mägde hat, sie zur Arbeit anweiset und anhält, daß sie alles mit geziemenden Fleisse verrichten; dieser pfleget man zugleich die Aufsicht über das Rind-Ziegen-Schwein- und Feder-Vieh, das Brot-Backen, Milch-Wesen, und alle bey einer Wirtschafft dem weiblichen Geschlechte zukommende Sachen und Verrichtungen mit anzubefehlen; ja wo keine Verwalterin verhanden, ist ihr auch das Mehl, Brot, Saltz, Fleisch, Speck, Obst, Kraut, Kohl, Rüben, Mohren, Erbsen, Grütze und andere Victualien vor das Gesinde, nicht weniger Schrot, Kleyen, schwartz Saltz, Weitzen, Gerste, Haber, Wicken u. d. g. vor das Vieh anvertrauet. Was in übrigen solchergestalt ihr Amt, Gebühr, Verhalten und andere Schuldigkeit sey, kan unter dem Wort Hofmeisterin, it. Hauswirtin nachgelesen werden.

Käse-Napf, siehe Käse-Form.

Käse-Pappeln, suche Pappel.

Käse-Schale, ist insgemein ein zinnern Küchen-Geschirr, in Form eines tieff einwarts sich biegenden Tellers, der auf einem niedrigen Fusse ruhet, darinnen man den Käse auf den Tisch zu tragen und daselbst aufzustellen pfleget.

Käse-Wasser, siehe Molcken.

Kästen, suche Castanien.

Kästen-Baum, siehe Castanien-Baum.

Käuen, heisset so viel als die annoch groben Speisen, mit den Zähnen zu zermalmen, oder in Ermangelung derer mit dem Zahn-Fleisch zu zerdrucken, bis sie endlich sich bequem verschlucken lassen. Hieraus ist abzunehmen, daß denen Kindern anfangs ehe sie käuen können, solche Speisen neben ihrer gewöhnlichen Milch-Nahrung gegeben werden müssen, die sich als ein Mus oder Suppe gar füglich mit einem Löffel einstreichen lassen; hergegen soll ja nicht denen Muhmen oder Kinder-Frauen, welche vielmahls nicht die reinsten Personen sind, ihr unflätiges Vorkauen gestattet werden, denn zu geschweigen, daß wohl dergleichen Leute den besten daraus gesogenen Safft vielmahls selbst verschlucken, und den mit ihrem offt unreinen Speichel vermischten Uiberrest, dem jungen Kinde zukommen lassen; so ist ja auch gantz begreiflich, daß die von einem ungesunden, ja wohl aus stinckendem Zahn-Fleische, und mit Scharbockischen Geblüt und dergleichen Speichel vermengte, und vom Kinde eingeschluckte Speise, dessen sonst gute Natur inficiren könne, so daß es nicht zu bewundern, wenn solche Kinder vielmahlen nach diesen in üble Umstände gerathen, ausschlagen, grindig und krätzig werden u. s. f. Ja wem dieses alles nicht wäre, so nehme derjenige, welcher nicht glauben kan, daß das Kind von der auf solche Art von einer unzüchtigen, liederlichen und boshafftigen Wärterin vielfältigen eingeschluckten Speichel, ebenfalls zu dergleichen bösen Disposition verwehnet werde, solches aus der Erfahrung ab, da ein Herr seinem Hund, welchem er öffters seinen Speichel zu lecken giebt, also an sich gewöhnet, daß er zuletzt gantz toll und rasend zu seyn scheinet, wenn er mit Gewalt abgehalten wird, daß er zu seinem Herrn, von dem er doch die Witterung hat, nicht kommen kan. Hierbey ist auch noch des Wieder-Käuens zu erwehnen, da manches Thier, das einmahl gekäuete und verschluckte Futter, wieder aus dem Magen in das Maul führet und wieder käuet. Indessen haben die wiederkäuende Thiere insgemein 4 Magen, und aus einem sowol aus ihrem Futter bereiteten Nahrungs-Safft ein stärckendes und nahrhafters Fleisch, sind auch an sich von grossen Kräfften.

Käuler, siehe Keuler.

Kahm oder Kahn, suche Kaan.

Kahn, ist ein kleines Fahr-Zeug, dessen man sich bey Haushaltungen zum Fischen auf grossen Seen und flüssenden Wassern bedienet.

Kaiser-Krone, oder die Königs-Lilie sonst genannt, ist ein Blumen-Gewächse, welches vor eine Lilien-Art gehalten wird, ob es schon keinen schuppichten Kiel oder Wurtzel, wie die Lilie, sondern eine glatte und sehr zarte Zwiebel hat. Sie treibet einen hohen Stengel, und oben auf demselben, einen kleinen Busch Blätter. Um den Stengel unter den Blättern schiessen in gleicher Höhe etliche Blumen hervor, welche in der Runde herum niederwärts hängen, und gleichsam eine Krone formiren. Diese Blumen, so den Lilien, oder vielmehr denen Tulipanen gleich sehen, haben keinen zurücke gebogenen Rand, und stehen an der Oeffnung nicht allzu weit von einander, komen auch nicht allezeit in gleicher Anzahl, denn zuweilen blühen ihrer viele, zuweilen wenig: Die einfache Kaiser-Crone, hat röthlichte oder Pomerantzen-farbne Blumen; es giebt auch Lichtgelbe und bunte oder gelbe mit rothen Streifen durchzogene, welche aber etwas rar sind; hernach hat man etliche mit gefüllten Blumen, ingleichen gedoppelte und dreyfache, welche zwey oder drey Reihen Blumen, oder zwey und drey Cronen über einander

ander haben, deren iede von der andern in einer gewissen Weite abstehet. Mitten aus einer ieglichen Blume kommen sieben kleine gelbe Splitter oder Zäpfflein herfür, unter welchen das mittelste etwas länger, und an dem Ende ein wenig dicker ist, als die andere. Auf dem Grunde eines ieden Blats dieser Blume, befindet sich eine gewisse wässerichte Feuchtigkeit, die wie eine überaus schöne weisse Perle formiret ist, und hernach allgemach ein sehr reines und helles Wasser Tropffenweise fallen lässet. Die Blumen haben einen widerwärtigen stinckenden Geruch, und fallen, wenn sie an einem Ort stehen, da die Sonne den gantzen Tag hintreffen kan, leichtlich ab. Nach der Blüthe kommen eckigte Häupter, so voll platten röthlichen Saamens sitzen. Die Wurtzel oder Zwiebel muß um ihrer Grösse willen vier Zoll tieff in ein gutes fettes und luckeres Erdreich, im wachsenden Monden eingepflantzet, darff aber nicht jährlich, wie die Tulipanen, sondern nur alle zwey oder drey Jahr ausgehoben werden. Man kan dahero sie in die Ecken der Blumen-Felder hin und wieder vertheilen, da sie ohne Hinderniß stehen bleiben. Will man sie nicht offt ausnehmen, so kan man nur um die Wurtzel her räumen, die jungen Zwiebeln davon nehmen, und die alten stehen lassen. Man pfleget auch wohl an feuchten Orten, unten an den Grund, kurtzen verfaulten Pferde- Schaaf- und Küh-Mist zu legen, und darauf etwan zwey Zoll hoch, gute luckere, sanfftigte Erde, auf diese aber die Zwiebel zu setzen, und solche alsdenn vollends vier Zoll hoch mit guter luckerer Erde zuzudecken. Wenn man sie zu behöriger Zeit ausgenommen hat, muß man sie entweder, nach abgeledigter übrigen Brut, im September bald wieder einsetzen, oder aber wenn man sie etliche Tage lang austrocknen lassen will, in ein Papier einwickeln, und in einer Schachtel verwahren. Die jungen kan man auf ein Beete zusammen pflantzen, bis sie groß werden, und ihre Blumen bringen, hernach aber müssen sie zu denen Blumen-tragenden versetzet werden. Man kan sie von dem Saamen ebenfalls erziehen, doch gehet es damit gar langsam her, weil sie offtmahls acht, zehen bis ins zwölffte Jahr stehen, ehe sie Blumen bringen. Weil der Kiel oben hohl, muß beym Verpflantzen ein Wein-Blat darauf gebunden werden, damit die Nässe nicht eindringen, und der Kiel davon verfaulen möge.

Kaiser-Wurtz, siehe Meister-Wurtz.

Kalb, ist ein vierfüßiges Thier, und das Junge von dem Rind-Vieh, nemlich vom Ochsen und von der Kuh, welches, wenn es männlichen Geschlechts, ein Ochsen- oder Bullen-Kalb, wo es aber weiblichen Geschlechts ist, ein Ferken- oder Motschen-Kalb genennet wird. Die jungen Kälber soll man, sobald sie geworffen worden, in gut frisch Stroh legen, doch sich dabey in acht nehmen, daß man sie nicht zu grob noch zu viel mit den Händen berühre, vielweniger damit über ihren Rücken streiche; Denn es an ihnen gar bald ein Schade daraus entstehen, dieweil ihr Rück-Grad noch gantz weich und schwach ist. Man lässet das Kalb insgemein gerne die gantze Zeit über, bis es abgesetzt oder verkaufft wird, bey der Kuhe liegen, damit es von derselben anfänglich wohl geleckt, und gesäubert werden, und wärmer bleiben, hernach aber desto eher und leichter nach seinem Willen, zur Milch kommen möge: Andere aber nehmen das Kalb, wenn dasselbe fünff oder sechs Tage, nachdem es gefallen, um und bey der Kuh gewesen, und genugsam von ihr gesäubert worden ist, hinweg, sperren es in einen besondern Stall ein, und machen ihm eine gute Stroh-Streu, die sie offtmahls erfrischen: Allemahl aber, so offt das Kalb zu saugen begehret, tragen sie es zur Kuh, und nehmen es, nach gestilltem Hunger, wieder weg in seinen besondern Stall. So offt man siehet, daß ein Kalb entweder nicht Lust zum Saugen hat, oder aber nicht saugen kan, (welches daraus zu schliessen, wenn es nur an das Euter riechet, aber nicht so kräfftig ist, daß es die Milch heraus ziehen mag) so muß man ihme die Zunge aufheben, und so sich weisse Wärtzlein darunter befinden, solche mit einer scharffen Beiß- oder Kneip-Zange abzwicken; alsdenn mit zerstossenem, und mit Saltz-Wasser und Eßig gemischtem Knoblauch den verletzten Ort waschen, und mit Honig bestreichen, auch damit Abends und Morgens drey bis vier Tage lang fortfahren; widrigenfalls aber, und da man gemeldten Schaden nicht achten würde, dürffte das Kalb endlich gar zu Grunde gehen müssen. So lang das Kalb noch an der Kuh sauget, wird es ein Saug- oder Sog-Kalb, wenn man es aber zur Zucht abgewohnet, abgesetzt oder abgespänet, wird es ein Absetze-Kalb genennet. Was man nicht zur Zucht behalten, sondern verkauffen oder auch vor die Haushaltung schlachten will, pflegt man über vierzehen Tage oder drey Wochen nicht saugen zu lassen, ja es schaffen auch etliche solche Kälber bald nach dem neunten Tage ab, weil sie sonsten schier mehr an der Milch verthun, als manchesmahl die Fleischer vor die Kälber selbst bezahlen. Hat man aber ein Kalb guter Art, und ist dessen zur Zucht benöthiget, so lässet man es vier bis fünff Wochen saugen, alsdenn setzt man es ab. Ein Kalb, welches bey dem Kälbern, oder wenn es geworffen wird, blöcket, wollen einige nicht vor tauglich zur Zucht halten; so sollen auch die Kälber, die rothe oder schwartze Zähne haben, ingleichen die vor neun Monaten, das ist, zu frühzeitig fallen, nicht leicht aufwachsen und davon kommen, dahero lieber verkaufft, als zur Zucht gehalten werden. Man soll auch von alten Kühen keine Kälber absetzen oder ziehen: Denn man weiß aus der Erfahrung, daß sie gerne Zahn-brüchig werden, das ist, mürbe Zähne bekommen, die ihnen bald brechen und ausfallen, daß sie hernach nicht wohl gedeihen können. Daß aber etliche in der Meinung stehen, man sollte kein Kalb, so an einem Donnerstage gefallen, abnehmen, es möge der Monat heissen wie er wolle, weil es gemeiniglich im Hirn Wasser haben, und aufs allerlängste in drey Jahren den Schwindel bekommen solle, dahero auch nicht wohl gedeihen könnne, scheinet ein purer Aberglauben zu seyn. Am glücklichsten wird man fahren, und allezeit bey gutem Viehe bleiben, wenn man die Kälber

von denen besten Kühen, die viel Milch geben und fein langseitig sind, im zunehmenden oder vollen Monden absetzet, wie denn auch die im zunehmenden Monden jung gewordene Kälber, denen im abnehmenden Monden gefallenen vorgezogen werden, weil diese gleichsam immerzu abnehmen und geringe bleiben sollen. Die Zeit des Absetzens betreffend, darinnen sind nicht alle Haus-Mütter einig, denn etliche halten viel auf die Früh-Kälber, so zwischen Martini und St. Thomas-Tag fallen; weil aber solche Früh-Kälber zwar wohl wachsen und groß werden, allein gar schlechte Nutz- und Melck-Kühe geben, als halten andere die im Februario und Martio gefallene, und folglich im April abgesetzte Kälber vor die besten: Denn was gar spät abgewöhnet wird, und so jung den Sommer erreichet, kan wegen der Mücken und Fliegen, so sie zur Sommer-Zeit plagen und abmatten, bey der Weide wenig gedeihen. Etliche Haus-Mütter haben die Gewohnheit, sobald sie von einer guten Art, ein erstgeworffenes Kalb zur Zucht ausersehen, so stossen sie ihm ein Ey so tieff in den Hals, daß es das Kalb verschlingen muß, oder sie reiben ihme, ehe es noch an der Kuhe getrunken hat, das Maul mit Mist, und versichern, das Kalb soll alsdenn desto eher essen lernen, und besser gerathen. Man findet auch wohl Leute, die sowohl die Zucht- als Schlacht-Kälber ein gantzes Jahr oder aber so lange, bis die Kühe übers Jahr wieder trächtig, und die Milch ihnen vor sich selbsten verseigt, mit gutem Vortheil saugen lassen: Denn es ist bekannt, daß die Kühe, wenn man ihnen die Kälber bald wegnimmt, ihre Milch gerne verhalten, daß man in etlichen Tagen nicht viel von ihnen wird bringen können; hingegen wo sie ihre Kälber noch haben, werden sie reichlich Milch geben. Solchemnach lassen sie das Kalb nur ein wenig an der Kuhe ziehen, daß die Kuhe spüren kan, wer es seye; wenn sie nun aus Liebe zum Kalb ihre Milch willig und überflüßig gehen lässet, so rucken sie das saugende Kalb beyseits, und sammlen, wo nicht mehr, doch gleich so viel Milch, als wenn sie das Kalb nach den ersten vier oder fünff Wochen abgesetzet hätten. Hierbey ist noch dieser Vortheil, daß das Kalb, weil es nicht nur allein Milch, sondern auch Gras, Heu und Stroh genieſſet, weit besser, als andere Kälber zunimmt, und gleichsam augenscheinlich in das Fleisch und Gewichte wächset; und gesetzt, es wäre auch an der Milch ein geringer Abgang, so ersetzen solchen die Kälber mit ihrem Fleisch und grossem Gewächse sehr wohl, indem sie ein jähriges Stücke so theuer oder noch theurer verkauffen können, als sonsten ein zweyjähriges. Die Fütterung derer zur Zucht abgesetzten Kälber betreffend, wie auch derer besondere Wartung, ist eines theils bey dem Wort Absätze-Kalb erwehnet worden. Sobald sie das andere Jahr erreichen, werden sie zu dem andern Gälte-Vieh gestellt, da man ihnen denn über Winters gar kleine Siede von Roggen- Weitzen- oder Haber-Stroh schneiden, und mit Spreu besser, denn dem andern Vieh mengen lässet: Man giebt ihnen aber des Morgens zwey Futter solcher gemengter Siede nach einander, und leget ihnen gut Heu vor, hernach werden sie getränket. Zu Mittag werden ihnen dergleichen zwey Futter gegeben, und sie darnach zum Trincken in den Hof gelassen; auf den Abend werden sie wieder also gefüttert, und hernach ihnen die Streu gemacht. Die Ochsen-Kälber, so zum Zug oder zum Schlachten genutzet werden sollen, werden auf dem Herbst in dem Jahre, da sie jung worden, geleichtet, (gerüssen oder geschnitten) denn ob es schon etliche ins andere Jahr versparen, so ists doch um diese Zeit, wenn man etwan unglücklich damit seyn solte, ehe zu verschmertzen, als wenn schon viel auf dergleichen Vieh gewandt worden. Etliche pflegen dahero ihre Ochsen-Kälber, wenn sie noch saugen und etwan drey oder vier Wochen alt sind, im letzten Viertel zu schneiden, an dem Tage aber ihnen nichts zu trincken zu geben, und alsdenn noch vierzehn Tage an der Mutter-Milch zu lassen, binnen welcher Zeit sie den Handel gantz vergessen, und noch eins so balde heilen werden, als wenn man sie im andern oder dritten Jahre leichten liesse. Davon siehe weiter Ochs. Es ist aber ein Kalb unter allen vierfüßigen Thieren eines der allernützlichsten, immassen bey einer Haushaltung alle Theile desselben zum besten verwendet, und mit gutem Vortheil gebrauchet werden können, denn die Haut, wenn sie gar gemacht, dienet zu Vergament und anderen brauchbaren Sachen; das Blut, der Kopff, die Füsse, das Geschlincke und Gekröse, die Brust, Viertel, Keulen und Nieren-Braten geben alle gute nahrhaffte Speisen, und werden in den Küchen zum meisten Theil auf verschiedene schmackhaffte Art zubereitet, wie unter dem Wort Kalb-Fleisch angeführet worden.

Kalb, wird auch das Junge vom Hirsch-Wildpret genennet, so von dem Thier in dem Majo oder Junio gesetzet worden, und zwar ein Hirsch-Kalb, wenn es männlichen Geschlechtes, und ein Wild-Kalb, so es weiblichen Geschlechtes ist. Zur Sommers-Zeit kan man die Kälber nicht wohl unterscheiden, was ein Hirsch- oder Wild-Kalb sey, als wenn man sie gesetzet findet, oder das Feigen-Blätlein oder kurtz Wildpret vornen oder hinten stallen siehet; oder dieselben grob oder klar schreyen höret. Der Nahme eines Hirsch-Kalbes, bleibet demselben bis nach der Brunfft, da sich das Wildpret wieder verhäret und grau wird, alsdenn heisset es ein junger Hirsch; oder aber, wenn ihm die Spiesse oder ersten Knöpffe aus dem Kopffe zu gehen anfangen, ein Spiesser, ingleichen Spieß-Hirsch. Das Wild-Kalb behält seinen Nahmen bis nach der Setz-Zeit, und wird also erst nach Vollbringung eines Jahres ein Schmal-Thier genennet; denn ob wohl die Jäger diesen Nahmen dem Wild-Kalb gemeiniglich, nach der Brunfft oder Winter-Verhärung bereits beylegen, so geschiehet doch solches nur um ihres Nutzens willen, weil sie von dem Schmal-Thiere mehr Pürsch- oder Fang-

Geld

eld als vom Kalbe bekommen. Eigentlich er kan ein Wild-Kalb nicht ehe, als wieder ich der Setz-Zeit, und also nach Vollbringung nes Jahres als ein recht Schmal-Thier paßi- n, und zwar um so vielweniger, als die wenig- n Schmal-Thiere in folgender andern Brunfft n Hirsch zulassen und brunfften, iedoch ge- hiehet solches auch zum öfftern, wenn nemlich rgleichen Schmal-Thiere als Kälber gute ilch-Mütter gehabt, oder in der Milch-Zeit n selbe nicht gekommen seyn; bey welcher ewandniß denn dieso verkröpffen und klein eiben weil sie leben. Siehe Thier.

Kalbe, siehe Ferse.

Kalben oder **Kälbern**, heißt bey denen Kü- en so viel als Werffen, Gebähren, oder ein unges bekommen. z. E. Man spricht: Die heckigte Kuh hat gekalbet, an stat, daß man gen solte: Die scheckigte Kuh hat ein Kalb be- ommen.

Kalb-Fleisch, giebt eine gesunde, nahrhaffte nd wohlschmeckende Speise, und wird, weil es berdies nicht schwer zu verdauen ist, auch de- en Krancken zu geniessen erlaubet; es soll aber as Kalb, wenn es geschlachtet wird, wenigstens ierzehen Tage alt seyn, weil das Fleisch vor sol- er Zeit noch nicht recht gut, sondern zähe und hleimigt ist; hingegen ist das Fleisch von de- en Kälbern, so vier bis sechs Wochen oder noch änger an der Mutter gesogen haben, und also net nichts anders, als mit lauter Milch genäh- rt worden, desto besser. Es ist also ein gantz esonderer Appetit, den bisweilen grosse Herren ach ungebohrnen Kälbern haben, als welche in er That nichts als ein schleimigtes Fleisch ha- en und keinesweges gesund seyn können, zu ge- chweigen daß dadurch zugleich mit der Vieh- ucht verschwenderisch verfahren und die träch- igen Kühe mit Unrath und Schaden, da sie zu olcher Zeit mager sind, geschlachtet werden müs- en, um das Kalb zu bekommen, welches, wenn s vollends in der Kuh stirbt, wie gar leicht eschehen kan, wenn die Kuh geschlachtet wird, noch schlechter ist und gar nicht genossen wer- den kan. Das Kalb-Fleisch kan sonst auf man- herley Art gesotten und gebraten zugerichtet, erhackt und Klöse oder Knötlein daraus ge- nacht, oder auf verschiedene Manier in Paste- en geschlagen werden. Zum Kochen nimmt man gemeiniglich das Fleisch vom Hals, und die beyden vordern Viertel, wiewohl man auch das Fleisch von den Keulen und die Brust da- zu gebrauchen kan; und bereitet solches fol- gender Gestalt, wenn man es vorhero allezeit in Koch-Stücken zerhacket, in reinem Wasser sau- er gewaschen, in siedenden aber blanchiret und wohl abgeputzet hat, als mit Capern und klei- nen Rosinen: So es nach dem Putzen ausge- kühlet, lässet man es über einem Kohl-Feuer mit guter Fleisch-Brühe, einer Hand voll Capern und so viel kleiner Rosinen, auch etwas geriebe- ner Semmel fein dicke einkochen, giesset ein we- nig Wein daran, und würtzet es mit Muscaten, Ingber und Citronen, leget auch ein Stücke Butter darein; wem es aber gefällig, kan die- sem eine gantze Zwiebel und ein paar Lorbeer- Blätter mit beyfügen, die erste aber wird bey dem Anrichten, wie gewöhnlich, wieder davon gethan. Wer es mit Carsiol zurichten will, darff nur anstat der Capern und Rosinen die- sen hinzu thun, wenn er gehörig vorbereitet, und man ihn mit kochen lassen, daß es eine feine dicke Brühe gebe. Oder man lässet auch diesen da- von, und machet das Fleisch nur mit Citronen, indem man nicht nur Citronen-Schalen damit kochen lässet, sondern auch geschnittene Citro- nen-Scheiben hinzu thut, nur muß in Acht ge- nommen werden, daß kein Kern mit darzu kom- me, der es bitter machet: oder man brauchet an der Citronen Stelle eine saure Limonie; und eben also verfähret man damit, wenn es mit an- deren Sachen zubereitet werden soll, als da ist mit Krebsen, Klößgen und Morgeln, ent- weder also auf einer Schüssel angerichtet, oder in eine Pastete geschlagen, mit Muscheln, Ma- joran, Petersilien- Haber- und Zucker- Wur- zeln, Selerie, Spargel, Spinat, Sauerampffer und gefüllten Salat, mit gebräunten Rieben und Stock-Schwämmen, mie Semel-Schnitt- gen und Saffran, nur daß man in dem Gewürtze nach der Beschaffenheit gedachter Umstände ändere, und die Brühe bald mehr mit Butter, bald mehr mit Citronen, Lorbeern und Wein schmackhafft mache; wie im übrigen eine Estouffade, ein Fricassé und dergleichen davon zuzubereiten, ist bey der Beschreibung dieser Wörter erwehnet worden. Die Kalbs-Brust oder Schulter wird auf mancherley Art gefül- let und gebraten: Man löset nemlich dieselbe zwischen der Haut und den Rippen, daß sie in- wendig hohl werde, siehet aber zu, daß das Loch, wo man mit dem Messer hinein fähret, nicht all- zu groß werde. Durch dieses füllet man die nach eigenem Gefallen erwählte Fülle, machet das Loch mit einem Speiler zu, und verfähret im übrigen wie mit einem andern Braten. Die Füllen bereitet man unterschieden: Als man thut in zerlassene Butter geriebene Semmel, 4 Eyer, ein wenig Rahm, etwas Saffran und grün gehackte Petersilie, welches zusammen als gerührte Eyer über dem Feuer abgerühret wer- den muß; oder es wird die Semmel und der Saffran weggelassen, und an deren Stelle klein gehackter Kälber-Braten, ein wenig würfflicht geschnittener Speck, kleine Rosinen, Citronen- Schalen, Nierenstollen mit Muscaten gewür- zet hinzu gethan; oder man nimmt ein Stücke klein gehackte Kalbs-Leber, nebst eingeweichter Semmel, röstet sie in Butter, schläget 3 bis 4 Eyer daran, schüttet ein wenig Rahm, Ingber, Pfeffer und was klar geschnittenen Speck darzu, bey welchen allen des Saltzes nicht zu vergessen; oder man stösset 6 Dotter von harten Eyern mit zwey blanchirten Kalbs-Milchen und ein Stücke Butter zusammen in Mörsel, rühret hierauf ein wenig eingeweichte Semmel, klein geschnittene Pistacien, nebst noch zweyen Eyern und Muscaten-Blüthen daran, und zuckert das- selbe. Dergleichen Zurichtung ebenfalls mit der Keule geschiehet, wiewohl auch diese un- gefüllt, mit, und (wenn das Hinter-Viertel stark) ohne den Nieren-Braten, angeschla- gen, oder in Essig gebeitzt und mit Speck, oder aber auf Englische Art frisch mit Sardellen ge-

Jewish Era, 1240 Years. Commencement, 3761 B.C. Sept. 7.

Jewish Era, 1240 Years. Commencement, 3761 B.C. Sept. 7.

Jewish Era, 1240 Years. Commencement, 3761 B.C. Sept. 7.

Brafschafften Wied und Idstein, auch zu Durach in grosser Menge bricht, auch in selbigen Gegenden auf dem Felde findet, und welche theils schwärtzlich, theils grau, und zum theil vielfärbig sind, wird der schönste weisse Kalch gebrannt, welcher sowohl zum Mauren, als Tünchen vortrefflich gut ist. Aller aus diesen nur gedachten Steinen zubereitete Kalch wird zum Unterscheid des Gipses auch Steingleichen Streich-Kalch genennet, weil er nicht wie jener in der Nässe bald erhärtet, sondern sich wie ein Mus streichen lässet. *Deussart* im *Theatr. Archit.* hält auch den Kalch, der aus den Fluß- und See-Muscheln gebrannt wird, vor den besten. Goldmann aber hat gezeiget, daß er sich zwar zum Mauren aber nicht zum Tünchen schicke, wenn er in freyer Lufft bleiben muß, indem er die Nässe nicht vertragen kan. Und eben das ist auch vom Gruben- oder gegrabenen Kalch, den man bisweilen findet, zu mercken, wie auch von demjenigen Kalch, welcher aus einer weissen Erde gebrannt wird, die man wie Leim-Erde in viereckigen Stücken aussticht. Aus guten gelöschten Kalch und guten Sand wird hierauf der Mörtel durch Rühren, Stampfen und starke Herumarbeitung gemachet, damit sich Sand und Kalch wohl mit einander verbinden. Je kleiner nun beydes, ie besser es verbunden, und ie weniger Löcher oder Pori an der zusammen und aufgetragenen Materie sich befinden, desto fester und dauerhafftiger bindet der Mörtel die Mauer. Die Alten sparten daran keine Mühe. Daher sind ihre Mauren so feste. Ja die Künstler, welche marmorirte Wände machen, thun in der That nichts anders, als daß sie ihre Masse auf das allersubtileste unermüdet ausarbeiten, und ihr dadurch ein dichtes und festes Wesen geben. Zum Brennen hat man entweder einen besondern Kalch-Ofen von beliebiger Höhe und Weite, ie höher er aber ist, ie besser wird er sich aushitzen. In diesen setzet man die Kalch-Steine fein dichte, wenn vorher die grossen in mittelmäßige Stücken zerschlagen sind, weil sie sonst den Ofen leicht zersprengen, und der Brand verdirbet. Man schlichtet aber auch zugleich etliche Stangen mit hinein, damit, wenn solche ausgebrannt sind, die Hitze desto besser durch die davon gewordene Lufft-Löcher hinauf dringen, und die Steine völlig durchhitzen möge. Das Feuer wird unten in die Schlufft-Löcher gemacht, und damit fast acht Tage continuiret, bis der Kalch tüchtig ist, (wofern aber der Ofen gut, und die Steine recht, so braucht man zu einem guten ausgekochten und gebrannten Kalche 60 Stunden: und muß man sonderlich darauf sehen, damit man das Holtz spare; der Profit ist auch sonst nicht sonderlich bey der Kalch-Brennerey) sodenn werden demselben zum Auskühlen acht, zehen bis zwölff Tage Frist gelassen, und währender Zeit, daß ihn nicht die Lufft oder der einschlagende Regen von sich selbst löschen möge, mit Bretern bedecket. Nachdem er nun genugsam abgekühlet, wird er in Stücken heraus genommen, und zum Gebrauch verwahret. Zu einem Brande von drey hundert Tonnen Kalch muß man, ohne das Schmauch-Holtz, etliche zwantzig Clafftern Scheite haben. Oder man brennt mancher Orten in denen Ziegel-Oefen den Kalch und die Ziegel mit einander, da nemlich die Böncke und das Schloß mit Kalch-Steinen ausgesetzet werden, oben darauf aber der Ofen vollends mit Ziegel-Steinen angefüllet, und übrigens die Feuerung, wie bey denen Ziegeln, tractiret wird. An einigen Orten macht man nur eine ablange Grube, schlichtet darinnen die Steine, damit sie nicht zusammen fallen und ungleich brennen, dichte, iedoch dergestalt auf einander, daß unten das behörige Feuer-Loch ledig bleibe. Sodenn wird die Grube mit Leimen zugeworffen, und Feuer darunter geschürt, welches man sieben oder acht Tage lang in steter Flamme unterhält, bis die Steine so aus- als inwendig glühen, und kein Rauch noch Dampff mehr gespüret wird. Den abgekühlten Kalch, wie ihn der Kalch-Brenner aus dem Ofen oder der Brand-Grube führet, heisset man lebendigen oder ungelöschten Kalch, welcher aber nach dem Brennen mit Wasser abgelöschet, und gleichsam zu einem Brey gemachet wird, heißt gelöschter Kalch. Das Löschen des Kalches geschiehet also: Die Steine werden in einem eigenen mit Bretern zusammen geschlagenen Kasten, mit darauf gegossenem Wasser, welches davon siedend wird, durch starcke und fleißige Leute mit eisernen Krücken unter einander gestossen und zerrühret, damit das Wasser allenthalben durchdringe, und mit dem Kalch wohl vermenget werde, hernach ziehet man das Vorsatz-Bret des Kastens, und läßt den flüßigen gelöschten Kalch in die dabey befindliche grosse Grube, welche, wenn des Kalches genug gelöschet, nur allein mit Bretern, oder mit Sande, oder aber mit Bretern, darauf ein paar Zoll hoch Sand geschlagen, wohl überdecket, und also bis zu seinem baldigen Verbrauch (denn durch allzu langes Liegen verlieret er seine Kräffte) verwahret wird. Eine bessere Art den Kalch zu löschen, und acht bis neun Jahr und länger dauerhafft zu erhalten, ist, wenn man den eben iezt aus dem Ofen kommenden Kalch auf einem saubern ebenen von starcker, schwerer Leim- oder Letten-Erden natürlich dichten, oder erst also mit Fleiß auf Tennen-Art zugerichteten und wohl geschlagenen Platz, drey Schuh hoch, iedoch in selbst beliebiger Länge und Breite fein gleich in und auf einander schichtet, denselben oben und an den Seiten herum mit gutem Feld- oder Wasser-Sand zwey bis drey Schuh dick beschlägt und beschüttet, folglich so viel Wasser und so lange darüber giesset, bis der Sand und der darunter liegende Kalch genug durchnetzet. Wo der Sand in währen-

dem Begiessen, wie öffters geschiehet, Risse gewinnet, und sich spaltet, da muß man ihn mit andern schon im Vorrath liegenden Sand wieder zuwerffen, und damit dem von der Hitze aufwallenden Dampff den Ausgang und der eindringenden Lufft verwehren; und solchergestalt kan er weder von unten, wegen des Bodens Festigkeit abwärts, noch wegen des darauf liegenden Sandes von oben hinaus dunsten, und behält also sein gantzes Vermögen und Krafft wohl beschlossen in sich selbst. Dieser so bereitete Kalch ist, wenn man ihn über kurtz oder lang anschneidet, so weich wie ein Käse, und zu Bekleidung der Wände, zu erhabener Arbeit, auch insonderheit zum Grund auf die Wände, die bemahlet werden sollen, sehr gut: Denn er löset oder lediget sich nicht ab, und läst denen Farben ihren schönen, hohen und lebhafften Glantz fort und fort ungekräncket. Wenn der Kalch von sich selbst in der Lufft ablöscht, zerfällt er zu Staub, und taugt sodenn nicht zum Mauren. Ein Haus-Wirt hat einen besondern Vortheil im Bauen, wenn er auf seinem Grund und Boden gute Kalch-Steine aus den Bergen brechen, oder auf dem Felde und aus dem Wasser sammlen, und in seinem Kalch-Ofen brennen kan. Er muß aber nicht nur besonders darzu berechtiget, sondern auch der Ofen selbst an einem von andern Gebäuden entfernten Orte aufgerichtet seyn, damit dieselbige nicht allein wegen der leichtlich zu befahrenden Feuers-Brunst in keiner Gefahr stehen, sondern auch der stinckende ungesunde Dunst den Nachbarn nicht beschwerlich seyn möge. Sonst ist ein Kalch-Ofen, oder eine Kalch-Hütte und Brennerey, wenn sonderlich die Materie nahe bey der Hand, in der Gegend, wo viel gebauet wird, und das Holtz nicht allzu rar, ein feines austrägliches, iedoch ausserwesentliches Pertinentz-Stück bey Land-Gütern, und überhaupt eines der nöthigen Land-Nahrungs-Geschäffte, welche allerhand Nutzen in der Erde unmittelbar suchen, und gehöret nebst den Ziegel- und Salpeter-Hütten zu denen Brenn- und Sied-Wercken. Einige bedienen sich des Kalches zur Düngung in ihren Kraut- und Küchen-Gärten, wenn sie andere Düngung entweder gar nicht, oder doch nicht zu rechter Zeit, in welcher man sie nöthig hat, bekommen können; allein es ist solcher weit mehr schädlich, als nützlich, indem er zwar die Fruchtbarkeit anfangs sehr vermehret, aber die Garten-Felder dabey übertreibet, daß sie ihre Kräffte auf einmahl verspenden, und hernach nichts mehr nütze sind, nach dem alten Sprichwort: Wenn ein Grund mit Kalch gedünget worden, so werden nur alte Leute davon reich. Wenn man aber den Kalch mit etwas Erde vermischet, so kan man ihn, sonderlich in unreinen Aeckern, wie auch gegen allerhand schädliches Ungeziefer, als einen Dünger brauchen; ja er dienet auch, die Corruption der Körner zu verhindern, welche der Brand verursachet. Davon siehe die Leipziger Sammlungen das zweyte Stück p. 97. Von ungelöschtem Kalch und süssem Qvarck kan ein unglaublich fest zusammen haltender Leim verfertiget werden; so pfleget man ihn auch bey der Zubereitung eines und andern kalten Kütts zu gebrauchen, davon unter dem Worte Kütt ferner nachzuschlagen. Es hat auch der Kalch in der Artzney seinen Nutzen, und wird davon ein zu frischen und alten Wunden sehr dienliches Wasser also bereitet: Nimm ein Stücke ungelöschten Kalch, so starck als eines starcken Mannes Faust, lege solchen in einen glasurten Topff, geuß zwey Meß-Kannen klares Wasser darüber, und decke es wohl zu; nach zween Tagen rühre Wasser und Kalch mit einem Stecken wohl durch einander, laß es wieder also drey Tage stehen, hernach gieß das klare Wasser gemach, daß der Kalch sich nicht mit vermische, herab in ein küpffernes Geschirr, thue einer welschen Nuß groß gestossenen Camipher darein, und giesse es etliche mahl in nur gedachtem küpffernen Gefässe wohl durch einander, bis es blau wird, da man es denn in ein reines Glas abgiessen, und darinnen zum nöthigen Gebrauch verwahren kan.

Kalch-Brennen, wie auch Kalch-Ofen und Kalch-Steine, siehe Kalch.

Kaldaunen, Kuttel-Flecke, Kuttel-Wamme, heissen die von den Rindern und Schaafen rein geputzte Gedärme, nebst dem Wanst und Magen, so in verschiedene Theile geschnitten worden. Es sind diese einer harten und kalten Art, und daher schwer zu verdauen, wenn sie nicht wohl mürbe gekocht werden. Sie können in einer dicklichten Salbey-Brühe mit würfflicht geschnittener und in Butter gerösteter Semmel zubereitet werden; oder man lässet sie schon abgekocht in länglichen Striemen eingeschnitten mit ein bisgen Butter, Wein-Essig, Zwiebeln und Kümmel durchstoven und etwas einprägeln, bey dem Anrichten aber tropffet man etwas Citronen-Safft darein.

Kali oder Glas-Schmeltz, ist ein staudichtes gerades Gewächse, einer Ellen hoch, und eines saltzigten Geschmacks. Es hat keine Blätter, aber runde Aeste und Zweige, so aus lauter dicht an einander gefügten Gelencken bestehen, auf welche andere neue dicke und grüne, zuweilen auch sehr rothe folgen. Auf den Gipffeln, erscheinen kleine gelbe Blümlein mit kleinen Drätlein. Dieses Kraut wächset an dem Ufer des grossen Welt-Meeres oder Oceani, und des Mittelländischen Meeres, und wird auch in unsern Gärten gefunden, und unter die Winter-Gewächse gezehlet. Die Asche ist gut vor das wilde Fleisch in bösen Schäden, und bringt bey dem Glas-Schmeltzen die zerstossene Steine in den Fluß.

Kalmus, oder Calmus, siehe dieses Wort.

Kalte Küche, heisset ein Essen von frischen oder geräucherten, kalten und bereits abgekochten,

ten und gebratenen, oder auch dergestalt zubereiteten Speisen, die man ohne Zuthuung einer anderen Hülffe iedesmahl nach eigenem Gefallen gleich selbst anrichten und verzehren kan; dergleichen sind alle geräucherte und marinirte Fische, abgekochtes, geräuchert oder eingeböckelt Fleisch, geräucherte Würste, Mägen, und so ferner, Zweyback, Käse und Butter. Es lässet sich bey einem mit dergleichen kalten Küche aufs beste versehenen wohl eingerichteten Speise-Magazin ungemein gut reisen, weil bekannt, daß man nicht überall einen guten gedeckten Tisch antrifft, daher am rathsamsten, daß man sich von einer guten Herberge bis zur anderen mit etwas kalter Küche versehe; so gehöret auch zu einer wohl eingerichteten Haushaltung, daß iedesmahl etwas von kalter Küche vorhanden sey, um sich derselben sonderlich bey Abend-Mahlzeiten bedienen zu können. Ja kalte Speisen, z. E. Geräuchertes, sind insonderheit bey der Arbeit und vielen Bewegung nebst etwas wenigen Warmen, denen gesunden Leuten gesund, und geben starcke Leibes-Kräffte. In denen Niedersächsischen Haushaltungen weiß man solches wohl zu brauchen, sonderlich da es gut sättiget, und nicht viel Mühe und Arbeit bey vielen Geschäfften in der Wirtschafft erfordert. Daher hat man allezeit eine gute kalte Schüssel parat, welche allezeit bey allen Mahlzeiten mit oder auch wohl alleine aufgesetzet wird. Manchen Obersächsischen weichlichen Magen aber will solches nicht gefallen, sondern da muß immer alles mehr Frantzösischer heraus kommen, ob es gleich eben vor die Wirtschafft sowohl als vor den Leib nicht gar zu dienlich ist, sich so zu gewöhnen.

Kalte Pisse, oder **kalte Seiche**, siehe **Harn-Mängel der Pferde**.

Kalte Schale, ist ein von Wein oder Milch, Bier, Breyhahn oder Cosent, mit Zucker, Zimmet und anderm Gewürtze, Citronen, Erdbeeren, Himbeeren, Heydelbeeren oder Brot vermengte Meerte, wodurch man sich im Sommer abzukühlen pfleget.

Kalter Brand, siehe **Brand**.

Kalt-gährig, Kalt-gierig Bier, siehe **Bier** und **Gähren**, it. **Gahre, Gährung**.

Kameel-Hals, siehe **Narcisse**.

Kamillen, suche **Camillen**.

Kamm, ist ein von Buchsbaum oder einem andern festen und dichten Holtze, Elffenbein, Wallroß-Zähnen, Schildkröten oder gemeinem Horn verfertigtes und mit spitzigen, weit oder eng bey einander stehenden Zacken versehenes Instrument, die Haare zu reinigen, und wenn sie verwirrt, wieder in Ordnung zu bringen, und gleich zu halten. Im Stalle brauchet man grosse Kämme, denen Pferden Schweiff, Mähne und Schopff mit auszukämmen, und müssen solche nebst dem andern Putzeug reine und trocken gehalten, und alltäglich nach dem Putzen wieder an behörigen Ort gebracht und verwahrlich aufgehoben werden. Die Ballen oder Knoten vom Flachse abzurüffeln, oder abzustreiffen, hat man starcke eiserne Kämme, deren etliche in einem langen Stücke Holtz, der Rüffelbaum genannt, fest gemachet sind, und Rüffel-Kämme genennet werden. Noch eine Art der Kämme sind von gedachten unterschieden, und diejenigen, so man zum Abstreiffen der Heidelbeer zu gebrauchen pfleget, deren Beschreibung unter diesem Worte zu finden.

Kamm, ist der obere Theil eines Pferde-Halses, wo die Mähne eingewurtzelt ist. Das Fett, so von diesem Kamme herkommt, ist als ein Heil-Mittel zu gebrauchen.

Kamm, ist das rothe, fleischigte Theil, so einigen Feder- am gewöhnlichsten aber dem Hüner-Vieh oben auf dem Kopfe wächset, am Rande herum zerkerbt, entweder gerad als eine Crone über sich stehend, oder auf eine Seite gebogen herab hängend, und mehrentheils einfach, zuweilen auch gedoppelt ist. Der Hahn hat einen ungleich grössern Kamm als die Henne, und pfleget man ihre Kämme unter andern so genannten Beatillen oder Schleckereyen in süsse Pasteten mit zu schlagen, oder alleine auf folgende Art zu fricaßiren: Man nimmt nemlich dergleichen Kämme, so viel man will oder hat, putzet und wässert sie, setzet sie mit Wasser zum Feuer und kochet sie weich; hernach leget man ein Stücke ausgewaschene Butter nebst denen Hahnekämmen in einen Tiegel, wirfft eine gantze Zwiebel darein, und paßiret dieses alles ein wenig, bis die Butter zerschmoltzen. Nach diesem giesset man gute Brühe und ein wenig Wein daran, würtzet es mit Muscaten-Blüthen, Ingber und Citronen-Schelern ab, und lässet es also durch einander kochen. Ferner schläget man vier bis fünff Eyer-Dotter in ein Töpffgen, giesset ein paar Tropffen Wein-Eßig daran, und qvirlt es klar. Will man nun bald anrichten, so giesset man die Brühe, wenn sie im Kochen ist, an die Eyer-Dotter, die man fleißig qvirlen muß, damit sie nicht zusammen laufe, und giesset alsdenn die qeqvirlte Brühe wieder an die Hahne-Kämme. Bey dem Anrichten nimmt man die Zwiebeln heraus, sprenget zerlassene Butter darüber her, drücket ein wenig Citronen-Safft daran, und lässet sie auftragen.

Kamm heisset auch bey dem Fleisch-Einkauff dasjenige Stücke, so von dem Fleischer zwischen Bug und Nacken aus dem Hals des Rindes gehacket wird.

Kamm, wird ferner der Stiel einer Traube genannt, daran die Weinbeeren sitzen. Es pflegen einige die Weintrauben vor den Keltern von solchen Kämmen reinigen zu lassen, um dem Wein eine mehrere Lieblichkeit zuwege zu bringen; gleichwie aber ein solcher Wein nicht von langer Dauer ist, das Abbeeren der Trauben auch bey einer starcken Weinlese sich nicht wohl practiciren läßt, also soll man hingegen auch die Trauben nicht lesen, wenn die Kämme selbst noch grün, und

Ein Jahr Hitler-Regierung

Ein Jahr Hitler-Regierung

Am 30. Januar 1933 wurde Adolf Hitler zum Reichskanzler ernannt. Er bildete eine Koalitionsregierung mit Vertretern der Deutschnationalen Volkspartei, der Stahlhelm-Führung und parteilosen Fachministern. Hitler selbst übernahm das Amt des Reichskanzlers, Franz von Papen wurde Vizekanzler, Alfred Hugenberg erhielt das Wirtschaftsministerium, Werner von Blomberg das Reichswehrministerium. Die Nationalsozialisten stellten drei Minister: Wilhelm Frick (Inneres), Hermann Göring (Luftfahrt, ohne Geschäftsbereich) und Joseph Goebbels (Volksaufklärung und Propaganda).

Am 27. Februar 1933 brannte der Reichstag. Die Regierung machte die Kommunisten dafür verantwortlich. Am 28. Februar wurde die Verordnung zum Schutz von Volk und Staat erlassen, die die Grundrechte der Weimarer Verfassung außer Kraft setzte. Am 5. März fanden die letzten freien Wahlen statt. Die NSDAP erhielt 43,9 Prozent der Stimmen.

Am 23. März 1933 verabschiedete der Reichstag das Ermächtigungsgesetz, das der Regierung Hitler das Recht gab, Gesetze ohne Zustimmung des Reichstags zu erlassen. Nur die SPD stimmte dagegen. Die Abgeordneten der KPD waren bereits verhaftet oder geflohen.

Am 1. April 1933 begann der Boykott jüdischer Geschäfte. SA-Männer standen vor den Läden und hielten Passanten davon ab, dort einzukaufen. Am 7. April wurde das Gesetz zur Wiederherstellung des Berufsbeamtentums erlassen, das jüdische Beamte entließ.

Am 10. Mai 1933 verbrannten Studenten auf dem Opernplatz in Berlin Bücher von Heinrich Mann, Erich Kästner, Kurt Tucholsky, Bertolt Brecht und anderen. Am 14. Juli wurde das Gesetz gegen die Neubildung von Parteien erlassen. Die NSDAP war nun die einzige Partei.

Am 20. August 1933 wurde das erste Konzentrationslager für politische Gefangene in Dachau eröffnet. Am 12. November fanden Wahlen und eine Volksabstimmung statt. 92,1 Prozent stimmten für die Einheitsliste der NSDAP, 95,1 Prozent für den Austritt aus dem Völkerbund.

Am 30. Juni 1934 ließ Hitler die SA-Führung um Ernst Röhm ermorden. Offiziell wurden 77 Tote gemeldet, tatsächlich waren es mehr als 200. Am 2. August starb Reichspräsident Hindenburg. Hitler übernahm das Amt des Staatsoberhaupts. Die Reichswehr leistete ihm den Eid.

Am 15. September 1935 wurden die Nürnberger Gesetze verkündet. Sie entzogen den Juden die Staatsbürgerschaft und verboten Ehen zwischen Juden und Deutschen. Am 7. März 1936 marschierten deutsche Truppen in das entmilitarisierte Rheinland ein. Der Völkerbund protestierte, tat aber nichts.

Am 1. August 1936 eröffnete Hitler die Olympischen Sommerspiele in Berlin. Am 25. November unterzeichnete Deutschland mit Japan den Antikomintern-Pakt. Am 4. Februar 1938 entließ Hitler Blomberg und Fritsch und übernahm selbst den Oberbefehl über die Wehrmacht.

Am 12. März 1938 marschierten deutsche Truppen in Österreich ein. Am 13. März wurde der Anschluss verkündet. Am 10. April fand eine Volksabstimmung statt. 99,7 Prozent stimmten für den Anschluss. Am 9. November brannten die Synagogen. Die Pogromnacht kostete mindestens 91 Menschen das Leben.

Am 15. März 1939 besetzten deutsche Truppen Prag. Am 22. August schloss Deutschland mit der Sowjetunion den Nichtangriffspakt. Am 1. September begann der Angriff auf Polen. Am 3. September erklärten Großbritannien und Frankreich Deutschland den Krieg.

Am 9. April 1940 besetzten deutsche Truppen Dänemark und Norwegen. Am 10. Mai begann der Westfeldzug. Am 14. Juni marschierten deutsche Truppen in Paris ein. Am 22. Juni unterzeichnete Frankreich in Compiègne den Waffenstillstand.

Am 22. Juni 1941 begann der Angriff auf die Sowjetunion. Am 7. Dezember griff Japan Pearl Harbor an. Am 11. Dezember erklärte Deutschland den USA den Krieg. Am 20. Januar 1942 fand die Wannsee-Konferenz statt. Dort wurde die Ermordung der europäischen Juden beschlossen.

Am 2. Februar 1943 kapitulierte die 6. Armee in Stalingrad. Am 18. Februar rief Goebbels im Sportpalast zum totalen Krieg auf. Am 6. Juni 1944 landeten die Alliierten in der Normandie. Am 20. Juli scheiterte das Attentat auf Hitler.

Am 16. Dezember 1944 begann die Ardennenoffensive. Am 12. Januar 1945 begann die sowjetische Winteroffensive. Am 30. April beging Hitler Selbstmord. Am 7. Mai kapitulierte Deutschland bedingungslos. Am 8. Mai trat die Kapitulation in Kraft.

Am 17. Juli 1945 begann die Potsdamer Konferenz. Am 6. August fiel die Atombombe auf Hiroshima. Am 9. August fiel die zweite Atombombe auf Nagasaki. Am 2. September kapitulierte Japan. Am 20. November begann der Nürnberger Prozess.

Am 1. Januar 1946 trat das Kontrollratsgesetz Nr. 1 in Kraft. Es hob alle nationalsozialistischen Gesetze auf. Am 21. April fand in der sowjetischen Besatzungszone die Zwangsvereinigung von SPD und KPD zur SED statt. Am 1. Oktober wurden die Urteile in Nürnberg verkündet.

Am 1. Januar 1947 wurden die amerikanische und die britische Zone zur Bizone vereinigt. Am 5. Juni 1947 kündigte Marshall den Marshallplan an. Am 24. Juni 1948 begann die Berlin-Blockade. Am 20. Juni wurde die Währungsreform durchgeführt.

Am 23. Mai 1949 trat das Grundgesetz in Kraft. Am 14. August fand die erste Bundestagswahl statt. Am 12. September wurde Theodor Heuss zum Bundespräsidenten gewählt. Am 15. September wurde Konrad Adenauer zum Bundeskanzler gewählt. Am 7. Oktober wurde die DDR gegründet.

Am 1. Januar 1950 trat das Gesetz über die Staatsangehörigkeit in Kraft. Am 25. Juni begann der Koreakrieg. Am 9. Mai 1951 wurde Heinrich Lübke zum Bundespräsidenten gewählt. Am 18. April 1951 wurde der Montanunion-Vertrag unterzeichnet.

Am 1. Januar 1952 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 26. Mai wurden der Deutschlandvertrag und der EVG-Vertrag unterzeichnet. Am 17. Juni 1953 fand der Aufstand in der DDR statt. Am 6. September 1953 fand die zweite Bundestagswahl statt.

Am 1. Januar 1954 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 23. Oktober wurden die Pariser Verträge unterzeichnet. Am 5. Mai 1955 trat das Besatzungsstatut außer Kraft. Am 14. Mai wurde der Warschauer Pakt unterzeichnet.

Am 1. Januar 1956 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 15. September fand die dritte Bundestagswahl statt. Am 25. März 1957 wurden die Römischen Verträge unterzeichnet. Am 1. Januar 1958 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft.

Am 1. Januar 1959 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 15. September fand die vierte Bundestagswahl statt. Am 1. Januar 1960 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 13. August begann der Bau der Berliner Mauer.

Am 1. Januar 1961 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 17. September fand die fünfte Bundestagswahl statt. Am 1. Januar 1962 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 22. Januar wurde der Élysée-Vertrag unterzeichnet.

Am 1. Januar 1963 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 15. September fand die sechste Bundestagswahl statt. Am 1. Januar 1964 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 5. August wurde der Teststoppvertrag unterzeichnet.

Am 1. Januar 1965 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 19. September fand die siebte Bundestagswahl statt. Am 1. Januar 1966 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 1. Dezember wurde die Große Koalition gebildet.

Am 1. Januar 1967 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 28. September fand die achte Bundestagswahl statt. Am 1. Januar 1968 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 1. Juli wurde der Atomwaffensperrvertrag unterzeichnet.

Am 1. Januar 1969 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 28. September fand die neunte Bundestagswahl statt. Am 1. Januar 1970 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 12. August wurde der Moskauer Vertrag unterzeichnet.

Am 1. Januar 1971 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 19. September fand die zehnte Bundestagswahl statt. Am 1. Januar 1972 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 21. Dezember wurde der Grundlagenvertrag unterzeichnet.

Am 1. Januar 1973 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 3. September fand die elfte Bundestagswahl statt. Am 1. Januar 1974 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 6. Mai wurde Willy Brandt zum Bundeskanzler gewählt.

Am 1. Januar 1975 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 5. Oktober fand die zwölfte Bundestagswahl statt. Am 1. Januar 1976 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 1. August wurde der Helsinki-Vertrag unterzeichnet.

Am 1. Januar 1977 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 3. Oktober fand die dreizehnte Bundestagswahl statt. Am 1. Januar 1978 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 16. Mai wurde Helmut Schmidt zum Bundeskanzler gewählt.

Am 1. Januar 1979 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 5. Oktober fand die vierzehnte Bundestagswahl statt. Am 1. Januar 1980 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 12. Dezember wurde der NATO-Doppelbeschluss gefasst.

Am 1. Januar 1981 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 5. Oktober fand die fünfzehnte Bundestagswahl statt. Am 1. Januar 1982 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 1. Oktober wurde Helmut Kohl zum Bundeskanzler gewählt.

Am 1. Januar 1983 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 6. März fand die sechzehnte Bundestagswahl statt. Am 1. Januar 1984 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 22. November wurde der Stationierungsbeschluss gefasst.

Am 1. Januar 1985 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 25. Januar fand die siebzehnte Bundestagswahl statt. Am 1. Januar 1986 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 26. April explodierte der Reaktor in Tschernobyl.

Am 1. Januar 1987 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 25. Januar fand die achtzehnte Bundestagswahl statt. Am 1. Januar 1988 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 8. Dezember wurde der INF-Vertrag unterzeichnet.

Am 1. Januar 1989 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 29. Januar fand die neunzehnte Bundestagswahl statt. Am 1. Januar 1990 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 9. November fiel die Berliner Mauer.

Am 1. Januar 1991 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 2. Dezember fand die zwanzigste Bundestagswahl statt. Am 1. Januar 1992 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 7. Februar wurde der Maastricht-Vertrag unterzeichnet.

Am 1. Januar 1993 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 16. Oktober fand die einundzwanzigste Bundestagswahl statt. Am 1. Januar 1994 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 1. November trat der Maastricht-Vertrag in Kraft.

Am 1. Januar 1995 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 27. September fand die zweiundzwanzigste Bundestagswahl statt. Am 1. Januar 1996 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 1. Januar trat der Schengener Abkommen in Kraft.

Am 1. Januar 1997 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 16. Oktober fand die dreiundzwanzigste Bundestagswahl statt. Am 1. Januar 1998 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 1. Januar trat der Euro in Kraft.

Am 1. Januar 1999 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 27. September fand die vierundzwanzigste Bundestagswahl statt. Am 1. Januar 2000 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 1. Januar trat der Euro in Kraft.

Am 1. Januar 2001 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 22. September fand die fünfundzwanzigste Bundestagswahl statt. Am 1. Januar 2002 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 1. Januar trat der Euro in Kraft.

Am 1. Januar 2003 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 28. September fand die sechsundzwanzigste Bundestagswahl statt. Am 1. Januar 2004 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 1. Januar trat der Euro in Kraft.

Am 1. Januar 2005 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 18. September fand die siebenundzwanzigste Bundestagswahl statt. Am 1. Januar 2006 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 1. Januar trat der Euro in Kraft.

Am 1. Januar 2007 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 27. September fand die achtundzwanzigste Bundestagswahl statt. Am 1. Januar 2008 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 1. Januar trat der Euro in Kraft.

Am 1. Januar 2009 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 27. September fand die neunundzwanzigste Bundestagswahl statt. Am 1. Januar 2010 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 1. Januar trat der Euro in Kraft.

Am 1. Januar 2011 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 27. September fand die dreißigste Bundestagswahl statt. Am 1. Januar 2012 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 1. Januar trat der Euro in Kraft.

Am 1. Januar 2013 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 27. September fand die einunddreißigste Bundestagswahl statt. Am 1. Januar 2014 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 1. Januar trat der Euro in Kraft.

Am 1. Januar 2015 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 27. September fand die zweiunddreißigste Bundestagswahl statt. Am 1. Januar 2016 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 1. Januar trat der Euro in Kraft.

Am 1. Januar 2017 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 27. September fand die dreiunddreißigste Bundestagswahl statt. Am 1. Januar 2018 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 1. Januar trat der Euro in Kraft.

Am 1. Januar 2019 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 27. September fand die vierunddreißigste Bundestagswahl statt. Am 1. Januar 2020 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 1. Januar trat der Euro in Kraft.

Am 1. Januar 2021 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 27. September fand die fünfunddreißigste Bundestagswahl statt. Am 1. Januar 2022 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 1. Januar trat der Euro in Kraft.

Am 1. Januar 2023 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 27. September fand die sechsunddreißigste Bundestagswahl statt. Am 1. Januar 2024 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 1. Januar trat der Euro in Kraft.

Am 1. Januar 2025 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 27. September fand die siebenunddreißigste Bundestagswahl statt. Am 1. Januar 2026 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 1. Januar trat der Euro in Kraft.

Am 1. Januar 2027 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 27. September fand die achtunddreißigste Bundestagswahl statt. Am 1. Januar 2028 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 1. Januar trat der Euro in Kraft.

Am 1. Januar 2029 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 27. September fand die neununddreißigste Bundestagswahl statt. Am 1. Januar 2030 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 1. Januar trat der Euro in Kraft.

Am 1. Januar 2031 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 27. September fand die vierzigste Bundestagswahl statt. Am 1. Januar 2032 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 1. Januar trat der Euro in Kraft.

Am 1. Januar 2033 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 27. September fand die einundvierzigste Bundestagswahl statt. Am 1. Januar 2034 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 1. Januar trat der Euro in Kraft.

Am 1. Januar 2035 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 27. September fand die zweiundvierzigste Bundestagswahl statt. Am 1. Januar 2036 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 1. Januar trat der Euro in Kraft.

Am 1. Januar 2037 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 27. September fand die dreiundvierzigste Bundestagswahl statt. Am 1. Januar 2038 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 1. Januar trat der Euro in Kraft.

Am 1. Januar 2039 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 27. September fand die vierundvierzigste Bundestagswahl statt. Am 1. Januar 2040 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 1. Januar trat der Euro in Kraft.

Am 1. Januar 2041 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 27. September fand die fünfundvierzigste Bundestagswahl statt. Am 1. Januar 2042 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 1. Januar trat der Euro in Kraft.

Am 1. Januar 2043 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 27. September fand die sechsundvierzigste Bundestagswahl statt. Am 1. Januar 2044 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 1. Januar trat der Euro in Kraft.

Am 1. Januar 2045 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 27. September fand die siebenundvierzigste Bundestagswahl statt. Am 1. Januar 2046 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 1. Januar trat der Euro in Kraft.

Am 1. Januar 2047 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 27. September fand die achtundvierzigste Bundestagswahl statt. Am 1. Januar 2048 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 1. Januar trat der Euro in Kraft.

Am 1. Januar 2049 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 27. September fand die neunundvierzigste Bundestagswahl statt. Am 1. Januar 2050 trat das Gesetz über die Errichtung des Bundesgrenzschutzes in Kraft. Am 1. Januar trat der Euro in Kraft.

ie höltzernen Trinck-Kannen aber wohl ausepicht zu werden, da man denn insgemein as Pech mit Zimmet, Nelcken und andern utem Gewürtze versetzet. Worzu auch zu echnen die vor noch gantz kleine Kinder beonders zugerichtete Zutsch-Kannen, davon n seinem Ort nachzuschlagen. Die grossen olzernen Kannen, welche an der vordern Seite mit einer langen gemeiniglich vornher mit Blech beschlagenen Schnautze, hinen mit einer runden Handhabe, und oben it einem Deckel und Zuschiebling versehen nd, werden Schleiff-Kannen genennet, und nwendig gleichfalls ausgepicht. Man brauhet sie das Getränckе mit aus den Kellern zu olen. Die Wasser-Kannen sind ohne Dekel, und haben an einer verlängten Daube ur ein Loch zum Handgriff; die, welche man, ie Milch aus dem Kuh-Stalle an gehörige rte zu schaffen gebrauchet, werden Milch-Kannen genennet.

Kanne, heisset auch ein gewisses Maaß in üßigen Dingen, welches zwey Nössel oder Seidlein hält. Vier und funffzig Kannen isier-Maaß, oder drey und sechzig Kanen Schenck-Maaß machen in Leipzig einen imer. Ein Faß Bier hält in Sachsen sechs chock, das ist, drey hundert und sechzig annen, ein Viertel, drey Schock oder hunert und achzig Kannen, eine Tonne neunig Kannen, und ein Dreyling sechzig Kanen. Sechs Kannen Leipziger thun sieben annen Dreßdner-Maaß. In Nürnberg ält der Eimer nach dem Schenck-Maaß acht nd sechzig, aber nach dem Visier-Maaß ur vier und sechzig Kannen. Ein Ohm, elches ein Wein-Maaß, hat in der Pfaltz ht und vierzig: im Elsaß sechzig; im Würnberger Land hundert und sechzig; in Frann hundert und acht und zwantzig, und in eipzig hundert und sechs und zwantzig Kanen. Eine Tonne Oel hält daselbst hundert annen.

Kannen-Kraut, Gänse-Kraut, Katzen-Schwantz, Katzen-Schweiff, Katzen-Stort, Katzen-Zagel, Roß-Schwantz, Schafft-Heu, t ein bekanntes Kraut mit runden, holen, auhen und knotigten Stengeln, schmalen nd dünnen Blättern, und langen, zarten, chwartz-braunen und zaserichten Wurtzeln, elches gerne an feuchten und schattichten rten, auf Feldern und Wiesen wächset, nd dahero in zweyerley Arten, nemlich in en Acker-Roß-Schwantz und Wasser-Roß-Schwantz, unterschieden wird. Jenen, der m meisten unter dem Roggen und Haber stet, brauchet man allerley Zinn-Geschirr ein und helle zu scheuren, diesen aber, der ntweder gantz bloß und ohne alle Blätter ächset, oder harte grasichte schmale Blätter at, brauchen die Drechsler, Vergülder, Messer-Schmiede, und andere Handwercksleute ihre Arbeit mit zu poliren und glatt u machen. Manche Bauern, so nicht viel u dreschen, und nicht Spreu zum Untermengen unter die Siede haben, pflegen ihnen Sommers-Zeit von Feldern und Wiesen dieses Kraut einzutragen, solches schneiden sie mit unter die Siede, und füttern den Winter über das Vieh damit. Ausser diesem ist der Katzen-Schwantz nicht nur ein gutes Wund-Kraut, zu allerhand innerlichen und äusserlichen Schäden, und Geschwüren der Lunge, Blase und Gedärme, sondern ist auch innerlich, absonderlich aber das davon abgezogene Wasser, wider allerhand Blut- und Bauch-Flüsse nützlich zu gebrauchen, indem das Kraut die Krafft hat, zu stopffen, zu trocknen und anzuhalten, und wird dahero auch erstgedachtes Wasser als ein gutes Heil-Mittel in allen Verfehrungen des Mundes und des Halses sehr gerühmet.

Kante, nennet man die äussere Seite eines Dinges; daher sagt man von einem Stücke Holtz, woran noch die Rundung des Baumes wahrzunehmen, da es doch an den anderen Orten glatt beschlagen oder geäget, daß es Baum-Kantig: Dargegen wenn es an allen Seiten glatt und nirgend dergleichen Rundung mehr anzutreffen, dieses Vollkantig geheissen wird. In Nieder-Sachsen nennet man auch die Spitzen von Zwirn, Kanten.

Kapaun, siehe Capaun.

Kapern, suche Capern.

Kapern-Baum, siehe Capern-Baum.

Kapfenster, sind Fenster in einem Dache, durch welche das Licht auf einen Boden oder Korn-Bühne hinein fallen kan.

Kaphahn, siehe Capaun.

Kaphahn-Güter, werden an einigen Orten eine gewisse Art Lehen-Güter genennet, wovon dem Lehen-Herrn ein oder mehr Capaunen geliefert werden müssen, welche aber doch nicht zu den Zins-Gütern gerechnet werden dürffen, weil sie Mann-Lehen sind.

Kappe, heisset man gemeiniglich denjenigen Uiberschlag, womit das Frauenzimmer ihre Hauben und Aufsätze auf den Kopff zu überhangen pflegen, und selbige bald einfach bald doppelt von Flohr, Taffent und dergleichen, auch wohl die letzten gefüttert zu tragen in Gewohnheit haben.

Kappe, nennet man auch den oberen nicht allzubreiten Deckel, welcher bey den gerissenen Strümpffen vornen über die Sohle, so aus Barchet oder Leinwand geschnitten, aufgenehet wird.

Kappe, wird auch dasjenige Stücke starcke wohlbefestigte Leder geheissen, vermittelst dessen die Handruthe und der Flegel zum Dreschen an einander dergestalt verknüpffet, daß der letzte an den ersten beweglich bleibe, davon siehe Dresch-Flegel.

Kappen, siehe Capaunen.

Kappen-Mundstück, suche Mundstück.

Kappes-Kraut, suche Cappes-Kraut.

Kaapp-Saamen, siehe Capp-Saamen.

Kapp-Zaum, Capuzon, Cavesson, ist ein Nasen-Band, von Stricken oder Leder, oder ein

Bügel von Eisen mit zweyen Zügeln, so, (und zwar die erstere Art) denen jungen Pferden, so wohl den Kopff und Hals stät und gerade zu gewöhnen, als auch des Mauls dabey zu verschonen, die andere Art aber denen ungehorsamen Pferden, solche damit zu zwingen aufgeleget wird. Die eisernen Cavessons sind bisweilen mit Leder gefüttert, bisweilen auch mit Wachs ausgegossen; etliche sind glatt, etliche aber so bey gar wilden und unbändigen Pferden gebraucht werden, hohl, und an beyden Rändern gekerbt, oder vielmehr mit kleinen eingefeilten Zähnen versehen; etliche bestehen aus einem ganzen Stücke, etliche aber sind von zweyen oder dreyen Stücken mit Gliedern zusammen gefügt, und können mit einem Riemen unter dem Kinne zugezogen werden. Ein Kapp-Zaum hat auswendig drey Rincken, die Corde und Leinen, womit das Pferd auf der Schule herum geführet oder an die Pilaren gebunden wird, daran zu schleiffen; er soll, wenn man das Pferd so wohl bequem regieren, als vorsehen will, daß es nicht wund werde, weder zu weit noch zu enge seyn und dem Pferde gleich oberhalb dem Nasen-Knorpel übergelegt werden, denn kommt er zu hoch, so kan man ein Pferd damit nicht zwingen; liegt er aber zu nieder, so benimmt er demselben den Athem.

Karath, siehe Carath.

Karausche, Karautze, Carauschen, Karutzen, Garusse, ist ein kleiner Fisch, welcher aufs höchste einer starcken Spannen lang und einer guten Hand dick und breit wird. Er kommt schier einem Satz-Karpffen gleich, ist aber weißlichter und breiter, hat ein gesundes und wohlgeschmacktes Fleisch und tauget, als ein gutes Gerichte zum Sieden und zum Braten; es würde dieser Fisch, wenn er so groß wäre, als ein Karpff, so wohl wegen seiner Güte, als auch seines gesunden Fleisches halber, denselben wo nicht übertreffen, doch wenigstens gleich gehen. Man setzet sie gerne in Teiche, da Forellen und Hechte hinkommen sollen, weil sie ihnen ziemlich wohl zur Nahrung dienen, und sich doch wegen der offt wiederholten Laiche nicht bald ausöden, auch wegen ihrer Geschwindigkeit sich nicht so leichtlich fangen lassen, doch müssen die Karauschen ein Jahr vorher allein in dem Teiche stehen, ehe obige Raub-Fische zu ihnen eingesetzet werden; hingegen sind sie in denen Karpffen-Teichen wenig oder nichts nütze, so wohl weil sie gar zu sehr überhand nehmen, als auch mit ihrer Geschwindigkeit denen Karpffen die Weide entziehen. Sie laichen gemeiniglich im May und Junio. Unter denen Karauschen findet man zuweilen welche, die denen Karpffen etwas mehr gleich kommen, als denen Karauschen, und von denen Fischern vor eine Bastart-Art erst erwehnter beyden Geschlechte gehalten, auch dahero

Karauschen-Karpffen oder Karutzen-Karpen genennet werden. Sie sind leicht von den andern zu unterscheiden, indem sie mehr gelblichter Farbe als die Karauschen sind, und auf beyden Seiten des Leibes vom Kopff bis an den Schwantz einen geraden durch und über die Schuppen weggehenden Strich haben. Eine besondere Art von Karauschen sind die Giebel, welche man wegen ihrer gelben, und fast denen Schleyen gleichkommenden Farbe, auch Gilblichen nennet. Diese sind kleiner aber etwas fleischigter und auf dem Rücken dicker als die Karauschen, stehen gerne in mosigten und leichten Wassern, wie dieselben, und laichen alle vier Wochen. Die Karauschen und Giebel ersticken im Winter unter dem Eise nicht, wie die Karpffen und andere Fische, wenn man sie in die Teiche oder Dümpffel, darinnen sie überhohen, keine Wuhnen hauet. Ihre Vorbereitung in der Küche bestehet darinnen, daß man sie schupet, ihnen das Eingeweide ausnimmt und in selbe etliche Kerben auf beyden Seiten schneidet; hierauf siedet man sie ziemlich weich und machet entweder eine gute Fisch-Brühe darüber, z. E. mit Capern, Kümmel und Rahm, Speck, Nelcken, Knoblauch, Zwiebeln; oder man bäcket sie aus Schmaltz oder Baum-Oel, wie andere Brat-Fische, oder marriniret sie wie Forellen.

Karbe, siehe Kümmel.

Kardetsche, suche Kartätsche.

Kargheit, ist dasjenige unvernünfftige Laster, da ein Mensch von seinem Vermögen nichts auszugeben begehret, wo es doch geschehen könte und auch konnte. Das Vermögen der Menschen pflegt man einzutheilen, in einen Noth- Ehren- und Zehr-Pfennig. Ein ieder Vernünfftiger ist zuförderst auf den Zehr-Pfennig bedacht, daß er nemlich so viel habe, als zu seiner Nothdurfft gehöret, das ist, er richtet seine Ausgaben also ein, wie es die Nothdurfft, der Wohlstand und ein zulässiges Vergnügen erfordern. Weil man aber nicht iedesmahl sich in dem Stande befinden kan, so viel Vermögen zu erwerben, als hierzu vonnöthen, immassen Kranckheit und andere Umstände daran hindern können, so soll man auch bey diesen allen auf einen Uiberfluß bedacht seyn, dessen man sich im Fall der Noth bediene, und dieser Vorrath heisset eben der Noth-Pfennig, nebst welchem annoch der Ehren-Pfennig zu beyzugen; denn gleichwie der Zehr-Pfennig bey der Nothdurfft des Lebens höchst nöthig, also erfordert der Wohlstand einen iedesmahl verhandenen Ehren-Pfennig. Hat nun ein Mensch nach dem Ausspruch der Alten drey Pfennige in seinem Beutel, und beobachtet von dem Uiberschusse nicht etwas aufzuwenden, was zu des bedürfftigen Nechsten Versorgung, zu seinem eigenen zulässigen Vergnügen und zu dem Wohlstand nothwendig erfordert wird, dieses heisset die rechte Kargheit; ja wenn diese einen Menschen so sehr einnimmt, daß er bey einen proportionirlichen Noth- und Ehren-Pfennig auch nicht gar, so zu reden, es seinem Maul abbricht, um den Zehr-Pfennig zu vermindern, damit die übrigen dadurch verstärcket werden, meynet

eben

en der Geitz entstehet, dergleichen Mensch
isset alsdenn mit Recht ein karger Filtz.

Karpffe, Karpe, ist ein bekannter Fisch, der
h in süssen Wassern aufhält, einen breiten
id dicken Leib, schwärtzlichten Rücken, dun-
lgelbe Seiten, und einen weißgelben Bauch,
osse und dicht auf einander schliessende Schup-
n und fünff Floß-Federn hat. Er hat kei-
: Zunge, wie sonst insgemein geglaubet
ird, sondern dasjenige, was man für seine
unge und ein herrliches Bißlein hält, ist der
arck-fleischige Gaumen: wie denn der Augen-
hein zeiget, daß diese vermeinte Zunge allein
n obern Theile des Mundes anhängig, und
it dem untern Theil gantz nicht verbunden,
uch keines weges von dem Gaumen, wie
ne Zunge seyn soll, frey und abgelöset zu
hen ist. Die Zähne hat er im Rachen,
nd im Kopffe am Rück-Grade einen drey-
ligten Stein, welcher im Munde gehalten,
en Sod v rtreiben, und das Bauch-Grim-
ien verhüten, insonderheit aber ein fürtrefli-
es Mittel wider die fallende Sucht seyn, und
nachdrücklich helffen solle, daß diese Kranck-
eit nicht mehr wiederkommen würde; wie-
ohl andere diese Krafft allein denen zwey
arten Mond-förmigen nicht weit von den
lugen liegenden Steinen und Beinlein zu-
hreiben. Die Karpffen werden nach dem
)rt ihres Aufenthalts unterschieden, in
luß- oder Strom-Karpffen, in See-Kar-
ffen, und in Teich-Karpffen. Von wel-
)en allen die Fluß- oder Strom-Karpffen die
esündesten und schmackhafftesten sind, nächst
iesen aber die Teich-Karpffen, wenn sie nem-
ich in solchen Teichen stehen, die von kla-
en frischen Bächlein, oder von den Armen
us fliessenden Wassern ihren Zugang haben.
Karpffen in stehenden Seen aber sind mehren-
heils eines faulen moderigten und morasti-
gen Geschmacks, und dannenhero von denen
guten auszuschliessen, woferne die Seen nicht
gesaltzen sind. Hingegen werden die Kar-
)fen von mittelmäßiger Grösse, etwa von
wey bis vier Pfunden vor die besten gehal-
:en, zumahlen wenn sie recht zugerichtet,
warm gegessen, mit andern Speisen nicht
überladen, und ein paar Gläsgen Wein
darauf gesetzet werden. Krancken Leuten,
insonderheit aber denen, so zum Stein oder
Colica geneigt sind, pflegt man den Genuß
)er Karpen zu untersagen. Die Spiegel-
Karpffen, sind eine besondere Art von Kar-
)fen, obschon verschiedene Autores behaup-
ten wollen, daß die gemeinen Karpfen,
wenn sie über vier oder fünff Jahr alt, zu
Spiegel-Karpffen würden. Denn zu geschwei-
gen, daß auch Saamen und Sätzlinge von
)enen Spiegel-Karpfen gefunden werden,
welche denen Alten vollkommen gleich, und
Böhmen insonderheit wegen glücklicher Zeu-
gung derer Spiegel-Karpfen, sehr berühmt ist,
)zeiget der Augenschein, daß die Schuppen an
)enenselben nicht allein weit gröſſer und Gold-
farbigter sind, sondern auch, daß von dem Kopff
)is zum Schwantz beyderseits nur zwey Reihen
solcher Schuppen gehen, der übrige Leib aber über und über gantz glatt ist. Und auch diese wenige Schuppen verlieren sie mit der Zeit, also daß man alte Spiegel-Karpffen findet, die keine einige Schuppe mehr haben, und so nackigt als eine Schleye sind. Sie haben ein fetters und delicateres Fleisch, sollen aber wegen ihrer Zärtlichkeit in Ermangelung desjenigen schuppichten Panzers, womit die gemeinen Karpfen bekleidet sind, zu keinem solchen hohen Alter gelangen, wie diese, von denen man beglaubte Nachricht hat, daß sie funffzig, sechzig ja hundert Jahr erreichet. Dem Geschlechte nach werden sie in Milcher und Rögner eingetheilet, davon jene männlichen, diese aber weiblichen Geschlechts sind. Diejenigen, welche zu Erzeugung des Saamens in die so genannten Streich-Teiche ausgesetzet werden, heissen Streich- oder Laich-Karpffen, und sollen dieselbe von guter Gattung, vollkommen von Schuppen und Flossen, unbeschädigt und unzerstossen, auch nicht gar zu fett, sondern fein proportionirlich, dick und großbäuchig, voller Rogen und Milch, über vier bis höchstens fünff Jahr nicht alt seyn; denn wenn sie gar zu groß und fett oder zu alt in einen nahrhafften Teich kommen, so streichen sie nicht gern. Dergleichen Karpfen werden im Herbst, wenn man die Teiche gefischet hat, ausgelesen, und den Winter über in einem nicht allzu grossen Hälter oder Einsetz-Teichlein, damit sie fein beysammen seyn, und sich nicht sonderlich ergetzen, oder allzusehr abarbeiten können, und darinnen man auch allezeit Wasser genug haben kan, erhalten. Wenn sie also den Winter über im Gedrangen gehalten werden, und man setzet sie im Frühling wiederum ins frische Wasser aus, so werden sie auch um so viel desto eher streichen. Es geschiehet aber solches Aussetzen der Streich- oder Laich-Karpffen gar langsam im Frühling nach Ostern, etwan um Georgii im vollen Mond, oder auch wenn die Aepffel-Bäume blühen, und das Gras schon hervor gekommen ist, damit sie alsobald Weide finden, und sich derselben gebrauchen können. Die Anzahl der Laich-Karpffen muß nach der Grösse des Streich-Teiches eingerichtet, und allezeit einem Milcher zweyen Rögner beygesellet werden; man soll sich auch nach etlicher Meinung, fremder Streich-Karpfen befleißigen, und dieselben zum Streichen aussetzen, weil sie besser auf anderem Boden, als die einheimischen auf ihrem streichen sollen. Auf daß aber die Fische wohl streichen, so nehmen etliche Lorbeeren, Ingwer, Pfeffer und Saltz gar klein gestossen wie Mehl, und bestreichen damit die Fische unter den Floß-Federn, um das Lufft-Loch, ins Maul, und hinter den Ohren oder Backen wohl. Andere nehmen folgenden Proceß mit denen Streich-Karpfen vor dem Aussetzen für: erstlich sieben sie ein wenig Asche gar klein, mengen dieselbe unter Saltz, und reiben damit ihre Streich-Karpfen an den Bäuchen und Näbeln. Darnach thun sie in einem Zuber mit Wasser

guten

...ment of the Bank of England, and the Bank of Ireland, and the Bank of Scotland, and the Bank of Wales, and the Bank of the United States, and the Bank of the United Kingdom, and the Bank of the United States of America, and the Bank of the United States of America, and the Bank of the United States of America

ls bey einem Lachs, Aal, oder Neun-Augen, itronen setzen muß. Wobey zu mercken, daß an diesen Karpffen in der Brühe, darinnen er esotten worden, stehen lassen, und solchen wohl n Viertel-Jahr gut behalten, auch beym Anichten scharffen Wein-Eßig darzu aufsetzen an. Es können aber die Karpffen auch gehuppt, und mit allerhand Brüh, von Zwiebeln und Eßig, Capern, Nelcken, Wein und orbeer-Blättern, Speck, mit schwartzen Baum-Oel-Fricassée und Pohlnischen Brühen, mit Sauer-Kraut, mit Stock-Schwämmen nd braunen Rüben, mit Rahm und Kümiel, und dergleichen zugerichtet; oder die aut abgezogen, das Fleisch gehackt, mit Semiel, Eyern und etwas Gewürtz abgewürtzt, in ie Haut wieder gefüllet, und also in einer fanne mit Butter gebacken, oder marinirt, n Pasteten eingeschlagen, oder auch mit Mehl bestreuet, und aus Schmaltz, Butter oder Baum-Oel gebacken werden.

Karpffen-Hälter, ist ein kleiner Teich, darinnen die Karpffen, so zur täglichen Nothdurfft nd Küchen-Gebrauch dienen sollen, gehalten erden. Sie werden entweder in den Gärten, der an andern denen Land-Häusern nahgelegeen Orten, nachdem es das Terrain leidet, etche nach einander gebauet, damit das Wasser on einem in den andern lauffen könne, hierächst auch, damit das Wasser das Erdreich darinnen nicht ausschwemmen, noch vielweniger on denen Karpffen Löcher darein gegraben erden mögen, auf den Seiten mit Bretern wohl verwahret, doch soll man in derleichen Hälter, wenn sie noch neu, nicht bald Karpffen setzen, denn das Wasser wird von em neuen Holtze gleichsam als vergifftet so aß die Karpffen sehr darinnen sterben. Die Karpffen-Hälter sollen unten am Boden leinigten Grund haben, als wovon die Karfen eine gute Nahrung bekommen: ist es aber in anderer Grund, so muß man den Hälter esto tieffer graben, und einen leimigten Grund, ohngefähr einer Ellen dick darauf chlagen; man kan auch unter den Leimen in wenig Maltz nehmen, damit sich die Karfen desto besser davon nähren können. Man soll auch die Karpffen-Hälter, wenn sie anders geöriger massen gebauet sind, jährlich wenigstens weymahl im Frühling und Herbst, wenn keine Fische darinnen, gantz und gar ablassen, mit Tumpffen, auf langen Stangen gebundenen Besem sauber auskehren, wieder ein wenig Wasier einlassen und ausspülen, auch dies so lange, is das Wasser gantz hell heraus fliesset, damit iller Schleim und Gestanck mit hinweg komme, o bleiben die Karpffen desto lieber darinne; an man sie aber nicht ablassen, so müssen ie mit grossen Korn-Schauffeln, Wasser-Schnecken, oder andern Wasser-Machinen ausgeschöpffet, und gleichermassen also gereiniget werden.

Karpffen-Teich, deren giebt es dreyerley Gattungen, nemlich: Streich-Teiche oder Laich-Teiche, Streck- oder Erstreck-Teiche, und eigentliche Karpffen- oder Setz-Teiche.

Die Laich- oder Streich-Teiche, worinnen durch Aussetzung der Streich-Karpffen die junge Brut oder der Strich erzielet wird, dörffen nicht besonders groß seyn, auch nicht eine Tiefe durch und durch haben, sondern an einer Seite flach auslauffen, damit die Karpffen darinnen wohl streichen, oder in der Weite seicht fussen möge. Unter denenselben sind diejenigen die besten, welche einen sandigten oder harten Boden haben, da keine Frösche sind, da nicht viel Fluthen auch keine Enten leicht hinein fallen können. Sie müssen mit einem Zaun eingefangen seyn, damit das Vieh in währender Laich-Zeit, so von Majo an, bis auf Jacobi währet, nicht zum trincken hinein kommen möge, die sonsten viel Brut damit vertreten und verderben würden; nach der Laich-Zeit aber kan man das Vieh wieder einlassen, weil der Pferch davon denen Karpffen nicht unnützlich ist. Damit auch die Streich-Teiche ihre Krafft behalten, muß man sie über Winter, nachdem die Brut ausgefangen worden, ledig lassen, damit der Grund aufgerühret, der Schleim, der den Karpffen zuwider ist, verzehret, und der Boden geschlacht werde; zu solchem Ende soll man, nach der Anzahl der Teiche bey einem Gute, zwey oder mehr Streich-Teichlein haben, damit man einen zu Zeiten ledig liegen lassen, und hingegen die andern besetzen könne. Die Streck- oder Erstreck-Teiche, worein der zweyjährige Saame gesetzt wird, damit er sich darinnen erstrecke, und zur behörigen Grösse des Satzes wachse, diese müssen gröſſer und weiter seyn, als die Streich-Teiche, und an sommerigten und Sonnen-reichen Orten liegen; zu diesen gehöret ein guter, fetter, und mehr luckerer als harter Grund; nechst diesen aber ist der sandige, kalcksteinige und kiesige Boden, mit fetten Erd-Klösen vermischte, weniger böse als der gar magere, steinige und unfruchtbare. Es soll kein fliessendes Wasser oder Fisch-Bach durchgehen, noch mit Gerohrichte bewachsen seyn, denn im ersten Fall, so wird der eingesetzte Saamen von den Hechten, die mit dem Fließ-Wasser gerne in den Teich kommen, gefressen; andernfalls aber und da er Geröhricht hat, so leidet der Saamen von den Enten, Reigern, und andern Wasser-Vögeln leichtlich Schaden. Sie wollen einen fetten leimichten Grund sowohl, als die ordentlichen Karpffen- oder so genannten Setz-Teiche haben. Wenn man den zweyjährigen Saamen oder die Brut in die Streck-Teiche bringet, soll man auch zugleich etliche Schleyen mit hinein setzen: Denn diese gehen gerne in den Grund, öffnen und durchwühlen denselben, daß sich die geringe Brut auch desto leichter in den Grund einschlagen, und ihre Nahrung suchen könne. Ihre Besetzung geschiehet am besten im Frühling, um das Ende des Mertzens, bis längstens im May bey stillem Wetter; im Herbste werden sie wieder gefischet, und der nunmehro dreyjährige Saame in die rechten Karpffen- oder Setz-Teiche zum völligen Wachsthum ausgesetzet. Die Streck-Teiche sollen endlich auch nicht mit allzu vieler Brut übersetzet werden, weil solches eine grosse Verhinde-

Gesetz, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Kriegsleistungen vom 13. Juni 1873. Vom 21. Juni 1887. (S. 269.)

Bezirk Hietzing.

Kundmachung.

Nr. 1. Vom Gemeinderate der Stadt Wien wurde in seiner Sitzung vom 27. Oktober 1911 die Abänderung der Bauordnung für Wien, Bezirk Hietzing, beschlossen.

Nr. 2. Die Abänderung der Bauordnung für Wien, Bezirk Hietzing, wird hiermit kundgemacht.

Nr. 3. Die Abänderung der Bauordnung für Wien, Bezirk Hietzing, tritt mit dem Tage der Kundmachung in Kraft.

Nr. 4. Mit dem Vollzuge dieser Kundmachung ist der Magistrat der Stadt Wien betraut.

Wien, am 3. November 1911.

Der Bürgermeister:
Dr. Weiskirchner.

Abänderung der Bauordnung für Wien, Bezirk Hietzing.

Artikel I.

Die Bauordnung für Wien, Bezirk Hietzing, wird wie folgt abgeändert:

Im § 1 wird der Absatz 1 wie folgt abgeändert:

Die Bauordnung für Wien, Bezirk Hietzing, gilt für das Gebiet der Katastralgemeinden Hietzing, Unter-Meidling, Ober-Meidling, Penzing, Ober-St. Veit, Unter-St. Veit, Speising, Hacking, Ober-Döbling, Unter-Döbling, Weidlingau, Hütteldorf, Ober-Hietzing, Unter-Hietzing, Breitensee, Baumgarten, Ober-Sievering, Unter-Sievering, Neustift am Walde, Salmannsdorf, Grinzing, Nußdorf, Heiligenstadt, Ober-Währing, Unter-Währing, Gersthof, Pötzleinsdorf, Ottakring, Hernals, Dornbach, Neuwaldegg, Josefstadt, Alsergrund, Lichtental, Roßau, Thury, Wieden, Mariahilf, Neubau, Schottenfeld, Gumpendorf, Laimgrube, Fünfhaus, Sechshaus, Rudolfsheim, Matzleinsdorf, Hundsturm, Margarethen, Reinprechtsdorf, Schaumburgergrund, Gaudenzdorf, Hetzendorf, Altmannsdorf, Rothneusiedl, Speising, Lainz, Ober-Meidling, Unter-Meidling, Hietzing, Penzing, Ober-St. Veit, Unter-St. Veit

Haupt-Stamm sonsten am wachsen verhindern, muß man abnehmen, und wenn es regnet, mit einem Stecken an die Stengel klopffen, damit das Wasser aus diesem Gewächse komme, sonst läufft es zu den Wurtzeln und macht sie faulen. Wenn sie in allzu dürrem Grunde stehen, mag man sie wohl bey heissem Wetter ein wenig besprengen, damit sie nicht stecken bleiben. Das erste Jahr tragen sie wenig und nichts taugliche Karten oder Bürsten: Das andere Jahr aber, wenn sie in einen andern tieff ausgearbeiteten Grund umgesetzet sind, thun sie besser gut; dies geschiehet im Martio, zwey oder drey Schuh weit von einander, damit man sie sodenn desto besser warten kan. Sobald man merckt, daß sie beginnen wollen zu blühen, muß man sie nicht zu lang stehen lassen, sonst faulen sie, sondern solche im Julio oder Augusto, nachdem die Witterung beschaffen ist, abnehmen. Die Stiele muß man ihnen wegen besseren Gebrauchs lang lassen, und solche sodenn auf Hauffen zusammen legen, bis sich ihre grüne Farbe in gelb verkehret, hernach werden sie Büschelweise zusammen gebunden, und an einen trocknen und lufftigen Ort zum Verkauff aufgehangen, der Saame aber, wenn sie trocken worden, heraus geschüttelt. Wenn etwan, neben den tragbaren, annoch etliche unträchtige vorhanden sind, solche kan man stehen lassen, weil sie im folgenden Jahr destomehr Knöpffe oder Karten bringen. Die Tuchmacher pflegen aus denen Köpffen oder Karten eine Art Bürsten zu machen, ihre Tücher damit zu karten oder auszukämmen. Die kleinen weissen Würmlein, welche man zur Herbst-Zeit in dem Marck der von einander gespaltenen Karten-Köpffe findet, werden von den Fischern an die Angel gebrauchet, weil die Fische gerne anbeissen; drey oder vier derselben in ein Bläslein gethan, und auf die Pulse gebunden, oder an den Hals, oder auch unter den Arm gehängt, sollen das drey- und viertägige Fieber vertreiben, ingleichen deren etliche mit Veiel- oder Rosen-Oel zerstossen und übergelegt, den Finger-Wurm tödten, das Wasser aber, so sich obgedachter massen von dem Regen und Thau auf den Blättern sammlet, für die trüben und rothen Augen helffen, und alle Flecken des Angesichts hinweg nehmen.

Karve, siehe Feld-Kümmel.

Karutzen, suche Karauschen.

Kasten, nennet man ein höltzern zusammengefügtes holes Behältniß, entweder ohne Schloß, Bänder und Deckel, wie die zu denen Garten-Gewächsen gebräuchlich; oder mit dergleichen Stücken versehen, worein man bey einer Haushaltung allerley Geräthe und Sachen zu verschliessen pfleget.

Kasten, wird an einigen Orten ein Getraid-Boden, Korn-Schütte, oder Korn-Speicher genennet, darauf man das Getraid in Vorrath zu schütten pflegt. Siehe Getraid-Boden. Auch hat man Maltz-Kasten.

Kasten-Karn, suche Radeberge.

Kater, ist das Männlein unter den heimischen Katzen; bey den wilden aber wird dieser ein Baum-Kutter genennet. Von ihren Eigenschafften wird in gleichfolgenden Artickel gehandelt.

Katze, ist ein vierfüßiges meistentheils schädlich doch aber auch nützlich Thier, welches entweder heimisch oder wild ist. Die heimischen Katzen werden gerne gehalten, die schädlichen Mäuse und Ratten wegzufangen, damit sie in den Häusern und Scheunen nicht überhand nehmen können, gestalten sich dieses Ungeziefer, absonderlich im Sommer, fast alle Monat vermehret, daß, wo ihnen nicht gesteuret wird, weder das Getrade auf denen Böden noch in denen Scheunen, noch das Stroh, Bücher, Kleider, Lichter, Speck, Stroh und anders vor ihnen sicher ist. Man hält, wenn man junge auferziehen will, diejenigen vor die besten Maus-Katzen, die entweder gantz schwartz, grau oder aber denen wilden Katzen ähnlich sind, das ist, in einem grauen Grunde, schwartze Streiffen und Flecken haben, welche insgemein vor die schönsten gehalten und Ziper- oder Cyprische Katzen genennet werden. Auch wehlet man vor andern gerne die May-Katzen, die nemlich in diesem Monat gehecket werden; hat man aber die Freyheit, eine schön gewachsene Katze zu wehlen, so muß man sich nur erkundigen, ob sie wohl mause und das Naschen unterlasse; wo diese beyde Stücke an ihr zu finden sind, darff man sich wegen der Farbe kein Bedencken machen. Diejenigen, so die Ratten todt beissen, werden gleichfalls höher gehalten, als die gemeinen Maus-Katzen, dieweil eine grössere Stärcke und besserer Muth erfordert wird; doch muß man sich bey diesen letztern in Obacht nehmen, daß man ihnen, wenn sie, nach etlicher Gewohnheit, die Ratten auffressen und verzehren, Butter-Schnitt und Speck eingebe, damit sie nicht, wie es sonst zu geschehen pfleget, damit verdorren und endlich sterben möchten. Sie sind einer überaus hitzigen Natur, so daß auch ihr Fettes vor das wärmste und durchdringlichste gehalten wird. Ihr Athem ist iederman, insonderheit aber denen kleinen Kindern sehr schädlich, noch schädlicher aber ihre Haare, welche, so man etwas davon ohngefehr einschluckt, die Schwindsucht verursachen sollen. Sie lieben die Gesellschafft der Menschen, liebkosen denenselben, und lassen sich gerne von ihnen streichen, sind aber dabey sehr falsch und tückisch, nach dem alten Sprich-wort:

Das ist und bleibt die Eigenschafft der Katzen;
Wenn eine vorne leckt, thut sie doch hinten kratzen.

Sie lieben auch die Reinlichkeit, lecken und streichen sich fleißig, und vergraben ihren Koth mit Erde, gehen aber auch der Wärme sehr nach, und haben daher die böse Gewohnheit an sich, des Nachts in die Oefen zu kriechen, da es denn leicht geschehen kan, daß von den überbliebenen und unter der Asche verborgenen Kohlen Feuer

an ihnen kleben bleibe, und weil sie gemeiniglich gern damit auf die Böden, wo Heu und Stroh lieget, zu lauffen pflegen, leichtlich ein grosses Unglück dadurch entstehen könne: Dahero soll man die Ofen-Löcher wohl verwahren, damit sie nicht ihre Nester und Schlaff-Stäte darinnen machen mögen. Auf dem Lande ist das beschwerlichste mit ihnen, daß sie nicht gerne zu Hause bleiben wollen, sondern hin- und wieder herum streichen, und mehr auf den Aekern und Feldern, als in ihres Herrn Behausung liegen, zumahlen, wenn sie rammlen, welches im Früh-Jahr geschiehet, darwider das beste ist, daß man sie verschneiden lasse; oder ihnen die Ohren verstutze, weil sie nicht leiden können, daß ihnen das Wasser oder die Regen-Tropffen in die Ohren fallen, und also lieber daheime bleiben. Wenn man denen Katzen Baldrian oder Katzen-Kraut vorwirfft, so machen sie allerhand lächerliche, poßirliche Sprünge und Posituren. Von denen Katzen hat man folgende Curiosa angemercket: Wenn ein Kater (so wird das Männlein genennet) umgebracht wird, so verwirfft die Katze, welche von ihm trächtig ist. Wenn einer Katze bey Nacht-Zeit das Haar auf dem Rücken widersinns gestrichen wird, so läßt es nicht anders, als ob Feuer-Funcken davon ausführen. Die Augen der Katzen werden nach dem Monds-Brüchen bald grösser bald kleiner. Ihre Aug-Aepffel ahmen dem Lauff der Sonnen beym Tage nach: Denn vor Tags in der Morgen-Dämmerung erstrecken sie sich weit, um den Mittag ziehen sie sich in einen Creis, und am Abend werden sie stumpff; in der Nacht wird das mittlere Theil erleuchtet, also, daß ihre Augen zu solcher Zeit so feurig glänzen, als ob sie brenneten, und wollen einige, daß sie bey der Nacht so gut sehen sollen, als wie bey Tage. Wenn man sie in einen Sack steckt, und weit vom Hause wegträgt, so kommen sie wieder; wenn man aber auszieht und sie in das neue Haus rücklings oder hinter sich gekehrt träget, so bleiben sie. Wenn eine Katze auf einem Wagen ist, und der Wind von ihr auf die Pferde gehet, sollen dieselben sehr müde werden, auch so gar soll es ein Pferd mercken und matt werden, dessen Reiter ein mit Katzen-Fellen gefüttertes Kleid am Leibe hat. Fremde alte Katzen bleiben ungern, wo es Hunde giebt, wenn sie aber in einem Hause geworffen, oder noch gantz jung hinein gebracht und zu den Hunden von Jugend auf gewöhnet worden, thun sie bester gut. Die Katzen-Bisse heilet man, wenn Werg in Wein geweicht darüber geleget wird. Die wilden Katzen sind grösser als die heimischen, grau und schwartz-streiffigt, oder auch mit schwartzen Flecken gezeichnet, haben einen dickhärigen, zottigen mit schwartzen Ringen gezierten Schwantz, dessen äusserster Theil oder Spitze gantz schwartz, und über den obern Theil des Halses und den Rücken gehet ein Strich von gleicher Farbe. Der Kater von diesen heisset ein Baumrutter. Ihre Wohnung ist meistentheils in grossen dicken Wäldern und Gesträuchern, wo das Geflügel pfleget zu nisten, halten sich auch gerne bey grossen Seen, Teichen und Flüssen auf, wo es viel Gerohricht giebt, nicht allein die Nester der Enten, Taucher, Rohr-Hünlein und Sperlinge daselbst zu berauben, sondern auch, wenn bisweilen die Teiche zu bald abgelassen werden, und sich etliche Fische in dem Gerohrichr verschlagen, dieselbigen heraus zu langen, weil sie solche nicht weniger, als die heimischen Katzen gerne essen. Dem Geflügel zu Holtz und Felde, sowohl alt als jung, thun sie grossen Schaden, fangen auch mit besonderer Behendigkeit Hasen, Caninichen, Hamster, Maulwürffe und Feld-Mäuse hinweg. Sie lauren auf denen Bäumen, hören leise, sehen scharff, und so sie was gewahr werden, drücken sie sich auf dem Ast nieder, und liegen so lange stille, bis sie ihren Vortheil ersehen, und darauf wie ein Pfeil herunter springen; wenn sie von Hunden angepacket werden, wehren sie sich ungemein scharff. Sie nisten in hohlen Bäumen, auch wohl bisweilen in Felsen. Ihre Brunfft geschiehet im Januario des Nachts mit grausamen Geschrey und Gemurmel von vielerley Stimmen, es beissen und kratzen sich auch zu solcher Zeit viele Kater lahm, und zu schanden. Die Katze träget ebenfalls neun Wochen, wie andere Raub-Thiere, und bringet ihre Jungen blind. Wenn diese zwey Jahr alt werden, so bekommen sie ihre vollkommene Grösse, und werden im Herbste sehr fett. Zu Zeiten pflegen auch die zahmen Katzen, wenn sie nach Mäusen, Vogel Nestern und jungen Hasen in die um die Dörffer gelegene Felder und Büsche sich gewöhnen, wild zu werden, also, daß ihnen solche Nahrung besser schmecket, als die Haus-Mäuse, zumahl wenn der Haus-Vater ihnen nichts zu fressen giebet, sie Noth leiden lässet, und wenn sie naschen, öffters schläget, oder ihnen sonst von dem Haus-Hund allerhand Leid und Verdruß angethan wird, da sie denn ausreissen, sich an die wilde Lebens-Art gewöhnen, und durch die Länge der Zeit eine rechte wilde Natur an sich nehmen: dahero auch durch deren Vermischung öffters schwartze oder röthlich-graue wilde Katzen gefunden werden. Wenn man ihre Löcher in hohlen Bäumen und in der Erde ausspüren kan, so leget man vor das Loch ein Schlag-Eisen, vermacht es wohl mit Laub, Schnee oder Erden, da sie sich denn selbsten fangen; oder man umstellt das Loch mit Hasen-Netzen, und räuchert die Katzen heraus; sie werden auch mit dem Wachtel- oder Hasen-Pfeifflein gelocket und geschossen, oder auch in Schlag-Bäumen oder Drat-Schleiffen gefangen. Der Bala wird denen dicken Wassersüchtigen und Corpulenten und geschwollenen Leuten zu Brust-Lätzen dergestalt verordnet, daß sie solchen mit den Haaren auf blosser Haut tragen müssen, den Kopff unten, und das Hintere oben, da denn solcher das Aufgedunsene abzehren, und die schwachen Magen stärcken, denen maagern Leuten aber höchst schädlich seyn soll. Das Fett erwärmet und lindert allerley Glieder-Schmertzen; in einer Nuß-Schale auf den Nabel gebunden, soll es ein bewährtes Mittel wider die fallende Sucht seyn.

Katzen-Auge, ist ein halb durchsichtiger

Stein, dessen Grund weiß, hat in der Mitten eine Schwärtze, wie ein Aug-Apffel, um welchen ein Regenbogen herum gehet. Er wird höher als der Achat wegen seiner Seltenheit geachtet.

Katzen-Balsam oder Hertzen-Trost, ist ein wildes Kraut, so hin und wieder auf denen Brach-Aeckern wächst.

Katzen-Klee, siehe Hasen-Klee.

Katzen-Kraut, suche Baldrian.

Katzen-Müntze, siehe Müntze.

Katzen-Pfötlein, suche Mäus-Oehrlein.

Katzen-Schwantz, Katzen-Schweiß oder Katzenstort, siehe Kannen-Kraut.

Katzen-Stein, Katzen-Silber, einige nennen es auch Frauen-Eis, aber unrecht, ist ein harter, heller, spießigt und täfelicht oder blättericht brechender und glänzender Stein.

Katzen-Wurtzel, siehe Baldrian.

Katzen-Zagel oder Katzen-Zahl, siehe Kannen-Kraut.

Kauff, ist ein Pactum oder gewisser Contract, der entweder mündlich geschlossen, oder schrifftlich abgefasset worden, vermöge dessen einer dem anderen eine Sache gegen ein gewisses Geld eigenthümlich überlässet. Man hat darbey eines Theiles auf den Contract selbst und dessen Natur, wie auch auf die daraus erwachsende Pflichten der Contrahenten zu sehen; andern theils aber auch auf die Neben-Contracte, oder auf die Conditiones wohl Acht zu geben, welche bey dem Kauff vorzukommen pflegen. Zur vollkommenen Richtigkeit eines Kauffes wird nach dem natürlichen Recht nichts weiter erfordert, als daß Käuffer und Verkäuffer über eine Waare um einen gewissen Preis einig worden, und thut darbey die Uiberliefferung der Sache nichts. Es wird aber bey einem Kauff entweder gleich das Geld gegen die Waare verwechselt; oder die Waare wird geliefert und die Bezahlung auf eine gewisse Zeit verschoben; oder die Lieferung der Waare wird noch ausgesetzet, und das Geld bezahlet, oder alles beydes wird verschoben. Geschiehet nun die mit beyder Contrahenten Bewilligung auf gewisse Zeit gesetzte Lieferung der Waaren oder der Bezahlung nicht, so ist nach verflossenem Termine der schuldige Theil, welcher nemlich die Verzögerung verursachet, gehalten, das Interesse und den Schaden zu bezahlen. Gehet vor der Lieferung eine Sache durch Verwahrlosung zu Grunde, so hat derjenige den Verlust, der Schuld daran, daß sie Schaden genommen, oder nicht zu rechter Zeit geliefert worden. Geschehe aber der Sache ein Schaden durch einen Unglücks-Fall so, daß keiner von den Contrahenten Schuld daran habe, so wollen Grotius, Pufendorff und andere mit ihnen, daß der Verkäuffer davor stehen müsse, weil die Sache allezeit ihrem Herrn zu Grunde gehet, der Käuffer aber sey nicht eher Herr über die Sache, als bis sie ihm ausgelieffert; andere aber, und unter diesen Ziegler, Kulpisius, halten mit Recht davor, daß, wenn es bey dem Käuffer gestanden, die gekaufften Waaren gleich zu sich zu nehmen, und er habe es nicht gethan, so sey der Schaden, wegen seiner eigenen Verzögerung, ihm alsdenn zuzurechnen: Und dieses alles ist von einem vollkommenen Kauffe zu verstehen. Denn bey einem unvollkommenen, wo man über nichts gewisses einig worden, kan ieder Theil wieder zurücke treten, und weder zur Erfüllung des Contracts, noch zu Bezahlung des Interesse und Schadens angehalten werden. Die Conditiones und Neben-Contracte bey einem Kauffe sind 1) der Vorbehalt einer gewissen genannten Zeit, daß wenn z. E. der Käuffer binnen der und der Zeit das Kauff-Geld nicht baar bezahle, alsdenn der Kauff nichts seyn solle. 2) Mit Vorbehalt eines mehrern Kauff-Geldes, wenn nemlich bey dem Kauff voraus bedungen wird, daß wenn innerhalb einer gewissen Zeit ein anderer Käuffer mehr geben wolte, der Kauff sodenn solte aufgehoben seyn: Oder wenn keiner käme, der mehr geben wolte, daß alsdenn erst der Kauff geschlossen seyn solte. 3) Der Vorkauff, wenn ausgedungen wird, daß so der Käuffer inskünfftige die ietzo erkaufte Sache wieder an einen Fremden verkauffen wolte, der Verkäuffer allen andern vorgehen solle, wenn er so viel als ein Fremder zahlen würde. Hierzu kan auch das Näher-Recht gerechnet werden. 4) Der Wiederkauff. 5) Der Neu-Kauff u. s. f. Die besondere Arten eines Kauffes sind der gesammte Kauff in Pausch und Bogen, der Hoffnungs-Kauff, die Auction und andere mehr, Kauff sub hasta oder Gerichtlicher Kauff. Doch diese Sache lernet man in der Rechts-Gelehrsamkeit besser. Die wirtschafftlichen Cautelen werden bey denen vornehmsten Objecten, wenn sie durch Kauff zu erlangen, angezeiget.

Kauff-Anschlag, siehe Anschlag.

Kauffmannschafft, ist eigentlich dasjenige Nahrungs-Gewerbe, da man zur Bequemlichkeit vieler andern allerhand bewegliche Dinge, darunter auch Müntze als eine Waare gehöret, gegen Geld und andere bewegliche Dinge zu dem Ende im Vorrath einkaufft oder tauschet, und herbey schaffet, damit es andere an einen gewissen Ort und zu gewisser Zeit wiederum gegen Erlegung des Aufwands und eines billigen Profits, vor Mühe, Schaden, Abgang ꝛc. in Bereitschafft finden, und einzeln oder in Menge und im Gantzen eintauschen und kaufen, abholen, oder damit man es gar andern an ihren Ort zuschicken möge, die es entweder in dem Stande, oder auch verbessert durch Kauffmannschafft vertreiben oder selbst zur Nothdurfft und Bequemlichkeit consumiren. So vielerley Arten von Waaren nun, und so vielerley Weisen solche einzuhandeln und zu verhandeln sind, so vielerley Kauffmannschaffts-Gewerbe entstehen. Die meisten aber erfordern in Ansehung des Orts, wo der Vertrath von Waaren aufgerichtet wird, besondere Umstände und Bequemlichkeiten, wegen des Zwecks der Kauffmannschafft. Und dazu sind

sonder-

sonderlich die Städte eigentlich eingerichtet. Daher die Gewerbe der Kaufmannschafft meistentheils in die Städte gehören. Indessen sind doch auch einige Arten der Kaufmannschafft, die auf dem Lande und zwar noch bequemer als in denen Städten, ausser demjenigen Handel getrieben werden können, den der Landwirt mit seinen selbst gewonnenen übrigen Früchten und Gütern, ja auch mit seinen unbeweglichen Gütern, so aber eigentlich keine Kaufmannschafft heißt, treibet. Zu jenen gehöret sonderlich, wenn man Getraide, Holtz, Vieh, einkaufft und wieder verkaufft, wenn man viel Getraide einkaufft, und immer zum Verkauff und Vorrath, Bier und Branntewein daraus brauet, oder aber Vieh einkaufft, mästet und verkaufft, oder daraus grossen Vorrath von allerhand geräucherten Fleisch verfertiget. So gehets auch mit dem Pferde-Handel. Das sind lauter landwirtschafftliche Handels-Arten und Kauffmannschafften. Sie gehen aber mehrentheils auf rohe oder nur etwas verbesserte, auf einländische, ja Land- und nicht auf fremde und See-Waaren. Es gehet auch der Landwirt meist nur auf die erste und höchstens andere Hand. Ja er richtet sich zugleich nach seiner übrigen Wirtschafft, damit eine Kaufmannschafft sich dazu schicke. Denn, wenn sich die Land-Wirte anders und weiter in die Kaufmannschafft einlassen, so gehören sie in Städte, oder aber sie verderben entweder ihre Land-Wirtschafft, oder es wird nichts aus ihrer Kaufmannschafft. Denn solche grosse Geschäffte wollen ihren eigenen Mann, ihren eigenen Ort, ihre Zeit und besondere Umstände haben, sonst verdirbet eines das andere. Ueberdem, wenn man auch diese Verwirrung zuläßet, so wird denen Städten ihre Nahrung entzogen, die doch auch noch um anderer Geschäffte willen erfordert werden, und wenn sie ihr eigenes Werck recht treiben sollen, die Land-Wirtschafft wenig oder gar nicht unmittelbar in ihre Mauern und unter ihre Bürger ziehen müssen. Daher es auch billig, daß das offene Land denen Bürgern der Städte ihre Nahrungs-Geschäffte ebenfalls ungestöret lasse.

Kaufmanns-Gut, heisset entweder überhaupt iedes bewegliche Gut, so einer dem andern Kauf- oder Tausch-weise überläßet, welches diejenige Eigenschafften hat, wie man davon ausgiebt, und nicht verdorben ist; Oder es heißt eigentlich ein Gut, womit als einer Waare Kaufmannschafft recht ex instituto, wie im vorigen Art. erkläret ist, getrieben wird.

Kaulärse, ist eine gewisse Art eines Ungeziefers, welches sich im Wasser aufhält, und die Brut der Fische wegzuschnappen in Gewohnheit hat. Sie sind, wenn sie recht groß, fast einer Viertel Elle lang, und haben die Gestalt an Kopff und Maul wie die Aal-Ruppen, ausser daß sie hinten etwas spitzig zugehen. Auch führen eben diesen Nahmen diejenigen Hüner, welche keinen Schwantz, sondern stat dessen glatte über einander liegende Federn haben.

Kaul-Bärsch, siehe **Bärsch**.

Kaulhäuptlein, oder **Kaulkopff**, ist ein kleiner Fisch welcher auch an einigen Orten eine **Rotzkolbe** genennet wird. Beyde Nahmen scheinen diesem Fisch gar füglich beygeleget zu seyn, und zwar der erste wegen des unproportionirlichen grossen und breiten Kopfs, indem das übrige Theil oder Corpus dieses Fisches kaum so viel austräget, als der Kopff; den andern Nahmen hat er von seiner schleimigten, schlipfferigen Feuchtigkeit, so er bey sich führet, und damit er vor andern Fischen begabet ist. Er wird, wenn er völlig ausgewachsen, eines guten Fingers lang, und ist sein Fleisch, sonderlich wenn er gebacken wird, eines sehr annehmlichen Geschmacks, und leicht zu verdauen, wird aber von delicaten Mäulern, wegen seiner schleimigten Eigenschafft wenig geachtet, soll auch gesotten denen schwachen Mägen nicht viel dienlich seyn. Ihre Laich-Zeit ist nach Ostern, und werden dieselbe am besten in Reussen gefangen. Sie stehen in allen Wassern, sie sind so hell oder trüb und schlammicht, als sie wollen.

Kaute, sonst auch **Knocke** oder **Reiste** genannt, ist ein vom gehechelten Flachs abgetheiltes derb zusammen gedrehtes und von oben zugeschlungenes Bund; der Flachs, so in dergleichen Bunden verkaufft wird, führet den Nahmen Kauten- oder Knocken-Flachs.

Kautz oder Käutzlein, suche **Eule**.

Kayser-Crone, siehe **Kaiser-Crone**.

Kayser-Wurtz, siehe **Meister-Wurtz**.

Kefer, suche **Käfer**.

Kegel, ist an den Vörder-Schenckeln der Pferde diejenige Gegend, wo sich die Schulter endet, und der Schenckel anfänget, und gehet bis auf das Knie. Die Kegel sollen an einem wohl gewachsenen Pferde dick und fleischigt seyn. Wenn sie verstaucht sind, so nimm Gersten-Kleyen, Rauten, Hauswurtz, und die gelbe Rinde vom Hollunder-Baum, stosse alles wohl, siede es in warmen Eßig, und binde es dem Pferde warm über. Oder laß gar klein zerstossenen Lein-Saamen, Eßig, und vier Löffel voll Honig unter einander zu einem Teig sieden, solchen, so warm er zu erleiden, mit einem wollenen Tuch überschlagen, und also drey Tage darauf liegen. Item, nimm Baum-Oel und Butter, iedes ein Pfund, Lorbeer-Oel acht Loth, siede es unter einander, und schmiere das Pferd warm damit. Heu-Blumen in Eßig oder Zapfen-Wein gesotten, und etliche mahl nach einander damit abgewaschen, soll gleichfalls sehr gute Dienste thun.

Kehl-Balcken, siehe **Balcken**.

Kehle, ist der Theil des Halses, der vorne gleich unter dem Kinn sich befindet, und gleichwie der Magen aus drey Pergament-Häutlein bestehet, wodurch der Tranck und die Speisen in den Magen hinunter gebracht werden, einige heissen es auch den Schlund.

Zuweilen verstehet man auch durch dieses Wort die Gurgel, daher folgende Redens-Arten entstanden: Es ist einem etwas in die unrechte Kehle kommen; dieser hat eine helle oder heische und rauhe Kehle; die Kehle schmieren u. s. f.

Kehle, nennen auch einige Handwercker diejenige Vertiefung, wo zwey Flächen in einem Winckel zusammen stossen, und daselbst einen Bruch formiren, wie z. E. zwey an einander lauffende Dächer.

Kehlen, heisset man bey den Tischern, Zimmerleuten und dergleichen diejenige Arbeit, da sie mit einer Leiste nach allerley Form und geometrischer Figur gewisse Auszierungen gehörig zusammen setzen, und damit z. E. die Fugen zu verdecken, oder gewisse Füllungen einzuschliessen pflegen und was dergleichen mehr; die Leiste selber aber wird ein Kehl-Stoß genennet, und bestehet meist aus platten, erhabenen und vertieffte unter einander abwechselnden Gliedern.

Kehl-Kraut, siehe Zapfen-Kraut.

Kehl-Sparren, siehe Sparren.

Kehlsucht, ist eine Pferde-Kranckheit, welche von einigen das Drüsen genennet wird. Wie solche zu erkennen, und von dem Roß zu unterscheiden, suche unter dem Wort Drüsen.

Kehr-Besem, ist eine besondere Art hölzerner Bürsten, welche aus geschmeidigen gelben Rüthlein, die aus Italien kommen, dergestalt zusammen gebunden sind, daß sie mit dem einen Ende einen festen nicht allzu langen Stiel oder Griff ausmachen, mit dem andern Ende aber sich wie ein gewöhnlicher Besem aus einander breiten. Man bedienet sich dererselben, den Staub, so auf den Kleidern lieget, damit herunter zu kehren, und hält sie von der guten Eigenschafft, daß solche dem Tuche nicht so viel Schaden bringen, als die sonst eingeführten scharfen Kehr-Bürsten.

Kehr-Besen siehe auch Besen.

Kehr-Bürste, Kleider-Bürste, ist eine von starcken Borsten auf allerley Art und in verschiedener Grösse zusammen gesetzte Bürste, womit man die Kleider von dem darauf gefallenen Staube und anderm Unflat reiniget. Diese Borsten werden in dem Stiel, der entweder mit Farben überstrichen, oder mit buntgefärbten Leder überzogen, theils eingeleimet, theils eingekittet, theils auch mit Drat eingeflochten befestiget, davon die letzte Art die dauerhafftigste, die eingekütteten aber die unbeständigsten. Zu denenjenigen, welche man zu Sammet und seidenen Zeugen gebrauchet, werden nicht so starcke Borsten, sondern weiche Haare genommen, damit man die Seiden-Waaren nicht rauch und fäsigt kehre, und nennet man solche wegen ihres Gebrauchs Sammet-Bürsten.

Kehricht oder Auskehricht, heißt aller Staub, Koth, Sand, Knochen und Abgänge von allerhand Sachen, so man nicht mehr brauchen kan, und allerhand Unflat ꝛc. welchen man aus denen Zimmern, Sälen und andern Abtheilungen eines Hauses, vom Boden, denen Decken und anderm Geräthe, mit allerhand Besen zusammen kehret und hinaus schaffet, solcher Gestalt aber Zimmer und Sachen reiniget und vor mancherley Verderb, so der Unflat, Staub, it. der fliegende und gelegte Saame des Ungeziefers verursachet, verwahret. Dieses Geschäffte selbst ist also sehr nöthig in einer Wirtschafft, obwohl der Auskehrigt was verächtliches ist. So verächtlich aber diese Sache, nehmlich das Kehricht ist, so wirfft es doch ein Land-Wirt nicht gantz und gar weg, sondern es ist sehr nützlich, eines theils alles Kehricht fein an einem gewissen Ort in eine Kehricht-Bucht zusammen schütten zu lassen, damit man die bisweilen verlohrnen und darunter gekommenen, nicht aber gleich vermissten Sachen darinnen aufsuchen könne, theils aber damit solches in der Lufft zu gutem Dünger werde, und hernach auf den Acker geführet werden könne, wo er sich am besten hinschicket. Dann es ist Kehricht vor einiges Land und vor einige Früchte, sonderlich in Gärten ein sehr guter Dünger. Man kan ihn aber auch noch zur Anlegung der nutzbaren Salpeter- und Erd-Gruben, davon der Art. Salpeter nachzusehen, wenn er nicht aus allzuvielem Sande bestehet, brauchen. Solcher Gestalt kan ein Land-Wirt alles brauchen, denn, wenn nur viel Knochen, Stücken Abgänge von Papier, Leder, Federn, wollenen Fleckgen, ja fettigter, blutigter und ander Thier-kothigter Schmutz und Unflat darunter ist, so ist er desto besser und schickt sich am besten zum Nutzen des Kehrichts.

Kehrwisch, heisset dasjenige Instrument, womit man den Herd eines Back-Ofens oder einer anderen Feuer-Stäte von der bey der Heitzung angewachsenen Asche saubert und reine kehret, daher dieses mit unter die Geräthschafft eines Back-Hauses gehöret. Es bestehet dasselbe in einem dicken an eine lange Stange fest gebundenen Wisch aus starkem frischen Stroh, welches man, damit es von der grossen Hitze des Ofens, und dem in der Asche noch glimmenden Feuer nicht alsbald entzündet werde, bey dem Gebrauche fleißig ins Wasser einzutuncken pfleget.

Keil, ist ein Mechanisches Rüst-Zeug, so aus zwey schieff-liegenden Flächen bestehet, die an einem festen Cörper in einem Termino unten zusammen lauffen, mit denen andern Terminis aber sich bald nahe, bald weit von einander entfernet befinden, daher auch der Keil selbst bald ein spitziger und scharffer, dergleichen eine Art oder Beil, bald ein stumpffer genennet wird. Es dienet hierzu eine iede Materie, so hart ist und einen Widerstand thun kan, als Holtz, Eisen, Stahl, Meßing ꝛc. Insgemein wird dieser gebraucht, einen dicken und an sich

selbst

elbst festen Cörper, z. E. einen Baum oder Stücke Holtz aus einander zu treiben und u zerspalten; oder zwey nur fest auf und an einander liegende Cörper von einander zu ringen. In beyden Fällen ist ein spitziger und langer Keil dem stumpffen und kurtzen veit vorzuziehen.

Keiler, siehe Keuler.

Keil-Hacken oder Fastenschlier, s. Brach-Vögel.

Keime, heisset man dasjenige Auge an einem Gewächse, welches unmittelbar aus der Wurtzel oder dem Saamen seiner Wurtzel von der Natur heraus getrieben wird, aus welchem hernach, bey ungehindertem Wachsthum die Sache selbst und ihre Vermehrung bestehet. Dannenhero, wenn in einem Saamen der Ort, woselbst der Keime lieget, oder der Keime selbst Schaden leidet, bleibet dieses unfruchtbar, und wird niemahlen zum Wachsthum gebracht werden können, folglich pfleget man auf die Erhaltung des Keimes an denenigen Sachen wohl Acht zu geben, welche man zu vermehren bedacht ist. Ausser diesen giebt es noch zwey Fälle, darinnen man um die Keime eines Gewächses Sorge träget: Theils geschiehet es, eine gewisse Speise daraus zuzubereiten, dergleichen die Hopffen-Keimgen, der Spargel u. s. f. Anderen theils wegen des Getränckes bey dem Malen; denn so nach der Einweichung ein Maltz nicht gehörig gewachsen, welches gar nicht geschehen kan, wenn der Keim verwahrloset und etwa abgestossen worden, ist es verdorben, und giebt kein gut Getränck, davon eines Orts mehrere Erwähnung geschehen. Sonderlich aber ist es dem Winter-Getrayde schädlich, wenn entweder, nachdem das im Saamen befindliche Mehl aufgelöset ist, und in der Milch stehet, oder aber der daraus getriebene zarte Keim, durch scharffen in die Erde dringenden Frost erfrieret, oder durch sehr überflüßige Feuchtigkeit erstícket und zur Fäulniß gebracht wird. Wegen des ersten dienet sonderlich, wenn das Feld fein mit Schnee im Winter zeitig bedecket wird. Man siehet aber auch daraus, daß es wegen eines zeitig eintretenden Frostes allemahl besser sey, früh als spät zu säen, es wäre denn das Land sehr hitzig, oder das Clima warm. Denn solchergestalt überfällt der Frost das Korn nicht leicht in der Milch, oder im Keimen. Aus diesem Grunde fliesset auch die Behutsamkeit in der Wirtschafft, allen Saamen, den man vor oder in solcher Zeit noch säet, da es Fröste giebt, mit Stroh oder Reißig zu bedecken. Sonst leiden auch die Keimen von denen Feld- und Reut-Mäusen.

Keiser-Crone, siehe Kaiser-Crone.

Keiser-Wurtz, suche Meister-Wurtz.

Kelch oder Becher, bey denen Blumen-Gärtnern werden entweder gewisse Blumen also genennet, so die Gestalt eines Kelchs oder Bechers haben, als z. E. die Tulipanen, Lilien, Narcissen, Jonquillen &c. Oder auch die Hülsen, aus welchen die Blumen herfür brechen, wie bey denen Rosen, Nägelein, und dergleichen.

Kelch-Glas, suche Spitz-Gläser.

Kelle, ist ein aus Holtz oder Blech verfertigter Löffel an einem langen Stiel. In denen Küchen finden sich derer zweyerley Gattungen, die Rühr-Kelle, womit man die am Feuer stehende Speisen im Topff herum zu rühren pfleget, daß sie sich nicht darinnen anlegen, suche Koch-Löffel, und die Schaum-Kelle, oder der Schaum-Löffel, dieser ist ein grosser tieffer blecherner Löffel, meistentheils durchlochert, wormit die kochenden Speisen abgeschäumet werden. Eine Kelle ist auch ein Werckzeug der Mäurer, womit sie den Mörtel auf- und zwischen die Steine tragen; deswegen es eine Mauer-Kelle genennet wird.

Keller, ist ein ausgemauertes und tieffes Gewölbe unter der Erden, worinnen allerhand Getränckе und anderer Vorrath, so man frisch erhalten will, hingeleget wird. Von solchen darinnen verwahrlich liegenden Dingen bekommen die Keller auch ihre unterschiedliche Nahmen: Als Wein-Keller, Bier-Keller, Milch-Keller ꝛc. Uiberhaupt soll ein Keller nach dem Wein-Bau oder Brau-Wesen, das der Haus-Vater besitzt, proportioniret, und lieber etwas mehr, als zu wenig Raum haben. Die Breite soll so groß seyn, daß mitten ein Gang bleibe, und beyderseits die Fässer raumlich, und wenigstens eine halbe Elle von den Wänden weg liegen mögen, damit man um sie und um die Läger herum gehen, und auch hinten dazu sehen, und sie säubern möge können, damit sie nicht etwan von einer feuchten Wand anlauffen, und mit der Zeit, samt dem, was darinnen ist, Schaden leiden mögen. Ihr Stand muß sich meist gegen Norden wenden, damit sie von da allezeit kühle Lufft haben können. Von ihrer Tieffe hat man keine gewisse Regel, weil sich solche nach der Beschaffenheit des Bodens richten muß. Wo keine Wasser-Quelle oder überflüßige Feuchtigkeit verhinderlich, oder solche leicht kan durchgeführet und abgeleitet werden, kan man ihn wenigstens zwölff Schuh tieff im Lichten machen, so bekommt er seine rechte Höhe welche nicht nur zu besserer Lufft-Reinigung, sondern auch zur vortheilhafften Unterbringung der dahin kommenden Sachen sehr nützlich und bequem ist. Das Gewölbe muß in einem einigen langen Bogen geführet, und ein sogenanntes Tonnen-Gewölbe seyn, auch auf seinen eigenen Mauren ohne Nachtheil der Grund-Mauren des Ober-Gebäudes ruhen, und muß vielmehr zur Stärck- als zur Schwächung der Grund-Mauren helffen. Der Eingang soll gelegen und nicht gefährlich seyn, damit der Haus-Vater desto lieber und öffter darzu schauen, und allen besorglichen Angelegenheiten vorbauen möge. Die Keller-Fenster oder Keller-Löcher müssen mit einem

ſtarcken eiſernen Gitter, und mit einem einfachen oder doppelten geflügelten Laden wohl verwahret, auswendig auch einen halben oder gantzen Schuh von dem Erdboden erhaben ſeyn, daß das Waſſer von entſtehenden Ungewittern und groſſen Güſſen nicht in den Keller lauffe. Die Treppe muß ſich mit ihren Stuffen nach der Tieffe des Kellers richten, die Stuffen ſelbſten aber, wenigſtens drey Ellen lang, und zum bequemen Auf- und Abſteigen einen halben Schuh, oder höchſtens ſieben Zoll hoch ſeyn, zum Antritt aber eine halb-elliptæ Breite haben. Der Keller-Boden ſoll mit breiten Steinen gepflaſtert ſeyn; einige wollen gar, man ſoll ihn mit genau in einander ſchlieſſenden geſpündet- oder gefalßten ſteinernen Platten, mit einem unvermerckten Abhang, gegen die Mitte zu, belegen, in ſolcher Mitten aber zu Ende des Kellers einen ziemlich groſſen ſteinernen Kaſten oder Trog einſencken, denſelben mit Bretern, oder, welches beſſer, mit ſtarcken eichenen Pfoſten bedecken, auf allen vier Seiten aber Rinn-Löcher laſſen, damit, wenn durch Unglück ein Faß rinnend würde, das ungefehr auslauffende Getränckе in ſolchem Trog ſich ſammlen könne, und nicht zu Schaden gehe. Allein, wo fleißige Haushälter ſind, die auf die Fäſſer Acht haben, wird es dieſer Vorſorge nicht bedürffen, weil ein ſolcher Trog nicht nur ſchwerlich ſauber zu erhalten, ſondern auch bisweilen wohl gar giftige Thiere in dergleichen Vertieffungen ſich aufhalten; ingleichen wo ſie nicht wohl gedecket bleiben, offt mit einem Fehltritt ein Unglück dadurch entſtehen kan. Einen neugebaueten Keller muß man, ehe was von Getränckе hinein geleget wird, fleißig eröffnen, und mit Roßmarin- und Wachholder-Holtz, ingleichen mit wohlriechenden Kräutern, oder andern guten Rauchwerck recht ausräuchern. Was einen übeln Geruch giebt, als etwan Käſe, Kraut, Rüben, Sauer-Kraut, Zwiebeln, Knoblauch, Oel, Milch, ſonderlich ſauere und dergleichen, ſoll man ja nicht in denen Wein- und Bier-Kellern halten, weil es ſowohl dem Weine, inſonderheit aber dem neuen, als auch dem Biere höchſt ſchädlich iſt. Es ſoll ebenfalls ſo viel möglich verhütet werden, daß keine Cloacken, Pferd-Ställe, Miſt-Pfützen, und andere einen üblen Geruch von ſich gebende Sachen in der Nähe ſeyn mögen, weil erſtgedachte Getränckе den Geſtanck von dergleichen Unſauberkeiten durchaus nicht vertragen können. Im Sommer müſſen alle Oeffnungen vor dem Sonnen-Schein verwahret werden, ſonderlich ſoll der Blitz nicht in den Keller leuchten können: Denn Donner und Blitz bringen dem Wein und Bier in den Kellern groſſen Schaden, und verändern ſolche ſowohl am Geſchmack, als an der Farbe; man ſoll dahero die Keller-Fenſter zum öfftern mit friſchen grünen Raſen belegen, und dieſe bisweilen begieſſen, auch wenn ſie dürre worden, wieder friſche an deren Stelle bringen. Im Winter ſoll man, der übermäßigen Kälte zu ſteuren, die Thüren, Läden und Fenſter mit Stroh-Decken wohl verwahren, auch die Thüren im Ein- und Ausgehen nicht offen laſſen: woferne man auch in groſſer Kälte darinnen arbeiten muß, ſoll man ja kein Kohlfeuer hinein bringen, denn der Dampff und Rauch davon ſchlägt in die Faß, welches inſonderheit den Wein bald anzick oder verſchlagen macht; vielweniger ſoll iemahls ein Kertzen- oder Inſchlitt-Licht darinnen abgeblaſen und ausgelöſchet werden, weil der Wein dieſen Geſtanck ebenfalls keines-weges erleiden mag. Zu Verwahrung der Milch, welche nicht gerne in den Bier-Kellern, in den Wein-Kellern aber gar nicht gelitten wird, pfleget man einen beſondern **Milch-Keller** zu haben; nicht weniger hat man in Gewohnheit auch **Berg-Keller** in Wein-Bergen zum Weine, ingleichen wo ein ſtarkes Brau-Weſen iſt, und viel Lager-Biere gebrauet werden, in andere bergigte Orte einzugraben, und auszumauren, oder auch, wo es die Gelegenheit leidet, in Felſen einzuhauen, und den Eingang vor böſen Leuten wohl zu verwahren. Es ſind ſolche, wegen ihrer Kühle, vortrefflich gut, das Getränckе friſch und lange wohlſchmeckend zu erhalten. Ein Keller, ſo nicht gewölbt, ſondern nur mit Holtz beleget, und mit Schutt-Erde beſchüttet wird, heiſſet eine **Tuncke** oder **Balken-Keller**, und wird gemeiniglich an einem ſolchen Orte angeleget, wo man mit dem Keller, wegen des Waſſers, nicht tieff genug kommen kan. Bey einem Land-Gute müſſen ſonderlich 1) gute Wein-Keller, wenn man Wein einlegen will; 2) gute Bier-Keller, und 3) ein abſonderlicher Milch- und Vorraths-Keller vorhanden ſeyn.

Keller heißt auch ein öffentliches Haus, ſo mit der Bier- oder Weinſchancks-Gerechtigkeit verſehen, als ein Raths- Burg- Univerſitäts- und Kloſter-Keller.

Keller-Eſſel oder **Keller-Schabe**, ſiehe **Aſſel-Wurm**.

Kellerey, wird nicht nur der Ort genennet, wo die gantze Zeit des Jahres über das Getränckе in groſſem Vorrath zum täglichen Gebrauch aufbehalten, und ſowohl in gantzen Stücken ausgezogen, als auch wohl gar verzapffet wird, dergleichen alle Schloß- und Burg- ingleichen die öffentlichen Raths-Keller, welche denn gantze Gebäude ausmachen; ſondern es werden auch darunter verſtanden diejenigen Bedienten, welche über den Ein- und Verkauff oder Verſchluß des Getränckes und deshalber zu führende Rechnung geſetzet ſind, und bey Hofe unter dem Ober-Hof-Meiſter, oder Marſchall, oder Ober-Schencken ſtehen, in den Städten aber die Baumeiſters, Cämmerierer und dergleichen zu ihren Vorgeſetzten haben. Es beſtehen dieſe in dem **Haus-** oder **Hof-Kellner**, oder **Keller-Meiſter**, dieſer muß den Einkauff des Getränckes, ſo ihm anvertrauet iſt, treulich zu beſorgen wiſſen, und zugleich dasje-

nige

nige verstehen, was zu Conservirung desselben vonnöthen; derohalben solche Personen darzu genommen werden, die nicht nur eine geraume Zeit bey dergleichen Handel gedienet, und davon herkommen, sondern auch das Küper- und Faßbinder-Handwerck ordentlich erlernet. Der Keller-Schreiber, der ebenfalls die Wissenschafft wie der Keller-Meister besitzen soll, über das tägliche aufgehende Getränckе aber darneben noch Rechnung führen muß, ist der näheste nach dem Keller-Meister, wiewohl öffters eine Person beyde Stellen vertritt. Denn folgen die Küpers und Böttgers, welche das Getränckе auszapffen, das Keller-Gefässe rein halten, und was dergleichen mehr, verrichten. Endlich kommen die Keller-Knechte, Handlanger oder Schröter, welche die übrige Dienste und Handreichungen zu verrichten haben.

Keller-Hals, oder **Seidelbast**, siehe dieses Wort.

Keller-Recht, bestehet nicht allein in denen rechtlichen Prärogativen und Freyheiten, womit ein Fürstlicher Hof- oder Raths-Keller vor andern öffentlichen Kellern begabet; sondern es werden auch darunter einige Regeln begriffen, die in Ansehung der Fremden und Gäste wohl in Acht zu nehmen. Hierzu gehöret vornemlich der Willkommen, der zuweilen denen Fremden, welche zum ersten mahl dahin kommen, gereichet wird, und gemeiniglich in solchem Maaß des Getränckes bestehet, daß mancher vielmahlen nicht wiederum den Rückweg finden kan; nächst diesem handelt ein Gast wider das Keller-Recht, wenn er an die Fässer klopffet, um zu sehen, ob sie voll oder ledig; Hunde mit in den Keller zu nehmen, welche die Fässer unreine machen können, auch alles, was sonst wider die Reinlichkeit und erbare Zucht laufft, bestraffet alsbald das Keller-Recht, so daß derjenige, der über den Keller gesetzet, seine Execution sogleich in den Hut oder Degen des Verbrechers ergehen lassen kan.

Kellers-Hals oder **Lorbeer-Kraut**, oder **Keller-Schall**, ist ein Stauden-Gewächse, welches selten über vier Schuh hoch wird. Man hat dessen zweyerley Geschlechte, das **Männlein**, so seine Blätter immerfort behält, und das **Weiblein**, dessen Blätter im Winter abfallen. Das erste hat schwartz-grüne fette glantzende Blätter, wie der Lorbeer-Baum, aber länger, zwischen denenselben länglichte und hohle Blümlein, bleich-grüne Farbe; auf diese folgen grüne Beere, welche nachmahls roth, und endlich schwartz werden, inwendig aber einen harten mit weissem Marck gefüllten Kern, welcher etwas länglichter als ein Hanff-Körnlein, und am Geschmack schärffer als der Pfeffer ist, haben. Diese Staude wird in denen Gärten unter den Schirm-Gewächsen gehalten, und durch den Saamen, besser aber durch die Nebenschosse vermehret. Das andere Geschlecht wächset auf rauhen Bergen und in hohen Wäldern, in gleicher Höhe wie das vorige, aber nicht viel dicker denn ein Stroh-Halm, mit vielen holtzigten Aesten, welche zähe sind, und sich leichtlich biegen lassen. Seine Blätter sind nicht so glantzend, wie am Männlein, länglicht und ein wenig breit, weich und bleich-grün, und kommen schier dem Rhein-Weiden-Laub ähnlich. An den Aesten gewinnet es Purpurrothe wohlriechende Blümlein, das Holtz aber riechet dagegen sehr übel. Die Beere sind rund, und im übrigen an Farbe und inwendigen Marck und Körnern denen erstern allerdings gleich. Die Wurtzel ist lang, und steckt tieff in der Erden, blühet im Februario, und zwar noch ehe die Blätter herfür kommen. In den Apothecken werden Pillen davon gemacht, so wider die Wassersucht dienen, ausser diesem aber sind sowohl die Blätter als die Saamen-Körner gefährlich zu gebrauchen, auch dahero diejenigen Brantewein-Brenner, welche ihren schlechten Brantewein damit scharff und beissend zu machen pflegen, billig zu bestraffen.

Keller-Wurm, siehe **Assel-Wurm**.

Kelter, wird nicht nur das Gerüste und der Werckzeug, womit der Wein aus denen Trauben gepresset wird, sondern auch der Ort und das Gebäude, worinnen dergleichen Presse angebracht wird, genennet. Dieser Kelter oder Wein-Pressen giebt es vornemlich zweyerley Gattungen, nemlich öffentliche und *Privat*-Kelter, davon jene dem Landes-Herrn, diese hingegen einer Privat-Person eigenthümlich zustehen. Ferner giebt es auch freye Kelter und Wein-Pressen, und hinwiederum Bann-Kelter; zu jenen stehet einem ieden frey zu gehen, und daselbst seine Trauben auspressen zu lassen, zu diesen aber, nemlich zu denen Bann-Keltern, müssen alle von der Gemeinde, oder von dem Dorffe gehen, und sich derselben gegen Erlegung eines gewissen Zinses, der entweder in Geld oder in Most bestehet, und dem Kelter-Herrn entrichtet werden muß, bedienen. Ein mehrers siehe hinten unter dem Wort **Wein-Presse**.

Keltern, heisset den Most vermittelst der Wein-Presse oder Kelter aus denen Trauben pressen. Was dabey zu beobachten, suche unter dem Wort **Weinlese**.

Kennung, siehe **Kern**.

Kenster, suche **Mistel**.

Kerbel, **Kerfel**, **Körbel-Kraut**, ist ein Küchen-Kraut, davon man zweyerley Gattungen hat, nemlich den **Garten-Kerbel** und den **Spanischen**. Der **Garten-Kerbel** hat eine dünne und weisse Wurtzel, die nicht viel aufflattert, und mit kleinen Zäserlein behencket ist. Anfänglich ist das Kraut dem Petersilien-Kraut ähnlich; nach diesem aber ändert es sich, und wird bleichgrüner Farbe, auch viel zarter und mehr zerkerbt als Petersilien. Im Majo bekommt es Krönlein wie der Coriander, und wenn

dieſe abgefallen, folget ein ſchwärtzlichter Saamen von gutem Geſchmack. Dieſes Kraut wächſt gerne in ſchattigten, fetten und feuchten Orten, und wird erſtlich im Frühling, hernach aber den gantzen Sommer durch bis gegen den October geſäet, damit man, weil dieſes Kraut bald in den Saamen ſchieſſet, immerdar, auch bisweilen des Winters eine Erfriſchung haben möge; iedoch wenn man es nach Johannis ſäet, ſo ſoll es nicht leicht Saamen bekommen. Es beſaamet ſich zwar auch ſelbſten, iſt aber nicht ſo gut, als wenn es friſch geſäet wird. Man muß es fleißig jäten, und bey dürrem Wetter öffters begieſſen. Zu dem Saamen kan man etliche Stengel ſtehen laſſen, und wenn er zeitig, ſolchen abſchneiden und trocknen. Das junge Körbel-Kraut pfleget man unter andern zum Kräuter-Salat mit zu nehmen; den alten Körbel aber unter die Kohl-Kräuter und Gemüſe zu mengen, oder auch mit unter die Fleiſch-Brühen zu thun. Der Saamen hat auch in der Artzney ſeinen Nutzen, maſſen er den Schlaf befördert, das geronnene Geblüt zertheilet, auch den Harn und Stein treibet. Der

Spaniſche Kerbel iſt etwas gröſſer und völliger als das gemeine Körbel-Kraut; ſeine Blätter ſind faſt denen Schirlings-Blättern ähnlich, und haben einen angenehmen Geruch. Man ziehet ihn im Frühling von dem Saamen, welcher offt drey Monat in der Erde lieget, ehe er aufgehet, und verpflantzet ihn hernach in den Garten in eine Ecke oder Winckel, wo er denn allezeit ſtehen bleibet, alle Jahre wieder auswächſet, und ſich ziemlich ausbreitet. Er muß ebenfalls fleiſſig vom Unkraut gereiniget, und bey dürrer Zeit begoſſen werden; man nimmt ihn mit unter die Salate.

Kerb-Holtz, Kerb-Stock, beſtehet aus zweyen langen ſchmalen und dünnen Hölzern, welche gerad und juſt auf und in einander paſſen, alſo, daß wenn ſie gedoppelt zuſammen geleget ſind, auf den Seiten gewiſſe Kerben mit dem Meſſer geſchnitten, oder aber mit einer ſubtilen Feile eingefeilet werden, welche bedeuten, was der eine von dem andern empfangen, und jener dieſem ſchuldig iſt. Jeder Theil behält ſodenn das ſeinige in Verwahrung. Mit denen Frohnern werden dergleichen Kerb-Höltzer gehalten, und ihnen die gethanen Frohn-Tage daran geſchnitten; haben ſie nun ihre Frohne völlig verrichtet, ſo ſchneidet man, gleichſam an ſtat der Quittung, die Kerben auf den zuſammen gelegten zweyen Theilen glatt und gleich aus. Eine Herrſchafft thut wohl, wenn ſie ihrem Beamten oder Verwalter beſtellet, mit denen Dreſchern auf ieder Tenne, ordentliche Kerb-Höltzer zu halten, und bey allen Aufheben, auf der einen Kante die Anzahl der Schocke, auf der andern aber die Scheffel, oder das Maaß in Körnern richtig anzuſchneiden, damit ſie hernach mit des Beamten Rechnung collationiret, und alle Unterſchleiffe, ſo etwan mit unrichtiger Aufſchreibung der Aufheben paßiren möchten, verhütet werden können. Es ſollen aber hierzu die Dreſcher billig eidlich verpflichtet ſeyn.

Kermes-Baum oder **Scharlach-Baum**, iſt ein niedriges Bäumlein, ſo, wenn es jung, einen glatten und glantzenden, rund und ſchwartzen Auswuchs, ſonderlich im Majo treibet, darinne ein weißlicher Safft, in welchem kleine Würmgen ſchwimmen. Es vertrocknet aber endlich dieſer, und an denen Blättern wachſen darauf in der Mitten rothe und runde Körner, ſo inwendig weiß, am Geſchmack aber ſäuerlich und lieblich ſind, bisweilen aber auch kleine Würmgen in ſich haben. Unten aber an denen Blättern wachſen die eigentlichen Kermes-Korner oder Scharlach-Beere, welches rothe Körner mit ſchönem rothen Safft angefüllet ſind. Daraus aber werden zuletzt bleich-farbigte fliegende Würmgen, die davon fliegen, ſo aber verhundert wird, wenn man die Körner mit Eßig beſprenget. Aus dieſen Körnern wird nicht nur die Hertz- und Natur-ſtärckende Confectio Alkermes gemacht, ſondern auch das ſchöne Kermeſin-Lack oder Mahler-Farbe, ſo Kunckel im Theat. Chym. lehret, verfertiget. Auch dienet der Safft aus denen Beeren, nachdem er zu einem Teig gemacht, zum Scharlach-Färben. Die beſten wachſen in Languedoc.

Kern oder Kennung, ſind ſchwartze Tüpfelein in den Zähnen der Pferde, welche dieſelben, wenn ſie alt werden, wiederum hinweg freſſen, daß man nichts mehr davon ſehen kan. Solches iſt ein Zeichen, daß ein Pferd zwölff oder mehr Jahr alt iſt, nachdem es nemlich mit weichem oder harten Futter gefüttert worden, und den Kern frühzeitig oder langſam abgenützet hat. Die Roß-Händler, welche das Alter der Pferde betrüglich zu verbergen ſuchen, pflegen denenſelben nicht allein die vördern und beyde Hacken-Zähne, welche an dieſem Vieh, wider die Natur aller anderer Thiere, im Alter länger und weiſſer werden, fein artig bis zur behörigen Gröſſe abzufeilen, ſondern auch mit einem glüenden Eiſen den Kern wieder in gedachte Zähne zu brennen, daß einer, der das Alter der Pferde nicht aus andern Zeichen erkennen kan, wohl ein Pferd für acht- oder neun-jährig kauffen darff, das offt wohl ſechzehen oder mehr Jahr alt iſt.

Kern, wird auch bey denen Pferden eine von denen Staffeln oder Stücken des Gaumens genannt, woraus derſelbe zuſammen geſetzet iſt. Wenn ein Pferd den Feiffel hat, pfleget man demſelben den dritten Kern ſtechen zu laſſen, und hierauf das Maul mit Saltz zu reiben.

Kern, heiſſet endlich auch das Leben, oder der inwendige empfindliche Theil eines Pferde-Fuſſes, ſo von auſſen mit dem Horn umgeben iſt. Den Kern wachſen zu machen: Nimm alt Schmeer, Rocken-Brot und Zwiebeln, ſchneide es klein durch einander, und mache es warm, laß das Pferd wohl reiten, daß es ſchwitzet, ſchlage

ihm damit ein, und thue es in der Woche vier mahl. Oder nimm Lein-Oel, alt Schmeer, Holunder-Laub, Krebse und Knoblauch, stosse es alles unter einander, und schlag dem Pferd damit ein: Oder nimm alt Schmeer, Sadebaum, Knoblauch und Saltz, stosse es durch einander, schlag ihm täglich damit ein, wirck ihm denn aus, daß es an allen Enden blutet, und schlag ihm darauf den erstgedachten Einschlag wieder ein. Wenn ein Pferd unter dem Eisen auf dem Kern einen Spalt hat und Feuchtigkeit von sich giebt, so klopffe Eyerweiß in einem Töpflein wohl ab, lege darein ein Stücklein abgestandenen aber nicht gar gelöschten Kalch, schlags dem Pferd etliche Tage nach einander in den Spalt, so wird sich die Besserung bald zeigen. Wenn sich das Leben aus den Füssen verlieret, daß die Pferde dürre hohe Füsse bekommen, und kein Blut mehr darinnen haben, dergestalt, daß ihnen auch letztlich die Hüfe gar hinweg fallen, das nennet man das Kern-Schwinden der Pferde; solchem Uibel zu steuren, laß erstlich ein Pfund altes Schmeer zergehen, und halte ein gut Theil Zwiebeln darinnen, thue hernach vor zwey Groschen Althee, und vor zwey Groschen Terpentin-Oel, ingleichen etwas Schweins-Mist darzu, menge alles wohl unter einander, und schlage endlich dem Pferd fleißig damit ein. Oder, wenn im Frühling Laub und Gras wächset, und der Mond vier oder fünff Tage alt ist, so lasset dem Pferde den ersten Donnerstag im neuen Monden auf dem Ort, da es schwindet, auf das dünneste auswircken, daß ihm das Blut an allen Orten dadurch schwitze, lasset ihm an den Strahlen oder Fersen wohl und weit ausschneiden, damit sich der Kern daselbst von einander giebt und Lufft gewinnet: Denn es folget gemeiniglich, wenn einem Pferd das Leben schwindet, so wachsen ihm die Fersen hinten zusammen, und wird Zwangbüssig. Wenn denn einem Pferd erstgesagter massen gar dünne ausgewircket, und die Fersen wohl und weit ausgeschnitten sind, so ricket ihm inwendig in den Huf, neben den Strahlen auf beyden Seiten, und vornen auf der Zähen ungefehr acht oder zehen Löchlein, bis das Leben heraus dringe, lasset ihm die Eisen an der Fersen wohl weit richten; nehmet Hüner-Mist, Lorbeer, Althee, und das Weisse, das die Weißgerber vom Leder schaben, stossets durch einander, thuts in eine Pfanne, daß eine starcke Salbe daraus werde, schlaget dem Pferd also warm damit ein, lasset den Einschlag zwey Tage in dem Huf, und schlaget alsdenn wieder frisch ein; lasset ihm allemahl über den vierten Tag auswircken, und mit dem Einschlag folgen. Oder nehmet Hirsen und stosset denselben groblicht, siedet ihn denn in frischer Milch zu einem dicken Brey, und schlaget damit dem Roß ein, verbindet es wohl, daß es nicht abfallen kan; lasset das Roß also bis auf den ander Tag stehen, darnach thut es hinweg und schlaget ihm wieder den gemeldeten Brey ein, wie zuvor; thut das also lange, bis daß man siehet, daß es genug und nicht mehr vonnöthen ist. Item, so der Mond neu und drey Tage alt ist, so lasset dem Gaul aufs allerdünneste auswircken, bis es blutet; nehmet darnach Krebse und Eyer, so viel als zu etlichen Einschlägen vonnöthen, vergrabet es zusammen unter dem Mist, und lasset es also vierzehen Tage darunter stehen; denn thut es wieder hervor, und nehmet Knoblauch, alt Schmeer, Sadebaum, und der obgemeldeten Krebse und Eyer eines so viel als des andern, stosset alles unter einander, und schlaget dem Roß so lange damit ein, bis daß euch düncket, daß dem Pferde der Kern wieder gekommen sey; und dieses thut alle neue Monden. Oder nehmet Hüner-Mist, siedet ihn wohl in einem neuen Topffe, und lasset den Fuß, wie zum öfftern gemeldet worden, wohl auswircken, darnach schlaget den Hüner-Mist heiß um den Fuß, und verbindet ihn, wie sichs gehöret. Item, nehmet Lein-Saamen, gekochte Rüben, Knoblauch und Speck, zerstosset es unter einander, und schlaget dem Pferde damit ein, so wächset der Kern fein hernach. Oder nehmet Wachholder-Oel, und schmieret den Kern warm damit, wenn dem Roß vorhero ausgewircket worden. Wenn ein Pferd zu viel Kern hat, so nehmet Schweins-Koth und Saltz, menget es wohl, und schlaget ihm damit vierzehen Tage nach einander ein, so weicht ihm der Kern; je öffters es geschiehet, je besser es ist.

Kern, wird an einigen Orten das beste von der Milch, nemlich der Rahm oder die Sahne genennet, siehe **Milch-Rahm**.

Kern, heisset man auch das schönste und weisseste Mehl, so aus Korn oder Weitzen gemahlen wird, suche **Mehl**.

Kern, ist der allgemeine Nahme, welcher dem in den Früchten der wilden und heimischen Obst-Bäume verschlossen liegenden Saamen beygeleget wird. Allerley Sorten von Kernen, welche man von dem reiffen Obste sammlet, man mag sie gleich noch im Herbste oder auf den folgenden Frühling einstecken oder aussäen wollen, soll man bis zu ihrer Steck-Zeit an einem lufftigen doch trockenen Ort, und vor den Mäusen wohl verwahret, aufbehalten, daß man insonderheit die Kerne von dem Stein-Obst nicht in den Mund nehme, weil sie sonsten nicht zum stecken taugen. Diejenige, so im Herbst ihre gesammleten Aepffel- oder Birn-Kerne einstecken, nehmen nach Gelegenheit und Viele der Kerne, ein höltzernes ablanges Gefässe, lassen dasselbe am Boden unten durchbohren, und erstlich auf den Boden bey drey oder vier Finger breit hoch sandigtes Erdreich schütten, die Kerne fein dünne, daß einer der andern nicht berühre, darauf säen, und dieselben so fort wiederum mit einer guten Schutt-Erde bedecken, bis das Gefässe voll wird. Dieses läst man sodenn in einem Garten in die Erde vergraben, daß es ohngefähr einer guten Hand tieff unter der Erden

stehe, und muß es hiernächst mit Steinen und Erdreich wohl bedecken, daß es vom Froste nicht beschädiget werde. Will man aber dieses Gefässe mit den Kernen nicht in einen Garten vergraben, mag man es in einen Keller, der nicht gar dünstig oder wässerig ist, setzen, doch daß man darzu sehe, daß sie nicht schimmlicht werden, auch keine Feuchtigkeit oder Mäuse darzu kommen können. Weil die Aepffel-Kerne etwas weich sind, und daher ohngefehr um vierzehen Tage eher keimen als die Birn-Kerne, welches etwa um Lichtmeß oder in der Fasten zu geschehen pfleget; so muß man um solche Zeit darnach sehen, und falls man befindet, daß sie anfahen zu keimen dieselben samt der sandigten Erde im Neu-Monden aussäen, doch nicht zu dicke, sonst wachsen sie nicht groß; zuvor aber soll man von demselben Beete, welches im vorhergegangenen Herbst im alten Mond zwey Ellen tief umgegraben, und mit kurtzem alten Mist, oder guter Scharr- oder Schurr-Erde wohl gedünget seyn muß, die oberste Erde hinweg nehmen, und hernach, wenn die Kerne eingesäet sind, sodenn die besagte hinweg genommene Erde, zweyer oder Finger dicke wieder darauf werffen, und bey einfallenden trockenem Wetter sie täglich begiessen. Was aber die hartschaligten Kerne vom Stein-Obst anbelangt, schneidet man erstlich die beyden Spitzen mit einem scharffen Messer in so weit hinweg, bis sie ein klein Löchlein bekommen, eben so werden auch die beyden scharfen Seiten so weit beschnitten, daß sie nur noch ein wenig halten, und denn in der Erden bey ihrem Keimen gar leicht auffspringen können; wenn sie also vorbereitet, werden sie um Martini in ein zugerichtetes und gedüngtes Garten-Beet eingestecket, und zwar, daß die Spitzen unten kommen, denn dieses ist der Wurtzel Anfang. Daß aber dergleichen Kerne zwey oder drey Tage vorher, ehe man sie stecket, in Zucker- oder Honig-Wasser, Milch, oder auch nur in schlechtes Düng-Wasser sollen geleget werden, ist eben nicht nöthig, ja wohl gar mißlich, denn sie schon ohnedem Feuchtigkeit genug in der Erde zu ihrer Auskeimung finden, dahingegen, wenn sie so wasserschlingig in das feuchte Erdreich kommen, zumahl, wenn die Zeit naß ist, sie leichtlich von der überflüßigen Feuchtigkeit verfaulen und verderben. Insgemein aber ist dabey zu mercken, daß alle Kerne zu diesem Gebrauch in fruchtbarer Zeit gesammlet werden müssen, so sie anders wohl anschlagen sollen: Denn sonst von andern und schlechtern Jahr-Gängen die wenigsten gedeyen.

Kern, an einem Holtz ist der allerinnerste Theil und gleichsam das Marck desselben, um ihn herum befinden sich die sogenannten Jahre, darauf folget der Splint, und denn endlich aussen herum die Schale oder Rinde. Wenn der Kern nicht mehr gut und gesund, so ist es kein gut und gesund Holtz.

Kern-äftig, ist und heisset ein Wald-Baum, wenn er starcke Aeste hat, welche er von [illegible] auf getrieben, und ihme aus dem Kerne [illegible] Denn solche Aeste drücken das Holtz nach [illegible] nach, daß es nicht gerade oder gleichspaltig [illegible] bet, dahero ein solcher Stamm weder zu [illegible] kern noch zu Schindeln oder Schleiffen [illegible] lich ist.

Kernbeisser, ist ein Vogel, welcher dem [illegible] be nach einer Wein-Drossel nichts nach- [illegible] wird, nur daß diese dicker an Federn ist, und [illegible] gen ihres langen Schwantzes, und der [illegible] Beine allerdings gröſſer aussiehet. Er [illegible] Kopffe theils dunckelbraun, theils hellbraun, nemlich am halben Theil des Kopffs [illegible] dunckel-braun, und am andern halben [illegible] ist er auf solche Art hellbraun, wie die [illegible] hüner am Kopffe braun sind; der übrige [illegible] cken bis an die Helffte des Schwantzes [illegible] ist schwärtzlicht; auf denen Fittichen [illegible] weißgeschäckigte Federn, wie auch weiß [illegible] cken unten an denen Schwing- und Schw[illegible] Federn, daß man ihn dadurch im Flug gar wohl erkennen kan. Doch es ist ein bekannter Vogel. Wir mercken nur noch folgendes an: Dieser Vogel hält sich das ganze Jahr am liebsten in Buch-Wäldern auf, allwo er auch brütet, welches im April und May zu geschehen pflegt, da er denn gemeiniglich vier bis fünff Junge ausbringet. Sobald die Kirschen kommen, theilet er sich in alle Gärten aus, und suchet dieselbigen sehr fleißig, da, wenn man einen Lock-Vogel auf eine hohe Stange stecket, und eine kleine Staude darzu hinauf bindet, welche mit Leim-Spindeln versehen wird, man zu solcher Zeit deren sehr viel fänget. Sie lassen sich aber auch um Jacobi in denen Gärten, wo die jungen Fincken ankörnen, und mit einem Vogel-Wand Hauffenweis erhaschen. Im August gehen sie schon wiederum in den Wald; doch streichen sie in diesem und im folgenden Monat, da man denn am besten thut, wenn man deren eine Anzahl fangen will, man versehe sich mit Lock, und richte einen ordentlichen Herd dazu, auf welchem der Fang in folgenden beyden Monaten auch, wenn ein schöner Herbst ist, noch im November continuiret: Denn es bleiben derer viel zu Winters-Zeit hier zu Lande, in welcher Zeit sie sich mit dem Stein-Obst-Saamen, welches ein hartes Gewächs, und inwendig ein kleines ölichtes Kernlein in sich hält, zu nähren pflegen. In dem Zimmer-Haus bestehet dieses Vogels beste Nahrung in Hanff-Körnern; er nimmt aber auch Leim-Dotter und anderm geringen Futter vorlieb. Wenn man ihn einstellt, ist er, wie bey allen Vögeln, die Vorsichtigkeit nöthig, daß man ihm anfangs das Futter also streue, daß er darauf treten muß, wenn er aber einmahl gewohnt, ist er sehr dauerhaft, wird auch sehr zahm, sonderlich, wenn man ihn jung aus dem Nest nimmt.

Kern-Obst, bestehet aus Aepffeln, Birnen, Quitten, Maulbeeren, Feigen, Nüssen und Castanien

tanien. Siehe Obst. Es führen auch diese Benennung diejenigen Stämme, welche aus dem gesäeten Kern-Saamen erwachsen, und zu guten Bäumen gezogen worden.

Kern-Sack, ist ein aus grober Leinwand verfertigtes und mit dürren Kirsch- oder Pflaumen-Kernen ausgefülltes Küssen, welches das Land-Volck Winters-Zeit den Tag über auf den warmen Ofen liegen hat, des Nachts aber stat der Wärm-Flasche mit in das Bette zu nehmen pfleget.

Kernschälig, wird ein Stamm vom schwarzen Holtze genennet, wenn bey starcken Winden dessen Jahre inwendig losgeschoben worden, welches hernachmahls, weil das Holtz inwendig allezeit trocken, nicht wieder zusammen wächset, also daß ein solcher Stamm zu Bretern und Schindeln allerdings untauglich ist. Dieser Fehler ereignet sich vornemlich an denen Tannen-Stämmen, und ist nicht leicht von aussen zu erkennen.

Kern-Scheite, werden die aus dem Schafft oder Stamm eines Baumes geschlagene Scheite genennet, zum Unterschied der Klepel- oder Waltzen-Scheite, welche aus den Aesten, und der Stock-Scheite, welche aus denen stehengebliebenen Stöcken der Bäume gemachet werden. Die Kern-Scheite werden nach ieden Landes oder Ortes Gewohnheit bald zwey Ellen, bald nur sieben Viertel-Elle lang gemacht. Uiberhaupt sollen die Holtz-Hauer und Scheit-Schläger dieselben in gleicher Länge machen, und nicht daß eines eine Viertel-Elle länger oder kürtzer, als das andere ist, und ob sich gleich die Scheit-Schläger mit den Qvirln oder Aesten entschuldigen wollen, durch welches, wenn das Scheit-Maaß eben einen solchen Ast treffe, sie nicht wohl sägen könnten, so macht doch dasselbe nicht eine Viertel-Elle, sondern nur zwey qver Finger aus, und fällt also diese Entschuldigung hinweg; so sind auch, wo hart und weich Holtz gemenget erwachsen, die Scheite zu sondern, und das harte und weiche iedes alleine zu setzen, auser diesem kein accurater Anschlag gemachet werden kan.

Kern-Schule, siehe Baum-Schule.

Kernschwinden, was solches vor ein Zufall an den Pferden sey, und wie demselben abzuhelfen, davon ist oben unter dem Wort Kern bereits Erwehnung geschehen.

Kertzen-Kraut, siehe Königs-Kertzen.

Kertzen ziehen, suche Lichtziehen.

Kessel, ist ein insgemein von Kupffer oder auch von Meßing, rund, tieff und am Boden gewölbt gemachtes Gefässe, in welchem man allerley Sachen sieden und kochen kan. Ihre Grösse richtet sich nach dem Gebrauch, worzu sie bestimmet sind. Die grösten Kessel, so man bey der Wirtschafft braucht, sind die **Brau-Kessel**, welche an vielen Orten, an stat der Brau-Pfannen gebraucht werden. Die **Färber-, Salpeter-Sied-** und **Wäsch-Kessel** sind kleiner und gemeiniglich in der Küche, oder im Wasch- und Färb-Hause, wie auch Salpeter-Hütten eingemauert. Die **Fisch-Kessel**, worinnen man die Fische zu sieden pfleget, sind die kleinsten. Diejenigen welche nicht eingemauert sind, werden auf einem Dreyfuß über das Feuer gesetzet, oder sie sind mit einem Henckel oder Biegel versehen, daß man sie an gewisse darzu verfertigte **Kessel-Haken** darüber frey hangen kan. Die **Schincken-Kessel**, gehen von der gemeinen Kessel-Form ab, indem sie wie ein Schincken gestaltet, an dem einen Ende breit, an dem andern aber schmal sind, und auf drey eisernen Füssen stehen.

Kessel- oder Fisch-Loch, ist der tieffste Ort in einem Teich, beym Zapffen oder Ständer, woraus das Wasser nicht weiter abgelassen werden kan.

Kessel, nennet man auch den Ort in einem Dachs-Bau, da die Dächse recht liegen, und ihr Lager gemacht haben. Davon das Wort Dachs nachzuschlagen.

Kessel-Asche, siehe **Pot-Asche**.

Kessel-Bier, heisset man an einigen Orten dasjenige Bier, welches einem ieden Haus-Vater vor sich und die Seinigen in seinem Hause zu brauen erlaubt ist, und wird daher also genennet, weil es nur in geringer Maaß in einem kleinen Kessel, nicht aber in einer Brau-Pfanne oder grossen Brau-Kessel gebrauet wird. Dieweil aber darbey ein grosser Misbrauch entstanden, woraus die Bier-Steuern geschwächet und verschiedener Nachtheil dem Landes-Herrn erwachsen, ist solches an den mehresten Orten gäntzlich abgeschafft und bey harter Strafe verboten. An einigen Orten aber macht man diese Anstalt, daß man zwar das Kesselbrauen auf dem Lande, wo kein Brau-Haus ist, auch die Städte weit liegen, und eben kein sonderliches Bier zu brauen ist, verstattet. Allein man setzet dafür jährlich nach Proportion der Haushaltung ein vor allemahl ein gewisses an Bier- oder Tranck-Steuern an, hiernächst aber muß man einen Theil der erbaueten Gerste besonders veracciſiren. Und dadurch entgehet man dem Unterschleiff. Nur darff nicht verstattet werden, daß iemand solch Kessel-Bier verzapffe und verkaufe, es wäre denn absonderlich vergeben.

Kessel-Haken, heisset derjenige eiserne Arm, woran ein Fisch-Kessel frey über das Feuer gehangen werden kan. Man bedienet sich unterschiedener Arten derselben. Die besten unter allen sind diejenigen, woran die Kessel bald hoch, bald niedrig aufgehangen werden können; und welche sich, wenn man sie nicht mehr brauchet, gleich an die Seite schlagen oder sonst bequem aus dem Weg schaffen lassen, damit sie auf dem Herde nicht hinderlich seyn.

Kessel-Jagen, wird ein Jagen genennet, welches in die Runde eingestellet ist.

Kesten, siehe Castanien.

Kesten-Baum, suche Castanien-Baum.

Ketmia oder Syrischer Pappel-Baum, ist ein Schirm-Gewächse, welches einen holtzigen und Aschenfarbnen Stamm hat, der sich in viele knotichte Aeste zertheilet. Seine Blätter, welche er im Winter abwirfft, im Sommer aber wiederum verneuert, sind obenher grün und unten bleich. Die Blüthe ist bald weiß, bald roth, zuweilen Pfirsich-Blüth-Farben, zuweilen aber auch gesprenget. Inwendig hat sie gelbe Zäserlein mit weissen Putzen. Sie kommen zum Theil im Junio, zum Theil auch in denen folgenden Monaten hervor. Sie liebet einen schattichten Ort, und will nicht gerne viel Sonne haben, hingegen desto fleißiger begossen seyn, weil sie sonsten sehr klein bleiben würde. Der Saamen wird bey uns nicht gerne zeitig, derowegen muß man sie von denen Neben-Schossen bey der Wurtzel vermehren. Sonst kan man auch die jungen Zweiglein, woran etwas altes Holtz, abschneiden, sie in ein Geschirr pflantzen, und wohl befeuchten; alsdenn lässet man sie acht oder zehen Wochen also stehen, und bringt sie vor dem August nicht in die Sonne. Wenn sie solchergestalt drey Jahr nach einander gestanden, alsdenn soll man sie versetzen; zwey Jahr nach dieser Versetzung kan man sie alsdenn über Winter im Garten lassen; eher aber werden sie solchen nicht ausdauren.

Kette, ist ein von vielen in einander geschlungenen gantz- oder länglicht-runden, oder auch gedreheten eisernen Ringen oder Gliedern zusammen gesetztes Band, deren man bey einer Haus- und Land-Wirtschafft vielerley zu verschiedenem Gebrauch vonnöthen hat. Also sind bekannt die Brust- und Deichsel- oder Halß-Ketten, die Pferde damit an die Wägen zu spannen; Halffter-Ketten, die Pferde damit in den Ställen anzulegen; Kinn-Ketten, so als ein Gegen-Gewicht an den Pferd-Zäumen das Rund-Stück und die Stangen in rechter Wirckung leiten und erhalten. Hemm- oder Sperr-Ketten, die Räder an denen Berg-abgehenden Wagen zu sperren und einzuhängen, damit sie nicht durch allzu schnelles Lauffen, Mann und Roß zu Boden stürzen und in Grund verfallen. Griend-l, oder Grengel-Ketten, welche den Pflug tiefer oder seichter gehen zu lassen dienen. Kuh-Ketten, das Vieh damit in denen Ställen anzuhängen. Spann-Ketten, den Wagen und die darauf liegende Last zu spannen und zusammen zu halten. Bauch-Ketten, so bey den Holtz- und andern schweren Fuhren, an stat der Bauch-Stricke gebraucht werden. Waag-Ketten, die schweren Waag-Schaalen, damit an die grossen Waag-Balcken anzuhängen. Brunnen-Ketten, die Eimer damit an den Schöpff-Brunnen zu befestigen, und was andere dergleichen Gattungen mehr sind. Uber diese Art der eisernen Ketten, kommen auch noch einige in Gebrauch, die von Drat verfertiget, dergleichen die Eichhorn-Ketten, Schlüssel-Ketten Zu geschweigen dererjenigen, welche das enzimmer als eine Zierath tragen, Glieder aus Gold oder Silber und det, mit oder ohne Schloß, einfach doppelt seyn. Die bekanntesten dauer die Drat-Ketten, Erbis-Ketten, ker-Ketten, Frantz-Ketten, Grän ten, Panzer-Ketten ꝛc.

Ketten-Hund oder Haus-Hund, s.

Keule, wird der Hinter-Lauffe mit Wildpret von einem Hirschen, Thier wilden Schweine genennet. Wiewohl auch die Hinter-Viertel, sonderlich Schöpse und Schweine eben mit dies nennung beleget.

Keuler, Keiler oder Keyler, heisset Jäger-Sprache ein wildes Schwein chen Geschlechts, welches im dritten Jah nes Alters ist, und mit vier Jahren vor gehendes Schwein, nach dem fünfften als ein Haupt-Schwein angesprochen Ein Keuler kan in der Fehrte von ein ten Bache nicht unterschieden werden; ob wohl einige Jäger behaupten wollen: könnte unter einem dreyjährigen Keuler einer starcken Bache ein Unterschied Kenntniß gefunden werden, weil nach Meinung der Keuler mit den Affter- und Schalen kurtz beysammen, hingegen Bachen Gäfftere höher und nicht so einander stünde; so ist doch dieses ohne massen eine alte Bache mit denen Klauen sich eben so gestauchet spüret, der Keuler.

Keusch-Baum, siehe *Agnus castus*.

Kibitz, Kybitz, Gibitz, ist ein Vogel in der Grösse, wie eine Schnepff, auch wie derselbe hochbeinigt und kurtzschwäntzigt, er hat auch einen langen Hals, iedoch ist sein Schnabel bey weiten nicht so lang, als eines Schnepfens Schnabel, und viel dicker, auch an der Farbe nicht braun, sondern schwartz. Der gantze Vogel ist schwartz und weiß, das das Schwartze mehr abgeschossen und gläntzend schwartz; so ist auch der Rücken lich-spieglend, auf dem Kopff hat er empor stehende schwartze Federn, wie die Federn oder Cronen auf eines en Kopffe. Es hält sich dieser Vogel an sumpfigten Oertern auf, und lässt in dem Strich bey grossen Schauren im Wieder-Strich aber ist er einer mit nen ersten, welche, so bald der Sumpf Froste offen wird, zurücke kommen. Und gleich sonsten ein sehr vorsichtiger und Vogel ist, welcher zu Herbst-Zeit nicht sich kommen lässet, so ist er doch in seiner Zeit aus Neidsucht so kühne, daß er und Hunden fast auf den Kopff flieget, hero im Fluge wohl zu schiessen ist. get drey bis vier Junge, nachdem er Tage gesessen hat, aus, und ziehet dieselben allerhand in Sümpffen befindliches

ne auf. Aus denen Kibitz-Eyern, welche grün und mit schwartzen Tüpffelein besprenget sind, wird eine besondere Delicatesse gemacht, sie müssen aber noch vorher, ehe sie besessen worden, gefunden werden.

Kibitz-Blume, ist eine feine Garten-Blume; das davon gebrannte Wasser vertreibet die Sommer-Flecken, sie selbst aber stillet das Nasen-Bluten.

Kichern oder Zissern, sind eine Hülsen-Frucht, welche einen harten Stengel, viele Zweige, bleichgrüne wolligte und am Rand herum gekerbte Blätter, Purpurfarbige Blüen, und grosse platte Körner trägt. Man hat deren zweyerley Sorten: **Wilde**, die von sich selbst wachsen, und **Feld- oder Garten-Kichern**, welche jährlich aus dem Saamen erzeuget werden. Dieser giebt es wieder dreyerley Gattungen, rothe, weisse und schwartze. In Franckreich werden gantze Felder davon bestellet, welches auch in Italien also geschiehet. Sie lieben einen guten fetten Grund und Boden, und werden meistentheils und am nützlichsten im wachsenden Mond angebauet, weil sie alsdenn grössere Körner bekommen: Dabey thut ein Haus-Vater wohl, wenn er sie im Mist-Wasser über Nachts weichen lässet: Massen sie davon eher aufgehen, lieber zusetzen, dem Grund nicht so viel schaden, schöner und grösser, und von dem Unziefer weniger angegriffen und beleidiget werden. Er muß auch dieselbigen dünne säen, weil sie gerne zusetzen; vor allen Dingen aber sie nicht überzeitigen, sondern bey schönem Wetter abmähen, und wie die Linsen trocken einführen lassen: Denn woferne sie einmahl beregnet, und hernach vom Sonnen-Schein wieder bestrahlet werden, gehen die Hülsen gerne von einander, und die Körner fallen aus, mit nicht geringem Verlust ihres Haus-Vaters. Die Brühe davon ist gesunder, als die Kichern selbst, und muß man solche, wenn sie zur Speise genutzt werden, vorhero wohl aus reinem Wasser waschen. Wenn sie recht dürr in solche Fässer, darinnen Oel gewesen, gethan werden, bleiben sie länger, kochen sich besser, sind aber zur Saat unbienlich. Sie stärcken, sonderlich die rothen, die Natur, zermalmen und führen den Stein aus, mehren denen säugenden Weibern die Milch, machen eine klare Stimme, dienen der Lungen, sind wider die Gelb- und Wassersucht gut, wenn sie mit Roßmarien gekocht und getruncken werden; das Mehl davon, wenn es mit Honig vermischt, und die Haut damit bestrichen wird, macht solche glatt, und nimt alle Flecken und Maasen derselben hinweg. Die Kichern werden darum von wenigen gebauet, weil sie mit ihrer sehr saltzigten Eigenschafft den Grund sehr aussaugen und aböden; doch wenn sie vorhero in einem Wasser, darinnen Salniter solvirt ist, eingeweicht werden, sollen sie den Feldern nicht so viel schaden, und besser gerathen. Das Feld, darinnen Kichern gestanden, soll hernach aufs wenigste ein Jahr in der Brach liegen.

Kiefer, siehe Föhre oder Föhren-Baum.

Kiehn, heist man das hartzigte Fichten- oder Kiefern-Holtz, welches kurtze Scheitgen, die in kleine breite Stücklein zerschnitten und in Bündelein gebunden, um das Feuer auf dem Herd und in Oefen damit anzuzünden, und das darüber gelegte Holtz brennend zu machen.

Kiehn-Baum oder **Kiehn-Föhren-Baum**, siehe Föhre oder Föhren-Baum.

Kiehn-Rus, ist ein in grossen Kiehn-Wäldern auf absonderlichen Rus-Hütten mit Fleiß gesammleter Rus, welcher theils von den Kiehn-Stöcken, die man aus der Erden gräbet, theils von dem, was im durchlöcherten Topffe, in welchem das Pech schwitzen muste, von dem Hartz übrig geblieben ist, folgender Gestalt gemachet wird: Das Hartz wird in denen Pech-Oefen nach und nach zerlassen, und was davon überbleibet, als das Caput mortuum, wird zum Kiehn-Rus erstgedachter massen gebraucht, da bauen sie in der Rus-Hütten eine viereckigte allenthalben bedeckte finstere Kammer, auf allen Seiten zugeschlossen, ausser oben auf nicht; welches Loch doch mit einem Pyramidal-formigen, spitzigen, überall ausgestreckten leinenen Sack knapp besetzet ist. An die Seiten der Kammer machen sie einen länglichten Ofen, durch dessen Höhle der Rauch in die Kammer dringet, und sich oben im Sack anhänget; der Ofen ist gewölbt, und hat vornen ein kleines viereckigtes Löchlein, darinnen das in Stücken geschlagene Caput mortuum vom Pech durch einen Jungen angezündet, und also damit fortgefahren wird, so lang etwas davon vorhanden ist; da gehet denn der Rauch auf dem Ofen in die finstere Kammer, und weil er sonst keinen Ausgang findet, legt er sich oben im leinenen Sacke an, und wird dick; wenn man nun fertig ist, wird der Sack von einem Jungen mit einem Stecken geklopffet, daß der Rus auf das Pflaster der Kammer herab fället, welcher in die Rus-Butten gesamlet und also verkaufft wird. Er giebt die schönste schwartze Farbe, deren sich die Buch-Drucker, Mahler und Tischer, auch Färber und Tuchmacher bedienen. Das Kiehn-Rus machen, ist in vielen Forst-Ordnungen verboten, an einigen Orten aber nur gewissen Leuten, und unter vorgeschriebener Masse erlaubt.

Kiel, siehe Feder-Kiel.

Kielen, werden bey dem Federschliessen die abgerupfften und leeren Spulen genennet, welche entweder in das Kehricht geworffen, oder von armen Leuten gesammlet und in die Betten gefüllet zu werden pflegen.

Kielen, heisset man auch bey den jungen Gänsen, wenn sie in den Flügeln die grossen Federn bekommen. Um die Zeit, da die jungen Gänse anheben zu kielen, werden sie gemeiniglich sehr schwach, dahero man ihnen alsdenn Abends und Morgens Haber vorschütten soll, daß sie sich daran erholen, weilen sie sonst leichtlich sterben.

Bekanntmachung über die Einführung der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger im Kreis Bad Kreuznach.

Auf Grund des § 1 Abs. 2 der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird für den Kreis Bad Kreuznach folgendes bestimmt:

§ 1

Die Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird im Kreis Bad Kreuznach eingeführt.

§ 2

Diese Bekanntmachung tritt mit dem Tage ihrer Veröffentlichung in Kraft.

Bad Kreuznach, den 15. Juli 1937

Der Landrat
Dr. Schmitz

Bekanntmachung über die Einführung der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger im Kreis Simmern.

Auf Grund des § 1 Abs. 2 der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird für den Kreis Simmern folgendes bestimmt:

§ 1

Die Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird im Kreis Simmern eingeführt.

§ 2

Diese Bekanntmachung tritt mit dem Tage ihrer Veröffentlichung in Kraft.

Simmern, den 15. Juli 1937

Der Landrat
Dr. Schmitz

Bekanntmachung über die Einführung der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger im Kreis Zell.

Auf Grund des § 1 Abs. 2 der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird für den Kreis Zell folgendes bestimmt:

§ 1

Die Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird im Kreis Zell eingeführt.

§ 2

Diese Bekanntmachung tritt mit dem Tage ihrer Veröffentlichung in Kraft.

Zell, den 15. Juli 1937

Der Landrat
Dr. Schmitz

Bekanntmachung über die Einführung der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger im Kreis Birkenfeld.

Auf Grund des § 1 Abs. 2 der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird für den Kreis Birkenfeld folgendes bestimmt:

§ 1

Die Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird im Kreis Birkenfeld eingeführt.

§ 2

Diese Bekanntmachung tritt mit dem Tage ihrer Veröffentlichung in Kraft.

Birkenfeld, den 15. Juli 1937

Der Landrat
Dr. Schmitz

Bekanntmachung über die Einführung der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger im Kreis Meisenheim.

Auf Grund des § 1 Abs. 2 der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird für den Kreis Meisenheim folgendes bestimmt:

§ 1

Die Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird im Kreis Meisenheim eingeführt.

§ 2

Diese Bekanntmachung tritt mit dem Tage ihrer Veröffentlichung in Kraft.

Meisenheim, den 15. Juli 1937

Der Landrat
Dr. Schmitz

Bekanntmachung über die Einführung der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger im Kreis Kusel.

Auf Grund des § 1 Abs. 2 der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird für den Kreis Kusel folgendes bestimmt:

§ 1

Die Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird im Kreis Kusel eingeführt.

§ 2

Diese Bekanntmachung tritt mit dem Tage ihrer Veröffentlichung in Kraft.

Kusel, den 15. Juli 1937

Der Landrat
Dr. Schmitz

Bekanntmachung über die Einführung der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger im Kreis Ludwigshafen.

Auf Grund des § 1 Abs. 2 der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird für den Kreis Ludwigshafen folgendes bestimmt:

§ 1

Die Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird im Kreis Ludwigshafen eingeführt.

§ 2

Diese Bekanntmachung tritt mit dem Tage ihrer Veröffentlichung in Kraft.

Ludwigshafen, den 15. Juli 1937

Der Landrat
Dr. Schmitz

Bekanntmachung über die Einführung der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger im Kreis Frankenthal.

Auf Grund des § 1 Abs. 2 der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird für den Kreis Frankenthal folgendes bestimmt:

§ 1

Die Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird im Kreis Frankenthal eingeführt.

§ 2

Diese Bekanntmachung tritt mit dem Tage ihrer Veröffentlichung in Kraft.

Frankenthal, den 15. Juli 1937

Der Landrat
Dr. Schmitz

Bekanntmachung über die Einführung der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger im Kreis Speyer.

Auf Grund des § 1 Abs. 2 der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird für den Kreis Speyer folgendes bestimmt:

§ 1

Die Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird im Kreis Speyer eingeführt.

§ 2

Diese Bekanntmachung tritt mit dem Tage ihrer Veröffentlichung in Kraft.

Speyer, den 15. Juli 1937

Der Landrat
Dr. Schmitz

Bekanntmachung über die Einführung der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger im Kreis Germersheim.

Auf Grund des § 1 Abs. 2 der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird für den Kreis Germersheim folgendes bestimmt:

§ 1

Die Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird im Kreis Germersheim eingeführt.

§ 2

Diese Bekanntmachung tritt mit dem Tage ihrer Veröffentlichung in Kraft.

Germersheim, den 15. Juli 1937

Der Landrat
Dr. Schmitz

Bekanntmachung über die Einführung der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger im Kreis Landau.

Auf Grund des § 1 Abs. 2 der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird für den Kreis Landau folgendes bestimmt:

§ 1

Die Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird im Kreis Landau eingeführt.

§ 2

Diese Bekanntmachung tritt mit dem Tage ihrer Veröffentlichung in Kraft.

Landau, den 15. Juli 1937

Der Landrat
Dr. Schmitz

Bekanntmachung über die Einführung der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger im Kreis Pirmasens.

Auf Grund des § 1 Abs. 2 der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird für den Kreis Pirmasens folgendes bestimmt:

§ 1

Die Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird im Kreis Pirmasens eingeführt.

§ 2

Diese Bekanntmachung tritt mit dem Tage ihrer Veröffentlichung in Kraft.

Pirmasens, den 15. Juli 1937

Der Landrat
Dr. Schmitz

Bekanntmachung über die Einführung der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger im Kreis Zweibrücken.

Auf Grund des § 1 Abs. 2 der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird für den Kreis Zweibrücken folgendes bestimmt:

§ 1

Die Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird im Kreis Zweibrücken eingeführt.

§ 2

Diese Bekanntmachung tritt mit dem Tage ihrer Veröffentlichung in Kraft.

Zweibrücken, den 15. Juli 1937

Der Landrat
Dr. Schmitz

Bekanntmachung über die Einführung der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger im Kreis Bergzabern.

Auf Grund des § 1 Abs. 2 der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird für den Kreis Bergzabern folgendes bestimmt:

§ 1

Die Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird im Kreis Bergzabern eingeführt.

§ 2

Diese Bekanntmachung tritt mit dem Tage ihrer Veröffentlichung in Kraft.

Bergzabern, den 15. Juli 1937

Der Landrat
Dr. Schmitz

Bekanntmachung über die Einführung der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger im Kreis Kaiserslautern.

Auf Grund des § 1 Abs. 2 der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird für den Kreis Kaiserslautern folgendes bestimmt:

§ 1

Die Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird im Kreis Kaiserslautern eingeführt.

§ 2

Diese Bekanntmachung tritt mit dem Tage ihrer Veröffentlichung in Kraft.

Kaiserslautern, den 15. Juli 1937

Der Landrat
Dr. Schmitz

Bekanntmachung über die Einführung der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger im Kreis Kirchheimbolanden.

Auf Grund des § 1 Abs. 2 der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird für den Kreis Kirchheimbolanden folgendes bestimmt:

§ 1

Die Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird im Kreis Kirchheimbolanden eingeführt.

§ 2

Diese Bekanntmachung tritt mit dem Tage ihrer Veröffentlichung in Kraft.

Kirchheimbolanden, den 15. Juli 1937

Der Landrat
Dr. Schmitz

Bekanntmachung über die Einführung der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger im Kreis Alzey.

Auf Grund des § 1 Abs. 2 der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird für den Kreis Alzey folgendes bestimmt:

§ 1

Die Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird im Kreis Alzey eingeführt.

§ 2

Diese Bekanntmachung tritt mit dem Tage ihrer Veröffentlichung in Kraft.

Alzey, den 15. Juli 1937

Der Landrat
Dr. Schmitz

Bekanntmachung über die Einführung der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger im Kreis Worms.

Auf Grund des § 1 Abs. 2 der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird für den Kreis Worms folgendes bestimmt:

§ 1

Die Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird im Kreis Worms eingeführt.

§ 2

Diese Bekanntmachung tritt mit dem Tage ihrer Veröffentlichung in Kraft.

Worms, den 15. Juli 1937

Der Landrat
Dr. Schmitz

Bekanntmachung über die Einführung der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger im Kreis Oppenheim.

Auf Grund des § 1 Abs. 2 der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird für den Kreis Oppenheim folgendes bestimmt:

§ 1

Die Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird im Kreis Oppenheim eingeführt.

§ 2

Diese Bekanntmachung tritt mit dem Tage ihrer Veröffentlichung in Kraft.

Oppenheim, den 15. Juli 1937

Der Landrat
Dr. Schmitz

Bekanntmachung über die Einführung der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger im Kreis Bingen.

Auf Grund des § 1 Abs. 2 der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird für den Kreis Bingen folgendes bestimmt:

§ 1

Die Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird im Kreis Bingen eingeführt.

§ 2

Diese Bekanntmachung tritt mit dem Tage ihrer Veröffentlichung in Kraft.

Bingen, den 15. Juli 1937

Der Landrat
Dr. Schmitz

Bekanntmachung über die Einführung der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger im Kreis Mainz.

Auf Grund des § 1 Abs. 2 der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird für den Kreis Mainz folgendes bestimmt:

§ 1

Die Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird im Kreis Mainz eingeführt.

§ 2

Diese Bekanntmachung tritt mit dem Tage ihrer Veröffentlichung in Kraft.

Mainz, den 15. Juli 1937

Der Landrat
Dr. Schmitz

Bekanntmachung über die Einführung der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger im Kreis Ingelheim.

Auf Grund des § 1 Abs. 2 der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird für den Kreis Ingelheim folgendes bestimmt:

§ 1

Die Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird im Kreis Ingelheim eingeführt.

§ 2

Diese Bekanntmachung tritt mit dem Tage ihrer Veröffentlichung in Kraft.

Ingelheim, den 15. Juli 1937

Der Landrat
Dr. Schmitz

Bekanntmachung über die Einführung der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger im Kreis Simmern.

Auf Grund des § 1 Abs. 2 der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird für den Kreis Simmern folgendes bestimmt:

§ 1

Die Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird im Kreis Simmern eingeführt.

§ 2

Diese Bekanntmachung tritt mit dem Tage ihrer Veröffentlichung in Kraft.

Simmern, den 15. Juli 1937

Der Landrat
Dr. Schmitz

Bekanntmachung über die Einführung der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger im Kreis Zell.

Auf Grund des § 1 Abs. 2 der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird für den Kreis Zell folgendes bestimmt:

§ 1

Die Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird im Kreis Zell eingeführt.

§ 2

Diese Bekanntmachung tritt mit dem Tage ihrer Veröffentlichung in Kraft.

Zell, den 15. Juli 1937

Der Landrat
Dr. Schmitz

Bekanntmachung über die Einführung der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger im Kreis Birkenfeld.

Auf Grund des § 1 Abs. 2 der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird für den Kreis Birkenfeld folgendes bestimmt:

§ 1

Die Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird im Kreis Birkenfeld eingeführt.

§ 2

Diese Bekanntmachung tritt mit dem Tage ihrer Veröffentlichung in Kraft.

Birkenfeld, den 15. Juli 1937

Der Landrat
Dr. Schmitz

Bekanntmachung über die Einführung der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger im Kreis Meisenheim.

Auf Grund des § 1 Abs. 2 der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird für den Kreis Meisenheim folgendes bestimmt:

§ 1

Die Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird im Kreis Meisenheim eingeführt.

§ 2

Diese Bekanntmachung tritt mit dem Tage ihrer Veröffentlichung in Kraft.

Meisenheim, den 15. Juli 1937

Der Landrat
Dr. Schmitz

Bekanntmachung über die Einführung der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger im Kreis Kusel.

Auf Grund des § 1 Abs. 2 der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird für den Kreis Kusel folgendes bestimmt:

§ 1

Die Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird im Kreis Kusel eingeführt.

§ 2

Diese Bekanntmachung tritt mit dem Tage ihrer Veröffentlichung in Kraft.

Kusel, den 15. Juli 1937

Der Landrat
Dr. Schmitz

Bekanntmachung über die Einführung der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger im Kreis Ludwigshafen.

Auf Grund des § 1 Abs. 2 der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird für den Kreis Ludwigshafen folgendes bestimmt:

§ 1

Die Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird im Kreis Ludwigshafen eingeführt.

§ 2

Diese Bekanntmachung tritt mit dem Tage ihrer Veröffentlichung in Kraft.

Ludwigshafen, den 15. Juli 1937

Der Landrat
Dr. Schmitz

Bekanntmachung über die Einführung der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger im Kreis Frankenthal.

Auf Grund des § 1 Abs. 2 der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird für den Kreis Frankenthal folgendes bestimmt:

§ 1

Die Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird im Kreis Frankenthal eingeführt.

§ 2

Diese Bekanntmachung tritt mit dem Tage ihrer Veröffentlichung in Kraft.

Frankenthal, den 15. Juli 1937

Der Landrat
Dr. Schmitz

Bekanntmachung über die Einführung der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger im Kreis Speyer.

Auf Grund des § 1 Abs. 2 der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird für den Kreis Speyer folgendes bestimmt:

§ 1

Die Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird im Kreis Speyer eingeführt.

§ 2

Diese Bekanntmachung tritt mit dem Tage ihrer Veröffentlichung in Kraft.

Speyer, den 15. Juli 1937

Der Landrat
Dr. Schmitz

Bekanntmachung über die Einführung der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger im Kreis Germersheim.

Auf Grund des § 1 Abs. 2 der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird für den Kreis Germersheim folgendes bestimmt:

§ 1

Die Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird im Kreis Germersheim eingeführt.

§ 2

Diese Bekanntmachung tritt mit dem Tage ihrer Veröffentlichung in Kraft.

Germersheim, den 15. Juli 1937

Der Landrat
Dr. Schmitz

Bekanntmachung über die Einführung der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger im Kreis Landau.

Auf Grund des § 1 Abs. 2 der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird für den Kreis Landau folgendes bestimmt:

§ 1

Die Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird im Kreis Landau eingeführt.

§ 2

Diese Bekanntmachung tritt mit dem Tage ihrer Veröffentlichung in Kraft.

Landau, den 15. Juli 1937

Der Landrat
Dr. Schmitz

Bekanntmachung über die Einführung der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger im Kreis Pirmasens.

Auf Grund des § 1 Abs. 2 der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird für den Kreis Pirmasens folgendes bestimmt:

§ 1

Die Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird im Kreis Pirmasens eingeführt.

§ 2

Diese Bekanntmachung tritt mit dem Tage ihrer Veröffentlichung in Kraft.

Pirmasens, den 15. Juli 1937

Der Landrat
Dr. Schmitz

Bekanntmachung über die Einführung der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger im Kreis Zweibrücken.

Auf Grund des § 1 Abs. 2 der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird für den Kreis Zweibrücken folgendes bestimmt:

§ 1

Die Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird im Kreis Zweibrücken eingeführt.

§ 2

Diese Bekanntmachung tritt mit dem Tage ihrer Veröffentlichung in Kraft.

Zweibrücken, den 15. Juli 1937

Der Landrat
Dr. Schmitz

Bekanntmachung über die Einführung der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger im Kreis Bergzabern.

Auf Grund des § 1 Abs. 2 der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird für den Kreis Bergzabern folgendes bestimmt:

§ 1

Die Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird im Kreis Bergzabern eingeführt.

§ 2

Diese Bekanntmachung tritt mit dem Tage ihrer Veröffentlichung in Kraft.

Bergzabern, den 15. Juli 1937

Der Landrat
Dr. Schmitz

Bekanntmachung über die Einführung der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger im Kreis Kaiserslautern.

Auf Grund des § 1 Abs. 2 der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird für den Kreis Kaiserslautern folgendes bestimmt:

§ 1

Die Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird im Kreis Kaiserslautern eingeführt.

§ 2

Diese Bekanntmachung tritt mit dem Tage ihrer Veröffentlichung in Kraft.

Kaiserslautern, den 15. Juli 1937

Der Landrat
Dr. Schmitz

Bekanntmachung über die Einführung der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger im Kreis Kirchheimbolanden.

Auf Grund des § 1 Abs. 2 der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird für den Kreis Kirchheimbolanden folgendes bestimmt:

§ 1

Die Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird im Kreis Kirchheimbolanden eingeführt.

§ 2

Diese Bekanntmachung tritt mit dem Tage ihrer Veröffentlichung in Kraft.

Kirchheimbolanden, den 15. Juli 1937

Der Landrat
Dr. Schmitz

Bekanntmachung über die Einführung der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger im Kreis Alzey.

Auf Grund des § 1 Abs. 2 der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird für den Kreis Alzey folgendes bestimmt:

§ 1

Die Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird im Kreis Alzey eingeführt.

§ 2

Diese Bekanntmachung tritt mit dem Tage ihrer Veröffentlichung in Kraft.

Alzey, den 15. Juli 1937

Der Landrat
Dr. Schmitz

Bekanntmachung über die Einführung der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger im Kreis Worms.

Auf Grund des § 1 Abs. 2 der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird für den Kreis Worms folgendes bestimmt:

§ 1

Die Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird im Kreis Worms eingeführt.

§ 2

Diese Bekanntmachung tritt mit dem Tage ihrer Veröffentlichung in Kraft.

Worms, den 15. Juli 1937

Der Landrat
Dr. Schmitz

Bekanntmachung über die Einführung der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger im Kreis Oppenheim.

Auf Grund des § 1 Abs. 2 der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird für den Kreis Oppenheim folgendes bestimmt:

§ 1

Die Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird im Kreis Oppenheim eingeführt.

§ 2

Diese Bekanntmachung tritt mit dem Tage ihrer Veröffentlichung in Kraft.

Oppenheim, den 15. Juli 1937

Der Landrat
Dr. Schmitz

Bekanntmachung über die Einführung der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger im Kreis Bingen.

Auf Grund des § 1 Abs. 2 der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird für den Kreis Bingen folgendes bestimmt:

§ 1

Die Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird im Kreis Bingen eingeführt.

§ 2

Diese Bekanntmachung tritt mit dem Tage ihrer Veröffentlichung in Kraft.

Bingen, den 15. Juli 1937

Der Landrat
Dr. Schmitz

Bekanntmachung über die Einführung der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger im Kreis Mainz.

Auf Grund des § 1 Abs. 2 der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird für den Kreis Mainz folgendes bestimmt:

§ 1

Die Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird im Kreis Mainz eingeführt.

§ 2

Diese Bekanntmachung tritt mit dem Tage ihrer Veröffentlichung in Kraft.

Mainz, den 15. Juli 1937

Der Landrat
Dr. Schmitz

Bekanntmachung über die Einführung der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger im Kreis Ingelheim.

Auf Grund des § 1 Abs. 2 der Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird für den Kreis Ingelheim folgendes bestimmt:

§ 1

Die Verordnung über die Ausübung des Gewerbes der Schornsteinfeger vom 16. Juni 1937 (RGBl. I S. 643) wird im Kreis Ingelheim eingeführt.

§ 2

Diese Bekanntmachung tritt mit dem Tage ihrer Veröffentlichung in Kraft.

Ingelheim, den 15. Juli 1937

Der Landrat
Dr. Schmitz

. Die gewöhnliche Speise ist, sonderlich so
ge keine Zähne vorhanden, anfänglich nach
Mutter oder Ammen-Milch, ein aus
lch und dem feinsten Weitzen-Mehl weder
udünne noch gar zu starck, mit ein wenig
itter eingerührtes Mus; oder weil das
chte Mehl die Vermehrung und den Wachs-
m der Würmer befördert, die Milch-Spei-
leichte in einem sauren Magen gerinnen,
folglich Reissen und Bauch-Grimmen ver-
achen, alles Mehlwerck überhaupt schwer
verdauen, so bereiten einige das Mus aus
hl und Fleisch-Brühe, ja sie nehmen wohl
stat des Mehls, hartgeriebene Semmel
r Eyer-Brot, und lassen es aufsieden, wer-
auch indessen, zumahlen wenn die Kin-
starckes Bauch-Grimmen haben, ein we-
zu klaren Pulver gestossenen Anis hinein,
geben sodenn denen Kindern, wenn sie
h gar kleine, des Tages zweymahl, wenn
aber einige Wochen und Monat alt, drey-
hl, nemlich früh, des Mittags, und zur
icht dergleichen Speise zu einerley Zeit zu
n und bald darauf zu trincken, damit sie so-
hl in Speisen, als auch in Schlaffen ihre
dnung zu halten gewohnen, worbey denn
jenige überhaupt in acht zu nehmen, was
dem Worte Käuen erinnert worden. So
n bey dergleichen Wartung die Kinder das
lbe Jahr erreichen, giebt man ihnen zu-
ilen etwas von andern gemeinen Speisen,
derlich, wenn sich die Zähne einfinden, oder
zartes weich-gesottenes und sehr klein ge-
nittenes, aber nicht ausgekäuetes Fleisch,
n Hünern, Kälbern und deraleichen. Der
anck ist nechst der Mutter-Milch, Bier das
ht so starck, oder ein mit Anis und Fen-
l abgesottenes Wasser, da man zu einem
aaß Fluß-Wasser, iedes eine mäßige Hand-
ll hinein wirfft, und ein wenig aufsieden
set, wenn es bald laulich worden, etwas
sses Holtz und bis in die sechs Körner Ma-
darein thut, und endlich, wenn es verkühl
, durchseihet; Wein hergegen ist den Kin-
rn ein Gifft. In nüchtern Magen, oder des
achts im Schlaff, ingleichen öffters unter
ahlzeit zu trincken geben, ist sehr ungesund,
nn die Zähne durch sehr warme Speise, son-
rlich mit heisser Butter erhitzet werden, in-
eichen so man nach der Wärme alsobald kal-
s Getränck in den Mund bringet, dieses
acht schwartze und ausgebrochene schadhafte
hne, und darauf folgende Schmertzen. Auf
ilch, Obst und süsse Speisen getruncken,
rursachet Blehungen, üble Dauung und den
urchlauff. Bey den nunmehro erwachse-
n Kindern, erhält man zwar gerne in der
it die Ordnung zum Speisen, die Speisen
lbst aber verändert man so viel als möglich,
d giebt ihnen zuweilen auch harte, unver-
uliche, doch nur in gewisser Portion, ver-
ttet aber dabey nicht, daß solche allzu grob
d Brockenweise, sondern fein klein gekauet
nunter geschlucket werden. Sonderlich ist
er darauf zu sehen, daß man ihnen nicht
mer und zu viel zu essen verstatte, oder ge-
be. Solten sie vielen Hunger haben, so muß der Magen nur offt aber wenig bekommen. Aus der Unmäßigkeit und dem vielen Fressen, womit man den Kindern meinet Gutes zu thun und ihr Wachsthum zu vermehren, entstehet, woferne sonderlich nicht viele Bewegung in der Lufft, und etwan andere harte Lebens-Art dazu kommt, meistens bey denen vornehmen, eben die erste Stufe zu innerlicher und äusserlicher Ungesundheit. Wenn man die rechte Diät bey Kindern treffen und sie darinnen, bis der Leib zu einiger Feistigkeit gekommen, in Acht nehmen würde, so würden wir vielweniger krancke Leiber in der Jugend und in dem Alter haben. Entweder verfährt man zu zärtlich und weichlich, und in vielen Dingen mit Uiberfluß, oder aber man schweifet in der Härte und mit plötzlichen Veränderungen aus. Und zwar beydes aus guter Meinung, aber mit Unverstand. Und daran sind insgemein unverständige Eltern, und sonderlich hätschliche Mütter oder harte Väter, und hernach die noch unverständigern oder ungeschickten und gar boshafftigen Kinder-Wärterinnen und Mädgen schuld. Das schlimmste ist, daß man wenig Personen findet, die sich darauf legen, oder diese Verrichtung mit Verstand übernehmen. Ja man ist auch auf keine Anstalt bedacht, solche Leute zu erziehen, sondern man erwartet alles vom guten Glück. Nächst der vernünftigen Wartung in Ansehung des Essens und Trinkens, wozu auch die Wahl der Speisen gehöret, des Schlaffens, Wachens, der Kälte u. Wärme, des feuchten und trockenen, der Bewegung und Ruhe, sonderlich aber derer Gemüths-Bewegungen, kömt die besondere Wartung des Leibes, nicht nur darauf an, damit er nicht durch Fallen, Heben, Springen, Schlagen u. s. f. beschädiget, davon die Ursache unter dem Wort Knorpel zu suchen, ingleichen reinlich und ordentlich gehalten, sondern auch in der Bewegung, gehen, stehen, sitzen, tragen des Kopfes, der Brust, ꝛc. zu nichts ungestalten gewöhnet, und bloß im Wachsen, erst, wenn man das Bäumgen nicht gleichsam an einen Pfahl bindet, krumm, höckericht, schief oder an denen Gliedern, sonderlich aber auch an denen sinnlichen Werckzeugen, verderbet werde. Hierzu kan man in dem im vorigen Artickel angeführten Buche, wie auch in Locks Unterrichte von Erziehung der Kinder, Anleitung finden.

Kinder-Pocken oder **Blattern**, sind nichts anders als Ausfahrungen in der äussersten Haut, welche nach Unterschied mit einem anhaltenden Fieber verknüpffet, und sonderlich denen Kindern gewöhnlich. Sie entstehen meistentheils daher, wenn die Kinder nach der Geburt nicht recht von dem im Magen überbliebenen Unrath, so sie im Mutter-Leibe gesammlet, gereiniget werden. Doch sind ihrer vielerley, als: Wind-, Wasser- und Spitz-Pocken, Fließ- und fette Blattern, grosse oder Schaafs-Blattern, it. Stein-Pocken. Man schlage den Artickel **Blattern** auf.

Kinnbacke,

Kirche

Kirche, Kirchenwesen, Kirchenrecht, Kirchenverfassung, Kirchenregiment, Kirchenhoheit, Kirchenpolizei, Kirchenvermögen, Kirchenbaulast, Kirchenpatronat, Kirchenvisitation, Kirchenbücher, Kirchenbuch, Kirchenordnung, Kirchenagende, Kirchenlied, Kirchenmusik, Kirchenjahr, Kirchenfest, Kirchenfeier, Kirchenbesuch, Kirchenzucht, Kirchenbann, Kirchenstrafe, Kirchenbuße, Kirchenbeichte, Kirchenbeichtstuhl, Kirchenbeichtvater, Kirchenbeichtgeheimnis, Kirchenbeichtsiegel, Kirchenbeichtzettel, Kirchenbeichtpfennig, Kirchenbeichtgroschen, Kirchenbeichtgeld, Kirchenbeichtgebühr, Kirchenbeichtgebührenordnung, Kirchenbeichtgebührentarif, Kirchenbeichtgebührenerlaß, Kirchenbeichtgebührenbefreiung, Kirchenbeichtgebührenbefreiungsgesuch, Kirchenbeichtgebührenbefreiungsgesuchsformular, Kirchenbeichtgebührenbefreiungsgesuchsformularvordruck, Kirchenbeichtgebührenbefreiungsgesuchsformularvordruckpapier, Kirchenbeichtgebührenbefreiungsgesuchsformularvordruckpapierbogen, Kirchenbeichtgebührenbefreiungsgesuchsformularvordruckpapierbogenrand, Kirchenbeichtgebührenbefreiungsgesuchsformularvordruckpapierbogenrandbreite, Kirchenbeichtgebührenbefreiungsgesuchsformularvordruckpapierbogenrandbreitenmaß, Kirchenbeichtgebührenbefreiungsgesuchsformularvordruckpapierbogenrandbreitenmaßstab, Kirchenbeichtgebührenbefreiungsgesuchsformularvordruckpapierbogenrandbreitenmaßstabsverhältnis, Kirchenbeichtgebührenbefreiungsgesuchsformularvordruckpapierbogenrandbreitenmaßstabsverhältnisgesetz, Kirchenbeichtgebührenbefreiungsgesuchsformularvordruckpapierbogenrandbreitenmaßstabsverhältnisgesetzgebung, Kirchenbeichtgebührenbefreiungsgesuchsformularvordruckpapierbogenrandbreitenmaßstabsverhältnisgesetzgebungsverfahren, Kirchenbeichtgebührenbefreiungsgesuchsformularvordruckpapierbogenrandbreitenmaßstabsverhältnisgesetzgebungsverfahrensordnung, Kirchenbeichtgebührenbefreiungsgesuchsformularvordruckpapierbogenrandbreitenmaßstabsverhältnisgesetzgebungsverfahrensordnungsänderung, Kirchenbeichtgebührenbefreiungsgesuchsformularvordruckpapierbogenrandbreitenmaßstabsverhältnisgesetzgebungsverfahrensordnungsänderungsgesetz, Kirchenbeichtgebührenbefreiungsgesuchsformularvordruckpapierbogenrandbreitenmaßstabsverhältnisgesetzgebungsverfahrensordnungsänderungsgesetzentwurf, Kirchenbeichtgebührenbefreiungsgesuchsformularvordruckpapierbogenrandbreitenmaßstabsverhältnisgesetzgebungsverfahrensordnungsänderungsgesetzentwurfsvorlage, Kirchenbeichtgebührenbefreiungsgesuchsformularvordruckpapierbogenrandbreitenmaßstabsverhältnisgesetzgebungsverfahrensordnungsänderungsgesetzentwurfsvorlagepflicht, Kirchenbeichtgebührenbefreiungsgesuchsformularvordruckpapierbogenrandbreitenmaßstabsverhältnisgesetzgebungsverfahrensordnungsänderungsgesetzentwurfsvorlagepflichtverletzung, Kirchenbeichtgebührenbefreiungsgesuchsformularvordruckpapierbogenrandbreitenmaßstabsverhältnisgesetzgebungsverfahrensordnungsänderungsgesetzentwurfsvorlagepflichtverletzungsfolge, Kirchenbeichtgebührenbefreiungsgesuchsformularvordruckpapierbogenrandbreitenmaßstabsverhältnisgesetzgebungsverfahrensordnungsänderungsgesetzentwurfsvorlagepflichtverletzungsfolgenabschätzung, Kirchenbeichtgebührenbefreiungsgesuchsformularvordruckpapierbogenrandbreitenmaßstabsverhältnisgesetzgebungsverfahrensordnungsänderungsgesetzentwurfsvorlagepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethode, Kirchenbeichtgebührenbefreiungsgesuchsformularvordruckpapierbogenrandbreitenmaßstabsverhältnisgesetzgebungsverfahrensordnungsänderungsgesetzentwurfsvorlagepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethodenlehre, Kirchenbeichtgebührenbefreiungsgesuchsformularvordruckpapierbogenrandbreitenmaßstabsverhältnisgesetzgebungsverfahrensordnungsänderungsgesetzentwurfsvorlagepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethodenlehrebuch, Kirchenbeichtgebührenbefreiungsgesuchsformularvordruckpapierbogenrandbreitenmaßstabsverhältnisgesetzgebungsverfahrensordnungsänderungsgesetzentwurfsvorlagepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethodenlehrebuchseite, Kirchenbeichtgebührenbefreiungsgesuchsformularvordruckpapierbogenrandbreitenmaßstabsverhältnisgesetzgebungsverfahrensordnungsänderungsgesetzentwurfsvorlagepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethodenlehrebuchseitenzahl, Kirchenbeichtgebührenbefreiungsgesuchsformularvordruckpapierbogenrandbreitenmaßstabsverhältnisgesetzgebungsverfahrensordnungsänderungsgesetzentwurfsvorlagepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethodenlehrebuchseitenzahlangabe, Kirchenbeichtgebührenbefreiungsgesuchsformularvordruckpapierbogenrandbreitenmaßstabsverhältnisgesetzgebungsverfahrensordnungsänderungsgesetzentwurfsvorlagepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethodenlehrebuchseitenzahlangabepflicht, Kirchenbeichtgebührenbefreiungsgesuchsformularvordruckpapierbogenrandbreitenmaßstabsverhältnisgesetzgebungsverfahrensordnungsänderungsgesetzentwurfsvorlagepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethodenlehrebuchseitenzahlangabepflichtverletzung, Kirchenbeichtgebührenbefreiungsgesuchsformularvordruckpapierbogenrandbreitenmaßstabsverhältnisgesetzgebungsverfahrensordnungsänderungsgesetzentwurfsvorlagepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethodenlehrebuchseitenzahlangabepflichtverletzungsfolge, Kirchenbeichtgebührenbefreiungsgesuchsformularvordruckpapierbogenrandbreitenmaßstabsverhältnisgesetzgebungsverfahrensordnungsänderungsgesetzentwurfsvorlagepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethodenlehrebuchseitenzahlangabepflichtverletzungsfolgenabschätzung, Kirchenbeichtgebührenbefreiungsgesuchsformularvordruckpapierbogenrandbreitenmaßstabsverhältnisgesetzgebungsverfahrensordnungsänderungsgesetzentwurfsvorlagepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethodenlehrebuchseitenzahlangabepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethode, Kirchenbeichtgebührenbefreiungsgesuchsformularvordruckpapierbogenrandbreitenmaßstabsverhältnisgesetzgebungsverfahrensordnungsänderungsgesetzentwurfsvorlagepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethodenlehrebuchseitenzahlangabepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethodenlehre, Kirchenbeichtgebührenbefreiungsgesuchsformularvordruckpapierbogenrandbreitenmaßstabsverhältnisgesetzgebungsverfahrensordnungsänderungsgesetzentwurfsvorlagepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethodenlehrebuchseitenzahlangabepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethodenlehrebuch, Kirchenbeichtgebührenbefreiungsgesuchsformularvordruckpapierbogenrandbreitenmaßstabsverhältnisgesetzgebungsverfahrensordnungsänderungsgesetzentwurfsvorlagepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethodenlehrebuchseitenzahlangabepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethodenlehrebuchseite, Kirchenbeichtgebührenbefreiungsgesuchsformularvordruckpapierbogenrandbreitenmaßstabsverhältnisgesetzgebungsverfahrensordnungsänderungsgesetzentwurfsvorlagepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethodenlehrebuchseitenzahlangabepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethodenlehrebuchseitenzahl, Kirchenbeichtgebührenbefreiungsgesuchsformularvordruckpapierbogenrandbreitenmaßstabsverhältnisgesetzgebungsverfahrensordnungsänderungsgesetzentwurfsvorlagepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethodenlehrebuchseitenzahlangabepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethodenlehrebuchseitenzahlangabe, Kirchenbeichtgebührenbefreiungsgesuchsformularvordruckpapierbogenrandbreitenmaßstabsverhältnisgesetzgebungsverfahrensordnungsänderungsgesetzentwurfsvorlagepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethodenlehrebuchseitenzahlangabepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethodenlehrebuchseitenzahlangabepflicht, Kirchenbeichtgebührenbefreiungsgesuchsformularvordruckpapierbogenrandbreitenmaßstabsverhältnisgesetzgebungsverfahrensordnungsänderungsgesetzentwurfsvorlagepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethodenlehrebuchseitenzahlangabepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethodenlehrebuchseitenzahlangabepflichtverletzung, Kirchenbeichtgebührenbefreiungsgesuchsformularvordruckpapierbogenrandbreitenmaßstabsverhältnisgesetzgebungsverfahrensordnungsänderungsgesetzentwurfsvorlagepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethodenlehrebuchseitenzahlangabepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethodenlehrebuchseitenzahlangabepflichtverletzungsfolge, Kirchenbeichtgebührenbefreiungsgesuchsformularvordruckpapierbogenrandbreitenmaßstabsverhältnisgesetzgebungsverfahrensordnungsänderungsgesetzentwurfsvorlagepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethodenlehrebuchseitenzahlangabepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethodenlehrebuchseitenzahlangabepflichtverletzungsfolgenabschätzung, Kirchenbeichtgebührenbefreiungsgesuchsformularvordruckpapierbogenrandbreitenmaßstabsverhältnisgesetzgebungsverfahrensordnungsänderungsgesetzentwurfsvorlagepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethodenlehrebuchseitenzahlangabepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethodenlehrebuchseitenzahlangabepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethode, Kirchenbeichtgebührenbefreiungsgesuchsformularvordruckpapierbogenrandbreitenmaßstabsverhältnisgesetzgebungsverfahrensordnungsänderungsgesetzentwurfsvorlagepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethodenlehrebuchseitenzahlangabepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethodenlehrebuchseitenzahlangabepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethodenlehre, Kirchenbeichtgebührenbefreiungsgesuchsformularvordruckpapierbogenrandbreitenmaßstabsverhältnisgesetzgebungsverfahrensordnungsänderungsgesetzentwurfsvorlagepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethodenlehrebuchseitenzahlangabepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethodenlehrebuchseitenzahlangabepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethodenlehrebuch, Kirchenbeichtgebührenbefreiungsgesuchsformularvordruckpapierbogenrandbreitenmaßstabsverhältnisgesetzgebungsverfahrensordnungsänderungsgesetzentwurfsvorlagepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethodenlehrebuchseitenzahlangabepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethodenlehrebuchseitenzahlangabepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethodenlehrebuchseite, Kirchenbeichtgebührenbefreiungsgesuchsformularvordruckpapierbogenrandbreitenmaßstabsverhältnisgesetzgebungsverfahrensordnungsänderungsgesetzentwurfsvorlagepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethodenlehrebuchseitenzahlangabepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethodenlehrebuchseitenzahl, Kirchenbeichtgebührenbefreiungsgesuchsformularvordruckpapierbogenrandbreitenmaßstabsverhältnisgesetzgebungsverfahrensordnungsänderungsgesetzentwurfsvorlagepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethodenlehrebuchseitenzahlangabepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethodenlehrebuchseitenzahlangabe, Kirchenbeichtgebührenbefreiungsgesuchsformularvordruckpapierbogenrandbreitenmaßstabsverhältnisgesetzgebungsverfahrensordnungsänderungsgesetzentwurfsvorlagepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethodenlehrebuchseitenzahlangabepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethodenlehrebuchseitenzahlangabepflicht, Kirchenbeichtgebührenbefreiungsgesuchsformularvordruckpapierbogenrandbreitenmaßstabsverhältnisgesetzgebungsverfahrensordnungsänderungsgesetzentwurfsvorlagepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethodenlehrebuchseitenzahlangabepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethodenlehrebuchseitenzahlangabepflichtverletzung, Kirchenbeichtgebührenbefreiungsgesuchsformularvordruckpapierbogenrandbreitenmaßstabsverhältnisgesetzgebungsverfahrensordnungsänderungsgesetzentwurfsvorlagepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethodenlehrebuchseitenzahlangabepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethodenlehrebuchseitenzahlangabepflichtverletzungsfolge, Kirchenbeichtgebührenbefreiungsgesuchsformularvordruckpapierbogenrandbreitenmaßstabsverhältnisgesetzgebungsverfahrensordnungsänderungsgesetzentwurfsvorlagepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethodenlehrebuchseitenzahlangabepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethodenlehrebuchseitenzahlangabepflichtverletzungsfolgenabschätzung, Kirchenbeichtgebührenbefreiungsgesuchsformularvordruckpapierbogenrandbreitenmaßstabsverhältnisgesetzgebungsverfahrensordnungsänderungsgesetzentwurfsvorlagepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethodenlehrebuchseitenzahlangabepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethodenlehrebuchseitenzahlangabepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethode, Kirchenbeichtgebührenbefreiungsgesuchsformularvordruckpapierbogenrandbreitenmaßstabsverhältnisgesetzgebungsverfahrensordnungsänderungsgesetzentwurfsvorlagepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethodenlehrebuchseitenzahlangabepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethodenlehrebuchseitenzahlangabepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethodenlehre, Kirchenbeichtgebührenbefreiungsgesuchsformularvordruckpapierbogenrandbreitenmaßstabsverhältnisgesetzgebungsverfahrensordnungsänderungsgesetzentwurfsvorlagepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethodenlehrebuchseitenzahlangabepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethodenlehrebuchseitenzahlangabepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethodenlehrebuch, Kirchenbeichtgebührenbefreiungsgesuchsformularvordruckpapierbogenrandbreitenmaßstabsverhältnisgesetzgebungsverfahrensordnungsänderungsgesetzentwurfsvorlagepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethodenlehrebuchseitenzahlangabepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethodenlehrebuchseitenzahlangabepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethodenlehrebuchseite, Kirchenbeichtgebührenbefreiungsgesuchsformularvordruckpapierbogenrandbreitenmaßstabsverhältnisgesetzgebungsverfahrensordnungsänderungsgesetzentwurfsvorlagepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethodenlehrebuchseitenzahlangabepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethodenlehrebuchseitenzahl, Kirchenbeichtgebührenbefreiungsgesuchsformularvordruckpapierbogenrandbreitenmaßstabsverhältnisgesetzgebungsverfahrensordnungsänderungsgesetzentwurfsvorlagepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethodenlehrebuchseitenzahlangabepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethodenlehrebuchseitenzahlangabe, Kirchenbeichtgebührenbefreiungsgesuchsformularvordruckpapierbogenrandbreitenmaßstabsverhältnisgesetzgebungsverfahrensordnungsänderungsgesetzentwurfsvorlagepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethodenlehrebuchseitenzahlangabepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethodenlehrebuchseitenzahlangabepflicht, Kirchenbeichtgebührenbefreiungsgesuchsformularvordruckpapierbogenrandbreitenmaßstabsverhältnisgesetzgebungsverfahrensordnungsänderungsgesetzentwurfsvorlagepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethodenlehrebuchseitenzahlangabepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethodenlehrebuchseitenzahlangabepflichtverletzung, Kirchenbeichtgebührenbefreiungsgesuchsformularvordruckpapierbogenrandbreitenmaßstabsverhältnisgesetzgebungsverfahrensordnungsänderungsgesetzentwurfsvorlagepflichtverletzungsfolgenabschätzungsmethodenlehrebuchseitenzahlangab

Gesetz, betreffend Änderung des Gesetzes, betreffend die Gesellschaften mit beschränkter Haftung, vom 20. April 1892. Vom 4. Juni 1898. (RGBl. S. 846.)

Gesetz, betreffend Änderung des Gesetzes, betreffend die Gesellschaften mit beschränkter Haftung, vom 20. April 1892. Vom 20. Mai 1898. (RGBl. S. 369

Bestimmungen des Gesetzes vom 15. Juli 1879 (Reichs-Gesetzbl. S. 277) Anwendung finden.

§. 2. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 3. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 4. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 5. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 6. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 7. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 8. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 9. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 10. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 11. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 12. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 13. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 14. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 15. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 16. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 17. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 18. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 19. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 20. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 21. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 22. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 23. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 24. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 25. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 26. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 27. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 28. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 29. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 30. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 31. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 32. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 33. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 34. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 35. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 36. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 37. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 38. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 39. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 40. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 41. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 42. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 43. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 44. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 45. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 46. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 47. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 48. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 49. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 50. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 51. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 52. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 53. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 54. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 55. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 56. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 57. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 58. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 59. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 60. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 61. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 62. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 63. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 64. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 65. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 66. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 67. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 68. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 69. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 70. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 71. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 72. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 73. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 74. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 75. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 76. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 77. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 78. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 79. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 80. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 81. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 82. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 83. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 84. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 85. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 86. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 87. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 88. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 89. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 90. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 91. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 92. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 93. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 94. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 95. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 96. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 97. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 98. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 99. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 100. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 101. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 102. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 103. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 104. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 105. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 106. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 107. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 108. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 109. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 110. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 111. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 112. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 113. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 114. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 115. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 116. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 117. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 118. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 119. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 120. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 121. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 122. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 123. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 124. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 125. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 126. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 127. Die Bestimmungen des §. 1 finden auf Getreide, welches in Mühlen, Brennereien, Stärkefabriken oder Brauereien gewonnen wird, nur dann Anwendung, wenn das Getreide in Mengen von mehr als 10 Tonnen (10 000 Kilogramm) zum Versande gelangt.

§. 128. Die Bestimmungen

igung, stossen aber die untersten und schädlichen Aeste selbst von sich. Wo sie beschädiget oder verwundet werden, da kommt ein Hartz oder Gummi hervor. Die jungen wilden Kirsch-Bäume, ausser demjenigen, so die gantz sauren schwartzen Kirschen träget, geben einen trefflichen Vortheil vor einen Gärtner, darauf er allerhand Garten-Kirschen pfropffen oder setzen kan, weil diese solcher Gestalt nicht allein gerne bekleiben, sondern auch geschwinder wachsen, und viel gröſſer, wohltragender und dauerhaffter werden, als wenn sie ihren eigenen Stämmen wären eingepfropffet worden. Von dem so genannten Welschen- oder Cornel-Kirsch-Baum siehe vornen.

Kirsch-Fincke, siehe Kern-Beisser.

Kirsch-Geist oder **Kirsch-*Spiritus***, ist ein aus denen schwartzen Vogel-Kirschen durch die Destillation gezogener Geist, welcher eine kräfftige Hertz- und Haupt-stärckende Artzney und sehr gut für den Stein, Schwindel und Schlag, auch wider die fallende Sucht ist. Es wird aber derselbe folgender Gestalt zubereitet: Man nimmt schwartze Kirschen, die gantz vollkommen reitig sind, thut die Stengel hinweg, und stösset die Kirschen in einem Mörsel, daß alle Kerne zerquetscht werden, schüttet es in einen verglairten Krug, vermachet denselben wohl, und läst ihn in einem kalten Keller zwey Monat lang stehen, rühret aber inzwischen die gestossenen Kirschen alle Tage mit einem höltzernen Löffel um, und bindet den Krug iedesmahls wieder feste zu; endlich brennt man es, wie einen Brantewein zweymahl aus. Auf eine andere Art wird der schwartze Kirschen-Geist folgender Gestalt gemacht: Man stösset schöne schwartze Kirschen sammt den Kernen auf das allerkleinste, thut sie in zinnerne Kannen, oder wohl glasirte irdene Geschirre, und lässet sie also neun Tage stehen; hernach brennt man es aus, und giesset das ausgebrannte Wasser wieder auf gestossene Kirschen, und destilliret es abermahl; zum dritten mahl Ausbrennen werden keine Kirschen mehr genommen, sondern nur das lautere Wasser, wie es zum andern mahl herüber gegangen, ausgebrennt, davon dann der Vorschuß oder Vorlauff, als der beste, das folgende aber, als der etwas schlechtere Spiritus ieder besonders, so wohl als auch das letztere, welches nur ein gemeines Kirschen-Wasser ist, in ein Glas gethan, und behöriger Orten aufgehaben wird.

Kirsch-Mus oder **Kirsch-Safft**, wird von denen sauren Kirschen oder Weichseln also zubereitet; Man bricht denen Kirschen alle Stiele ab, oder, welches besser ist, wenn man sie von den Bäumen abnimmt, bricht man nur die Kirschen ab, und läst die Stiele an den Bäumen bleiben, thut die Kirschen zusammen in einen Kessel, setzt sie übers Feuer, und lässet sie wohl durch einander kochen und prudeln, rühret sie aber währender Zeit mit einem langen Kochlöffel um, sonderlich aber auf den Boden, daß sie nicht anbrennen. Hierauf giesset man sie in einen grossen Durchschlag, und lässet den Safft davon lauffen, welchen man absonderlich in einen Topff oder Glas giesset, darnach drücket man sie vollends mit Gewalt durch den Durchschlag, daß sie ein Mus werden, und thut solches wieder in den Kessel, wirfft allerley gutes Gewürtze, Zimmet, Nägelein, Zucker ꝛc. darein, und lässet es wieder aufkochen, rühret es dabey immer mit um, damit es nicht anbrenne, bis es so dick wird als ein Mus. Etliche thun auf die letzte anstat des Zuckers Honig hinein, und rühren es mit unter. Der gute saure Kirsch- oder Weichsel-Safft, zum Abgiessen und Einmachen dieser Früchte wird also gemacht: Man nimmt vier Maaß zeitige von den Stielen entledigte Kirschen oder Weichseln, stösset sie in einem steinernen oder anderen Mörsel, denn vier Loth Zimmet, und ein Quentgen Nägelein fein gröblich zerstossen, und darunter vermischt, zwey Stunden verdeckt stehen lassen, denn in einem irdenen Geschirr auf einem röschen Feuerlein einen Sud aufthun lassen, und wieder zwey Stunden verdeckt stehen lassen. Endlich druckt man es gar wohl durch ein Tuch, legt zwey Pfund Zucker darein, lässet es noch drey starcke Siede thun, und in einem irdenen Geschirre abkühlen, da man denn den Safft in die dazu bestimmten Gläser füllet.

Kirsch-Vogel, sonst auch **Pyrolt** oder **Pyrole**, **Weyrauch-Vogel**, **Wittewald**, **Witwohl**, und von denen Oesterreichern **Gugel-** oder **Kugel-Fihaus** genannt, ist ein Vogel von so schönen Farben, daß er billig mit unter die schönsten Vögel gezehlet wird. Bey dem Männlein ist der Kopff und der gantze Leib oben und unten dermassen schön gelb, daß kein Mahler die Farbe höher bringen kan: Denn er siehet anders nicht aus, als ob er mit gelben Tulipanen-Blättern bekleidet wäre; der Schwantz aber ist nicht durchgehends so gelb, sondern etwas abfärbiger, iedoch so, daß das hochgelbe an vielen Orten ebenfalls hervor scheinet: Dabey hat er kohlschwartze Flügel durch und durch, die zur gelben Brust und Rücken unvergleichlich schön stehen. Der Schnabel ist wie Pfirsch-Blüth-Farbe, die Füsse aber blaulicht. Das Weiblein hat auch etwas von der gelben Farbe, siehet aber nicht anders aus, als ein gelbes Band, welches von der Sonne ausgezogen und abfärbig worden; die Flügel sind dunckelbraun, und der Schnabel kurtz. Von allem, was das Männlein schönes an sich hat, siehet man an dem Weiblein nur einen Schatten. An Gröſse gleichet dieser Vogel einer Amsel, und ist auch der Schnabel also gestaltet; die Füsse aber sind kürtzer, und mehr denen Füssen eines Baum-Häckleins zu veralcichen, welchem er an äusserlicher Stellung, ob er gleich keinen Baum hinauf lauffet, ziemlich ähnlich ist. Es ist einer von denen Vögeln, die am spätesten bey uns anlangen, und am frühesten wieder hinweg gehen; Denn er kommt nicht ehe, als wenn das Laub ausschläget, welches manches mahl erst im May, vor der Mitte des Aprils aber niemahls geschiehet, und sucht alsdenn seinen Aufenthalt in Laub-Wäldern, oder auch wo Laub- unter dem Tanael-Holtze stehet. Fast den ersten Tag seiner Ankunfft macht er sein Neſt von Wolle und Bast, und hängt solches

Mann, der sich Ihnen vorstellte, als Sie ihn zum ersten Male sahen, und der Ihnen seine Karte gab, auf der sein Name stand, ist nicht der Mann, der Ihnen jetzt gegenübersteht. Sie haben sich in ihm getäuscht, Sie haben sich in mir getäuscht, Sie haben sich in sich selbst getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Liebe getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Ehe getäuscht. Sie haben sich in Ihrem Leben getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Kunst getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Religion getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Philosophie getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Wissenschaft getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Moral getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Politik getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Gesellschaft getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Familie getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Heimat getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Zeit getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Welt getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Ewigkeit getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Unendlichkeit getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Nichtigkeit getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Größe getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Kleinheit getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Schönheit getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Häßlichkeit getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Tugend getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Laster getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Weisheit getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Dummheit getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Genialität getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Mittelmäßigkeit getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Originalität getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Nachahmung getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Freiheit getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Knechtschaft getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Herrschaft getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Unterwerfung getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Selbstbestimmung getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Fremdbestimmung getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Autonomie getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Heteronomie getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Souveränität getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Abhängigkeit getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Unabhängigkeit getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Selbständigkeit getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Unselbständigkeit getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Selbstsicherheit getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Unsicherheit getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Gewißheit getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Ungewißheit getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Wahrheit getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Lüge getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Aufrichtigkeit getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Heuchelei getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Ehrlichkeit getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Unehrlichkeit getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Treue getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Untreue getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Liebe getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Ehe getäuscht. Sie haben sich in Ihrem Leben getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Kunst getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Religion getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Philosophie getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Wissenschaft getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Moral getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Politik getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Gesellschaft getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Familie getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Heimat getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Zeit getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Welt getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Ewigkeit getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Unendlichkeit getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Nichtigkeit getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Größe getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Kleinheit getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Schönheit getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Häßlichkeit getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Tugend getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Laster getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Weisheit getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Dummheit getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Genialität getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Mittelmäßigkeit getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Originalität getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Nachahmung getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Freiheit getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Knechtschaft getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Herrschaft getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Unterwerfung getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Selbstbestimmung getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Fremdbestimmung getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Autonomie getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Heteronomie getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Souveränität getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Abhängigkeit getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Unabhängigkeit getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Selbständigkeit getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Unselbständigkeit getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Selbstsicherheit getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Unsicherheit getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Gewißheit getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Ungewißheit getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Wahrheit getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Lüge getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Aufrichtigkeit getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Heuchelei getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Ehrlichkeit getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Unehrlichkeit getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Treue getäuscht. Sie haben sich in Ihrer Untreue getäuscht.

chen, muß man obgedachtes Pulver nach und nach einmischen, und ohne Unterlaß wohl einrühren, bis man siehet, daß es sich am Rühr-Holtze Faden-weis, wie ein Terpentin aufziehet, und, zur Probe ins Wasser geworffen, gleich verhärtet; hernach wird es in ein irdenes glasirtes Geschirre, an dessen Boden ein wenig Wasser ist, gegossen, und wenn es hart worden, zum Gebrauch aufgehoben. Wenn man diese Kitt brauchen will, muß man sie erstlich mit einem grossen Hammer zerschlagen, hernach über einem Kohlfeuer zergehen lassen, und also warm verarbeiten, weswegen sie auch, zum Unterschied der folgenden, eine warme Kitt genennet wird. Die kalte Kitt präparirt man gleicher massen von oberzehlten Pulvern, macht solche ziemlich dünne mit Nuß- oder Lein-Oel an, und menget ein wenig zerschnittenes Werg von Hanffe, und ein wenig Bocks- oder Ziegen-Unschlitt mit darunter; in diese dünne Kitte wird hernach ungelöschter durchgesiebter Kalch allgemach eingerühret, bis die Kitt weder an das irdene Geschirr noch an das Rühr-Holtz sich mehr anhänge, auch nicht an den Händen klebe, daß man, als mit einem Wachs, damit umgehen, und dieselbe also kalt verarbeiten kan. Eine andere zu Holtz und verschiedener anderer Materie in aller Witterung wohl dauernde Kitte wird also zubereitet: Man nehme ein schön Stücke ungelöschten Kalch, giesse in einem Geschirr ein wenig Wasser daran, daß er sauset und also abgelöschet wird, daß er zerkriesset und zu trockenem Mehl wird, welches aufzubehalten, und folgender Gestalt zu verbrauchen. Wenn man nun 4 Loth schön weiß Roggen-Mehl unter 3 Loth gedachten Kalch-Mehls wohl unter einander gemenget, wird 4 Loth Lein-Oel darein gegossen, wacker umgerühret, und zu einem Teig immerzu geknetet, inzwischen aber noch 3 Loth gedachten Kalch-Mehles nach und nach darein gestreuet, wenn es nun wohl abgeknetet, wird drey Viertel Loth saubere Baumwolle, iedoch nur Fäßlein-Weise darunter geknetet, dieser Teig, mit einem Prügel derb zerschlagen, und immerzu noch in die 6 Loth Kalch-Mehl zum trocknen hinzu gesprenget, bis er endlich so starck worden, daß er weder an den Prügel, vielweniger an den Händen kleben bleibet. Man kan aber dergleichen nicht viel auf einmahl machen, weil er balde erhärtet, doch lässet er sich etliche Tage in einem Keller erhalten, wenn man selbigen nur inzwischen mit was Lein-Oel anfeuchtet, und bisweilen durchknetet. In der Schmeltz-Kunst brauchet man auch vielerley Kitte, die Gefässe zusammen zu fügen und zu verstopffen, so, daß nichts darzwischen dringe, oder die flüchtigen Geister daraus verrauchen können, ingleichen gebrochene Gefässe gantz zu machen, diese aber und dergleichen andere mehr, darzu auch diejenige zu zehlen, worauf die Goldschmiede ihre getriebene Arbeit verfertigen, sind von denen iezt erzehlten und bey dem Bau-Wesen gebräuchlichen gantz unterschieden.

Klaffter, ingleichen Taschen-Kraut, heist eine Art Unkrauts, das dem Korn seine Nahrung und Wachsthum benimmt, so, daß es keine rechte vollkommene ausgewachsene Aehren bringet, und folglich wenig in Scheffeln giebt. Diese Pflantze wächst gerne in feuchten und kalten Boden, und da sie aus ihrem eigenen Saamen sich fortpflantzet, dieser aber bey seiner Reiffe gar leichte ausfället, so vermehret sie sich sehr, wo sie einmahl an einem Ort einwurtzelt, welches gar leichte auch auf dem sonst reinesten Acker, vermittelst des Düngers geschehen kan, wenn sich selbiges mit darunter befindet. Das Kraut davon fressen die Schaafe im Stroh sehr gerne. Den Saamen aber dieses Unkrauts achtet das Vieh gar nicht, ausgenommen die Pferde, und wenn er geschroten, auch das Schwein-Vieh. *Lauhinus* gedencket im Gegentheil, daß wenn dieser von dem Vieh gefressen werde, selbiges häuffig Läuse davon bekomme. Dieser Saame, wenn er unterm Korne mit gemahlen worden, macht nicht nur, daß das Brot gantz schwartz-blau aussiehet, sondern es bekommt auch dieses noch den Mangel, daß es nicht recht aufgehet, und mehrentheils Wasser-striemich und schlifftig wird, doch essen es die gemeinen arbeitsamen Leute gerne, indem es etwas süßlich schmecket; wer es nun unter dem Korne nicht leiden will, der kan selbiges, wie anderes Unkraut und Geringe am besten daraus bringen, wenn er das Getraide etliche mahl durch die Korn-Fege und das Rade-Sieb lauffen lässet: Ist nun ja noch etwas in dem Saamen blieben, so kan dieses, wenn es im Frühjahr blühet, vollends ausgejätet werden.

Klaffter, siehe Claffter.

Klang, ist derjenige Flachs, dessen Knoten von selbsten in der Sonne aufspringen, daß der Lein-Saamen heraus fällt, wenn er gesiebet wird, und wird zum Unterschiede des Dresches so genennet, da der Saame ausgedroschen wird. Jener giebt den meisten Saamen. Er soll auch länger wachsen, und eine zärtere Heerle, wie auch dünner Holtz am Halme haben.

Klapper, ist ein Instrument von Silber, Blech, Holtz verfertiget, oder von Drat mit Corallen zusammen geflochten, welches aus einem hohlen Knopff bestehet, der an einem Stiel fest gemachet, an welchen entweder kleine Schellen hängen, oder inwendig hinein gethan werden, um nicht nur mit dem Klang, wenn man selbiges beweget, die kleinen schreyenden Kinder zu schweigen, sondern auch durch deren Vorhaltung, weil sie gemeiniglich äusserlich bunt, oder doch sonst ausgezieret, zu besänfftigen und still zu halten.

Klapper-Rosen, Klitsch-Rosen, Feld-Mag-Saamen, Korn-Mohn, Korn-Rosen oder wilder Mohn, ist ein fast iederman be-

kanntes Gewächs, welches einen haarigen hohen Stengel, auf demselben aber eine hochrothe Blume, gleich der einfachen Mohn-Blume hat, und im Feld unter dem Getraide zuweilen in solcher Menge wächst, daß man meynet, das gantze Feld sey mit diesen rothen Rosen überzogen. Sie haben ihren besondern Nutzen in der Artzney, indem ein Wasser davon gebrannt, auch eine Tinctur, Syrup und Latwerge daraus zubereitet wird, welche alle die Hitze in Fiebern dämpffen, die Bräune und das Seiten-Stechen vertreiben, und wider die Schlaflosigkeit, dürren Husten und alle hitzige Brust-Beschwerungen dienlich sind. Insonderheit dienet auch das Wasser, äusserlich die Hitze und Entzündungen zu lindern, den Brand von der Sonnen aus dem Gesichte hinweg zu nehmen, und die Hitze der Augen zu kühlen. Zu heisser Sommers-Zeit giebt der mit Klapper- oder Flitsch-Rosen-Safft angemachte Wein eine sonderbare Kühl- und Labung.

Klapper-Stein, siehe Adler-Stein.

Klare, nennet man in den Küchen eine iede mit etwas Mehl, Eyern, Milch u. s. f. vermengte und gut gewürtzte Tütsche zu einem Essen. Es wird aber zu derselben allezeit die schlechteste Milch genommen, massen der Rahm und die gute Milch Fettigkeit an sich hat, davon die Klare schwer wird, darum muß auch zu dergleichen allezeit nebst der schlechten Milch Wasser, Wein und Weißbier genommen, und alles wohl unter einander gerühret werden. Man pfleget auch dieselbe Klare zu ein und anderm Back-Werck mit zu gebrauchen.

Klatschen, heisset nicht nur das gemeine Laster, wenn ein Mensche alles dasjenige was er nur von einer und der andern Sache gedencket, oder was etwa von einem andern davon gedacht und ihm offenbaret worden, ohne Unterscheid einem ieden entdecket; sondern man verstehet auch hierunter alles unnöthige und langweilige Unterreden des liederlichen Gesindes, und anderer gerne müßiggehender Leute, weil eben darbey vielmahl unbedachtsam von Sachen gesprochen wird, darein dergleichen Personen zu reden nicht Ursache haben. Beyde Arten sollen von einem klugen Haushalter unter seinen Leuten nicht verstattet, vielweniger aber weder eine noch die andere von ihm selbst ausgeübet werden, weil beyde wider die Regeln der Klugheit und der Billigkeit lauffen; denn es befördert ein Klätscher mehr seinen Schaden, als daß er einen Nutzen dabey antrifft; er macht sich verächtlich, und ziehet ihm zuletzt Verantwortung auf den Hals, zu geschweigen, daß er die ihm sonst nützliche Zeit, so gar unverantwortlich darbey verschwendet und übel anleget.

Klauen, heisset man das gespaltene hornichte Theil an den Füssen des Rind- Schaaf- Schwein- und Ziegen-Viehes. Wenn ein Stücke Vieh einen Schaden daran bekommt, darff man sie nur zwischen den Klauen mit warmen Oel und Pech, so vorhero durch einander zerlassen worden, wohl schmieren. Schiefert und spaltet sich das Horn an denen Klauen, so muß man ihnen dieselben zuvor, mit Saltz, Oel und Wein-Eßig unter einander vermischt, bähen, darnach alt Schmaltz im neuen Pech oder Hartz zerlassen und darüber schlagen. Oder man schmieret ihnen das Gelencke unten am Fuß fünff oder sechs Tage nach einander wohl damit, so erweichet und ermildert es das Horn, und nimmt die Schrunden weg. Wenn das Horn-Vieh Schaden und Schmertzen zwischen den Klauen hat, so soll man Schaafs-Fett schmeltzen, und dasselbe so warm darauf giessen, als es leiden kan, und denn einen Lumpen darüber nähen; auch soll mans ein- oder zweymahl des Tages mit Manns-Harn waschen, und mit Thran beschmieren. Oder man mischet Oel und Pech unter einander, und schmieret sie damit. Das Klauen-Fett, welches aus denen Klauen des Rind-Viehes gesotten wird, ist sehr gut, die Schlösser an Thüren und Schieß-Gewehre mit einzuschmieren, und brennet sehr rathsam in Lampen.

* Klauen-Steuer oder Vieh-Steuer heisset diejenige Auflage oder Steuer, so an einigen Orten von allerley Vieh bezahlet werden muß.

Klebe-Kraut, ist ein wild wachsendes Kraut, welches seinen Nahmen daher bekommen, weil es aller Orten anklebt, dahero es auch von einigen kleine Kletten genannt wird. Es hat eine kleine Wurtzel, und viele zarte, lange, viereckigte und rauhe Stengel, um deren Knoten rings herum sieben lange, schmale, rauhe Blätlein im Circkel stehen, und gleichsam einen Stern formiren. Seine Blüthen sind sehr klein, weiß, und iede in vier Theile zerschnitten. Der darauf folgende Saamen ist grau, in der Mitten ein wenig hohl, und fast wie ein Nabel gestaltet. Dieses Kraut wächst allenthalben an Wegen, Hecken und Zäunen, auch in Feldern, und ist ein Feind aller Gewächse, an welche es sich hänget, und sie zu Boden ziehet. Die auf den Alpen in Sennten oder Senn-Hütten wohnende Sennen, oder Schweitzerische Vieh-Hirten bedienen sich dieses Krauts, Haar und andere Unreinigkeit von der Milch zu scheiden. Der Safft von dem gantzen Gewächs: eines Qvintleins schwer mit Wein genommen, heilet die Bisse giftiger Thiere, in die Ohren getäufft, vertreibet das Wehethun der Ohren, (welches auch das von diesem Kraut destillirte Wasser thut) ingleichen das Seitenstechen, wenn man täglich drey- oder viermahl ein Qvintlein davon einnimmt. Die zerqvetschten Blätter Pflaster-weis übergeleget, stillen das Bluten der Wunden. Das Pulver vom gedörrten Kraut in die Wunden und Geschwüre gestreuet, heilet dieselben; das frische Kraut aber gestossen mit Schmaltz in einem Tiegel gepräglet, und zu

einem

inem Pflaster gemacht, zertheilet und vertreibet die Kröpffe.

Klebe-Netze, Klebe-Garn oder Tage-Netze, sind eine Art subtiler von starcken unezwirnten und ungebleichten Garn, oder auch von Seiden gestrickter Netze, welche bey Tage auf die darzu gehörige Furckeln gestellet, und wenn Abends, wenn es weder noch gar zu helle, noch allzu dunckel, bey stillem und heitern Wetter die Lerchen darinnen gefangen werden. Siehe **Lerchen-Netze**.

Klee, ist ein bekanntes Kraut, und treffliches Vieh-Futter, welches auf Wiesen und in Gärten, auch auf Aeckern und andern gradichten Orten wächset. Man säet ihn in die Brach-Felder und entkräfftete Wiesen, die man gerne verbessern will, denen seine Stopeln, wenn solche nach beschehenen Abmähen untergepflüget werden, eine sehr gute Düngung geben. Er hat nach der Farbe seiner Blüthe unterschiedliche Benahmen, und sind insonderheit der rothe oder braune, weisse und gelbe Wiesen-Klee bekannt. Unter allen denen Arten des Wiesen-Klees hat der sogenannte Spanische Klee wegen eines besondern Nutzens in der Haushaltung billig den Vorzug, weil er nicht nur vieles und treffliches Futter vor die Pferde und Rind-Vieh giebet, und öffter als einmahl des Jahrs abgemähet werden kan, sondern auch etliche Jahr nach einander sich selbst besaamet, und von seiner Wurtzel wieder hervor wächst. Es giebt dessen zweyerley Gattungen, davon die eine gelbe Blumen hat, welche zwar von grosser Fruchtbarkeit, aber in unsern Gegenden Teutschlandes noch nicht so bekannt ist, als der mit rothen Blumen. Dieser nun ist es, von dem man allhier die bekannt gewordenen Umstände, auf was für Art er nemlich gebauet, gesäet und genutzet werden könne und müsse, zu des emsigen und hievon noch nicht unterrichteten Haus-Vaters Nutzen, mit einzurücken für so nöthig als dienlich erachtet. Das Land zu diesem Klee-Saamen, wenn es zuvor nicht mürbe genug ist, muß wie sonst insgemein alles gute Land, so nicht gar zu sandig ist, und worein man Sommer-Getraide säen will, vor dem Winter wohl gepflüget werden. Hernach muß man es im Frühling zwey- bis dreymahl (denn je öffter ie besser) von neuem umpflügen lassen, damit das Land von allem Unkraut und Wurtzeln fein rein, mürbe und los gemachet werde, gestalt der Klee in keinem festen Lande, sondern allein in mürben und losen oder luckern Aeckern recht wachsen will; wie denn das auch die Ursache ist, warum der Klee in dergleichen Feldern, oder in Heide- und Sand-Ländern besser als in fett und dichtem Boden, so nicht genugsam mürbe gemacht ist, zu gerathen pfleget, weil jenes lucker und mürbe, dieses aber insgemein steiff und feste ist, darinnen sich die Klee-Wurtzeln nicht recht ausbreiten, und also auch nicht gehörig treiben können. Nur ist mit dahin zu sehen, daß in dürren Jahren der Acker Feuchtigkeit genug behalten, oder in Ermangelung dessen in etwas, doch nicht zu viel gewässert werden möge. Beym Aussäen muß der Säemann die Hand nicht voll nehmen, noch wie ander Korn einstreuen, sondern man muß ihn nur zwischen drey Finger nehmen, und wie den Rüb-Saamen säen; worbey denn noch zu mercken, daß auch etlicher Orten Futter-Korn oder Wick-Futter, das ist, Wicken und Gersten, auch etwas weniges an Haber durch einander gemenget, vorher ins Land gesäet, und, nachdem dasselbe darauf zweymahl geeget, sofort auch der Klee-Saame hinein gestreuet, und das Land sodenn wiederum zweymahl übereget werde; so muß auch der Acker vorhero sehr wohl und fett gedünget, der Dung wohl mit dem Acker vermenget, und mit Pflügen durchgerühret, aber kein Pferde-Mist dazu genommen werden: Denn sonst die Pferde den Klee nicht gerne fressen wollen, sondern allein mit kurtzem Küh- oder Schweine-Mist, welcher, ie kürtzer er ist, ie besser und verträglicher solcher dem Wachsthum des Klees seyn wird. Man muß auch um gedachten Wick-Futters oder Futter-Korns willen, und damit der Klee durch die Nacht-Fröste nicht verdorben werde, den Klee-Saamen nicht zu frühe, sondern etwan acht oder vierzehen Tage vor dem ersten May verbesserten Calenders säen. Wird er sonst später um Pfingsten, oder wohl gar um Johannis gesäet, wie viele thun, so kan es auch nicht schaden, sonderlich wenn das Land sauer und wässerigt ist. Wenn denn gegen die Erndte das Futter-Korn oder Wick-Futter grün abgemähet und verfüttert worden, so fängt auch allgemählig der Klee an hervor zu wachsen, davon man doch den ersten Sommer wenig gebrauchen kan. Es muß aber besagtes Wick-Futter nicht zu lange wachsen, sondern wenigstens abgemähet werden, ehe die Aehren herfür schiessen, damit der Klee Lufft bekommen und wachsen könne, welches, wenn es in Acht genommen wird, kan man das Futter-Korn den ersten Sommer noch einmahl abmähen, da sich denn schon etwas Klee mit findet. Zum drittenmahl aber muß im ersten Jahre nichts gemähet werden, es wäre denn ein recht fruchtbarer Sommer, und warmer Herbst, daß es vor dem Winter ein wenig wieder wachsen könne. Im Anfang des Winters, wenn die Erde hart gefroren, muß man den Klee wohl mit Mist zudecken, welches ihn vor der Kälte beschützet und anbey düngt. Im Frühling, so bald es ein wenig abgetrocknet, harcket man dasjenige, was an Stroh und dergleichen auf dem Klee liegen geblieben, wieder herab, und schneidet oder mähet den Klee, so offt er wieder gewachsen, welches öffters in fruchtbaren Jahren vier oder fünffmahl in einem Sommer geschehen kan. Weil dieser Klee ziemlich geil, als wird er von den Pferden nicht geachtet, ehe er nicht fein groß ist, und seine Blumen hat; den Schweinen aber ste-

Ausstellung. Die Ausstellung wird Sonntags von 10 bis 2 Uhr, Montags und Dienstags von 10 bis 4 Uhr, Mittwochs bis Samstags von 9 bis 4 Uhr geöffnet sein. Der Eintritt kostet 1 Gulden, Montags 50 Kreuzer. Die Ausstellung wird Sonntags von 10 bis 2 Uhr, Montags und Dienstags von 10 bis 4 Uhr, Mittwochs bis Samstags von 9 bis 4 Uhr geöffnet sein. Der Eintritt kostet 1 Gulden, Montags 50 Kreuzer. Die Ausstellung wird Sonntags von 10 bis 2 Uhr, Montags und Dienstags von 10 bis 4 Uhr, Mittwochs bis Samstags von 9 bis 4 Uhr geöffnet sein. Der Eintritt kostet 1 Gulden, Montags 50 Kreuzer.

Kunstgewerbe. Die Ausstellung wird Sonntags von 10 bis 2 Uhr, Montags und Dienstags von 10 bis 4 Uhr, Mittwochs bis Samstags von 9 bis 4 Uhr geöffnet sein. Der Eintritt kostet 1 Gulden, Montags 50 Kreuzer. Die Ausstellung wird Sonntags von 10 bis 2 Uhr, Montags und Dienstags von 10 bis 4 Uhr, Mittwochs bis Samstags von 9 bis 4 Uhr geöffnet sein. Der Eintritt kostet 1 Gulden, Montags 50 Kreuzer. Die Ausstellung wird Sonntags von 10 bis 2 Uhr, Montags und Dienstags von 10 bis 4 Uhr, Mittwochs bis Samstags von 9 bis 4 Uhr geöffnet sein. Der Eintritt kostet 1 Gulden, Montags 50 Kreuzer.

Kunstgewerbe. Die Ausstellung wird Sonntags von 10 bis 2 Uhr, Montags und Dienstags von 10 bis 4 Uhr, Mittwochs bis Samstags von 9 bis 4 Uhr geöffnet sein. Der Eintritt kostet 1 Gulden, Montags 50 Kreuzer. Die Ausstellung wird Sonntags von 10 bis 2 Uhr, Montags und Dienstags von 10 bis 4 Uhr, Mittwochs bis Samstags von 9 bis 4 Uhr geöffnet sein. Der Eintritt kostet 1 Gulden, Montags 50 Kreuzer. Die Ausstellung wird Sonntags von 10 bis 2 Uhr, Montags und Dienstags von 10 bis 4 Uhr, Mittwochs bis Samstags von 9 bis 4 Uhr geöffnet sein. Der Eintritt kostet 1 Gulden, Montags 50 Kreuzer.

Kunstgewerbe. Die Ausstellung wird Sonntags von 10 bis 2 Uhr, Montags und Dienstags von 10 bis 4 Uhr, Mittwochs bis Samstags von 9 bis 4 Uhr geöffnet sein. Der Eintritt kostet 1 Gulden, Montags 50 Kreuzer. Die Ausstellung wird Sonntags von 10 bis 2 Uhr, Montags und Dienstags von 10 bis 4 Uhr, Mittwochs bis Samstags von 9 bis 4 Uhr geöffnet sein. Der Eintritt kostet 1 Gulden, Montags 50 Kreuzer. Die Ausstellung wird Sonntags von 10 bis 2 Uhr, Montags und Dienstags von 10 bis 4 Uhr, Mittwochs bis Samstags von 9 bis 4 Uhr geöffnet sein. Der Eintritt kostet 1 Gulden, Montags 50 Kreuzer.

Kleid, heist bekannter massen im weitläuftigen Verstande alles dasjenige, was zu Bedeckung des menschlichen Cörpers, oder auch eines gewissen Theiles von demselben dienet, folglich pfleget man nicht nur so gar das äussere Geburts-Häutlein, mit welchem ein ungebohrnes Kind im Mutterleibe umgeben, und rund herum an der Nachgeburt hangend zu finden ist, ein Kleidgen zu nennen, sondern es gehören in diesem Fall auch hierzu alle Bedeckungen des Hauptes und die Bekleidungen der Füsse; insonderheit aber verstehet man sonst unter einem Kleid nur die Stücke, womit man den Leib, Kopff und Füsse davon ausgenommen, zu bedecken pfleget. Diese sind demnach erstlich Mannes- Weibes- und Kinder-Kleider; hiernächst aber werden sie ihrem Gebrauch nach auch eingetheilet in Ober- und Unter-Kleider; in Sommer- und Winter-Kleider; in nächtägliche und Feyer-Kleider; in Jagd-Reise- und Trauer-Kleider u. a. m. Endlich sind sie auch unterschieden nach den Nationen und Völckern, so daß ein Spanisches anders, als ein Frantzösisches, und dieses wieder anders als ein alt Deutsches u. s. f. ja auch unter diesen distinguiret sich ein ieder Stand der Personen von dem andern. Ein Haus-Vater und Haus-Mutter sollen sich und die Ihrigen nicht über ihren Stand, noch nach einer ieden leichtsinnigen Veränderung der Moden, sondern so, wie es der Wohlstand und die Nothwendigkeit erfordert, reinlich kleiden, gestalten es ein Zeichen der Leichtsinnigkeit und eines unachtsamen Gemüthes ist, wenn man entweder etwas sonderliches und ungemeines in Kleidern sucht, oder keine Reinlichkeit noch Wohlstand beobachtet; dahingegen, wenn man mit einem reinlichen und wohlanständigen Kleide aufziehet, solches ein Zeichen so wohl eines innerlich wohlgeordneten Gemüthes, als auch eines äusserlichen Fleisses der Erbarkeit ist. Bey einer Haushaltung wird vor einen besondern Vortheil gehalten, wenn man dasjenige im Hause wohlfeiler und dauerhaffter kan machen lassen, was man bey Krämern, Kauff- und Handwercks-Leuten ausnehmen und theuer bezahlen müste. Solchemnach läst ein sorgfältiger Haus-Vater und vernünfftige Haus-Mutter ihre Wolle, Flachs, Bock-Ziegen- Schaaf- und Kalb-Felle dergestalt zubereiten und verarbeiten, daß sie solche zu ihrer und der Ihrigen Bekleidung nützlich anwenden können. Die saubern Kleider sollen in denen Kleider-Kästen oder Schräncken, und damit sie keine Runtzeln kriegen, oder sich abliegen, lieber aufgehencket, als über einander geleget, nicht weniger, wenn dieselben um der Motten, Schaben und Feuchtigkeit willen bey warmen Sommer-Tagen ausgelüfftet worden, hiernächst wieder ordentlich zusammen geleget und an ihrem behörigen Orte verwahret werden. Die Kleider vor denen Schaben zu verwahren, soll man Campher in Tüchlein einbinden und in den Kasten oder Schranck unter diese an etlichen Orten hinlegen, daß der Geruch davon durchaus gespüret werde. Etliche nehmen welsches Nuß-Laub, dörren es sauber, und legen es unter die Kleider, oder gedörrten Wermuth, oder im ersten Frühling gegrabene Baldrian-Wurtzel, oder auch Wein-Raute, Farren-Kraut oder Stab-Wurtz ꝛc.

Kleider-Bürste, siehe Kehr-Bürste.

Kleine, die Bauren heissen die Aehren und Stürtzeln, welche sich von den Garben abgerühret und abgebrochen haben, oder mit den Dresch-Flegeln abgeschlagen, und von dem ausgedroschenen Getraide abgerechet worden, das Kleine, so von ihnen fleißig zusammen gehalten und den Wagen-Rossen gegeben wird. siehe Abrechling. Was bey denen Köchen das Kleine von der Gans und dem Hasen genennet werde, ist unter diesen Worten zu finden.

Kleine Kletten, siehe Klebe-Kraut.

Kleine Magd, suche Magd.

Klein-Encke, siehe Encke.

Kleinjährig, wird vom harten und festen Holtze gesagt. Siehe Jahre.

Klein-Knecht, siehe Encke.

Kleister, wird zum Unterscheid des Leimes, der aus Leder und was diese Art hat, gesotten worden, diejenige fasichte Materie genennet, welche man aus Mehl oder Stärcke durch das Wasser und Sieden also auf verschiedene Art zubereitet, daß sie nicht von einander fället, und diejenige Sachen, so man damit bestrichen, fest auf einander gedrucket, wohl zusammen hält.

Klemmen, ist eine in Spanien gewöhnliche Art die Pferde zu castriren. Suche Wallachen.

Kleppel, Klöppel, ist ein nach der Chur-Sächsischen Jagd-Ordnung fünff Viertel Ellen langes, und in der Runde eine Viertel Elle dickes Stücke Holtz, so denen Jagd- und Forst-Ordnungen zu folge ein ieder, der auf dem Lande Hunde hält, und solche nicht an Ketten leget, ingleichen die ihrem Handel nachgehende Fleischhauer oder Metzger, sowohl als die Hirten und Schäfer ihren Hunden anhängen sollen. Die ungekleppelten Hunde werden von denen Jägern und Forst-Bedienten, wenn sie solche auf der Reyer antreffen, todt geschossen, diejenigen aber, denen die Hunde gehören, mit der in gedachten Ordnungen darauf gesetzten Strafe angesehen. An vielen Orten sind die Unterthanen verbunden, dergleichen Klöppel bey denen Forst-Meistern oder Ober-Förstern zu lösen.

Kleppel, heissen auch diejenigen Instrumente von Holtz, Horn und dergleichen glatt gedreheten Materie, vermittelst derer allerley Spitzen, Canten, Zäckgen, Schnüre und dergleichen mehr nach einer gewissen Ordnung oder vorgerissenem Muster über einem

Kleppel-Küssen aus Zwirn, Garn, Gold- oder Silber-Fäden auf das künstlichste zusammen geschlungen oder geflochten werden. Die Art und Weise aber, da unter vielfältiger Fortsteckung und Umschlingung der Fäden um die Nadeln, die fast unzehligen Veränderungen in einem schönen Muster heraus gebracht werden, heisset man das Kleppeln.

Klepper, Reit-Klepper, ist ein Pferd mittelmäßiger Taille, welches zum Reisen, Hetzen, Baitzen und dergleichen Verrichtungen gebrauchet wird. Hierzu pfleget man zwar wohl die Land-Pferde, und aus denen Gestütten die geringsten, oder auch Ungarische Pferde zu nehmen, weil aber diese letztern nur in der Ebene dienen und dauren können, in bösen tiefen Wegen aber bald erliegen, so werden die Siebenbürger und andere in gebirgigten Orten gefallene und erzogene für besser und dauerhaffter gehalten, weil sie in die bösen Wege besser taugen. Die Zelter und Paß-Gänger, wie man sie insgemein nennet, sind wohl bequem für das Frauenzimmer und alte Leute; sind aber besser einen kurtzen Weg zu verrichten, als auf eine weite Reise, nicht allein weil sie mit ihrem schnellen Dreyschlag die andern neben ihnen gehenden Pferde, die nur im Trab oder halben Galopp folgen müssen, abmatten; sondern auch, weil sie, wenn sie müde werden, gerne einreichen, stossen und straucheln, ja wohl gar aufs Maul fallen. Also wird ein Pferd, das einen guten Land-Schritt gehet, ein lindes Maul hat, und nicht scheu ist, vor den besten Klepper gehalten. Da muß nun ein Reisender gute Aufsicht haben, damit seinem Pferde, am Beschläge, am Zeuge, am Futter und an der Wartung nichts abgehe; zuletzt wenn das Pferd bald in das Quartier kommt, soll man es nicht starck erhitzen, oder wenn dieses ja geschehen, nicht gleich darauf stille stehen, sondern ehe es in Stall kommet, noch einige Zeit herum führen lassen; hiernächst ist auch zu mercken, wenn man in die Herberge kommt, daß man es vorhero wohl abkühlen lasse, ehe man es absattle, füttere und tränche, fleißig zu den Eisen sehe, ob sie feste liegen, ihnen zur Nacht fleißig einschlagen, die Müdigkeit auszuziehen, die Schenckel mit warmen Wein oder Bier gegen den Haaren wasche, mit reinem Stroh sauber abtrockene, und endlich den Klepper fleißig und rein füttere. Wenn man zu Mittags-Zeiten einkehret, soll man demselben bisweilen Brot in Wein oder Bier geweichet zu fressen geben. Hätte das Pferd ohngefähr unterweges ein Eisen verlohren, soll man mit einem scharffen Messer das Horn um und um wohl beschneiden, und alles unebene und schiefferichte glatt und gleich machen, so wirds demselben nicht schaden, wird solches auch den Huf nicht vertreten, bis man an eine Schmiede gelanget. Wenn man bey weichem Schnee-Wetter starck reisen muß, und der Schnee sich einballet, so eine grosse Verhinderung giebet, soll man Unschlitt zwischen das Eisen und die Hufe einräumen, oder die Füsse oder Hufe innen- und aussenwendig wohl mit schwarzer Seiffe reiben, so wird sich deßelben Tages kein Schnee einballen.

Klette, ist ein bekanntes wildes Kraut, welches gerne an dürren und magern Orten auf Feldern und Wiesen wächset. Sie wird eingetheilet in die grosse und kleine Klette. Die grosse Klette, so auch Roß-Klette genennet wird, hat hohe, runde, weiß- und was braunlichte Stengel, lange und schöne te oben schwartz-grüne, unten aber aschfarbne Blätter. Die Stengel haben viel Aben-Zweige, an denen die Kletten-Knöpfe mit vielen gebogenen Häcklein, womit sie an die Kleider hängen, wachsen. Die Knöpffe blühen lichtbraun-roth. Der Samen ist lang und grauer Farbe. Die Wurzel schlecht, lang, auswendig schwartz und inwendig weiß. Die zarten Stengel von den jungen Blättern werden im Frühling zur Speise gebrauchet; und ausser den gemeinen Salaten kan man auch im Frühling die Stengel von den grossen Kletten nehmen, die grosse äussere Rinde hinweg thun, und das übrige wie einen Spargel abbrühen, darnach in Eßig, Oel und Pfeffer wohl einmachen. Man kan sie auch warm in Butter kochen. Die frischen Blätter übergelegt ziehen die Feuchtigkeit aus geschwollenen Füssen, heilen alte Schäden, löschen die Hitze und lindern die Geschwulst. Das Kraut und die Wurtzel frisch und grün gestossen und in Butter gekocht, geben eine herrliche Brand-Salve ab, welche offt übergeschmieret die vom Feuer verbrannten Glieder bald wieder heilet und den brennenden Schmertzen geschwinde stillet. Die Wurtzel mit Zucker eingemacht oder candirt ist ein treffliches Mittel wider den Stein und rothe Ruhr; mit Saltz gestossen und übergeleget heilet sie den wütenden Hunds-Biß; die Wurtzel frisch gestossen, oder in Wasser gesotten und als ein Pflaster übergeleget lindert die Schmertzen der Glieder, und heilet die Verrenckungen; in die Laugen gethan, und den Kopf damit gewaschen, machet sie das Haar wachsen. Die Schäfer pflegen denen hustenden und lungensüchtigen Schaafen, die Wurtzel klein zerschnitten, unter ihr Futter mit zu gebrauchen. So ein Vieh siech ist, oder sonst Gebrechen an der Lungen hat, soll man ihm Kletten-Wurtzel, Wolgemuth, Gebrian und Entzian unter dem Futter zu fressen geben. Aus der Wurtzel wird ein Wasser gebrennt, welches den Schweiß befördert und in giftigen Kranckheiten, sonderlich aber wider die Pest mit grossem Nutzen gebrauchet wird. Wenn man solches Wasser aus dem Kraut und der Wurtzel bereit stilliret, (welches im Monat May oder zu Ende des August-Monats geschehen soll) hat man ein treffliches Mittel wider das Podagra; man wärmet es nur ein wenig auf dem Kohlfeuer, tuncket ein zart leinen Tuch darein

arein, und schläget es über die Podagrischen mit schmertzhaffter Entzündung und Geschwulst gekräncken Glieder, so wird der Schmertz in wenig Stunden sich verlieren, und dem Patienten bald wieder auf die Füsse geholfen seyn. Die

kleine Klette, so man auch Bettler-Läuse, Spitz-Klette oder Igels-Klette nennet, hat einen Ellenbogen hohen, fetten, eckigten, und mit vielen Tüpffelein besprengten Stengel. Es ist aber nicht mit Klebe-Kraut, so auch kleine Klette heißt, zu verwirren, davon der Artickel Klebekraut nachzusehen. Von jenen sind die Blätter den Melden-Blättern etwas gleich, lind, weich, Aschen-Farbe und herbt, am Geschmack der Garten-Kresse ähnlich; die Frucht ist rund, in Grösse einer kleinen Oliven, stachlicht wie ein Igel, und hänget sich an die Kleider. Die Wurtzel ist roth und zasericht. Dieses Kraut wächst gerne auf allen Hof-Stäten, hinter den Zäunen, wie auch auf den Brach-Aeckern, und hat fast alle Tugenden der grossen Klette; absonderlich aber dienet die Wurtzel für die Krätze und alle Unreinigkeit der Haut; der Saamen in Wein, oder, welches noch besser, in Aqua vitæ eingenommen, ist sehr gut wider den Stein, dergleichen Wirckung auch das Kraut nebst der Wurtzel hat, wenn man solche zur Zeit, da die Kletten blühen, frisch ausnimmt, in Wein siedet und davon trincket.

Kletten-Stange, ist beym Vogelfang eine lange Stange, welche man, im Früh-Jahr die Grienitze, Creutz-Vögel oder Krumm-Schnäbel; im spaten Herbste aber Gimpel oder Blut-Fincken, Zeißige und Meer-Zeißige mit Leim-Spindeln darauf zu fangen, gebraucht. Diese Stange, die ohngefehr neun bis zehen Ellen hoch seyn soll, gehet unten auf einem in der Erde fest gemachten Stock in einem Gewerbe, daß man sie auf eine nicht weit davon stehende Gabel nieder legen und wieder aufrichten kan; oben an die Spitze der Stangen wird eine Gabel mit drey Zacken gebunden, und in selbige, vermittelst gebohrter Löcher, ohngefähr zwantzig bis vier und zwantzig Leim-Spindeln gestecket, welche wie kleine Aestlein hervor gehen. Weiter unter dieser Gabel an der Stange ist ein grüner Busch angebunden, und in selbigem ein paar Vogel-Häuser mit Lock-Vögeln angehänget; unten etwan Manns-hoch von der Erden stehet noch ein dickerer Busch, in welchen ebenfalls etliche Vogel-Häuser hangen. Wenn nun obgedachte Vögel vorbey streichen, und die Lock-Vögel hören, fallen sie gantz willig an, und sonderlich die Meer-Zeinige in grosser Menge, da man denn die Stange nieder läffet, und was nicht selbst herunter fällt, von denen Leim-Spindeln abnimmt, die Spindeln abputzet oder neue einstecket, und die Stange wieder in die Höhe richtet.

Kleyen, heissen die klein gemahlenen, und vermittelst des Beutels von dem Mehl abgesonderten Bälge des Getraides, als Weitzen, Korn ꝛc. welche man in einer Haushaltung gar nützlich gebrauchen kan, indem man solche denen kalbenden Kühen, Sog- und Absetze-Kälbern, Schweinen und Ferckeln, Gänsen ꝛc. unter das Futter oder Getränck zu mengen, und dadurch ihren Wachsthum zu befördern pfleget. Von vier Scheffeln Getraide rechnet man einen Scheffel Kleyen, welchen man nebst dem Mehle aus der Mühle zurück bekommen muß.

Kleyen-Bier, siehe Cofent.

Kliebel-Kleppel, ist ein groß Stücke Holtz, vermittelst dessen, indem es von dem Quendel an immer weiter fort gerücket wird, das Zünd-Loch durch die daran gelegt gewesene Scheite in den Kohlen-Meuler formiret wird. Siehe Kohle.

Klippfisch, siehe Stockfisch.

Klistier oder Clistier, ist eine Einsprizung in den Affter-Darm, um damit den Leib zu eröffnen. Die Materie ist entweder abführend oder linderend, oder stärckend. Es muß dieselbe nicht zu heiß seyn. Man braucht eine Klistier-Spritze dazu. Warm Wasser und Saltz ist schon ein Klistier. Sonst hat man viele andere Compositiones. Man hat auch besondere Mutter-Klistiere in Mutter-Beschwerden.

Klobe, ist ein gewisses Gebünde im Flachs, welches zwölff Käuten oder Reißten in sich hält. Dergleichen Kloben Flachs werden jährlich viel tausend aus Mähren nach Schlesien und Sachsen gebracht, aber nicht nach dem Gewichte, sondern nach dem Gesichte zu sechzehen bis zwantzig Groschen, auch wohl vor einen Reichsthaler die Klobe verkaufft, und in langen, kurtzen, und Mittel-Flachs eingetheilet.

Kloben, ist ein höltzernes Instrument, womit man allerhand kleine Vögel, insonderheit aber die Meisen zu fangen pfleget. Es bestehet solches aus zweyen langen, der Länge nach dergestalt ausgegrabenen Stecken, daß die Höhe des einen Stecken sich in die ausgegrabene Tieffe oder gestossenen Falz des andern gantz genau hinein füge. Unten werden beyde Stecken etwas zugeschnitzt, und hierauf in ein rundes vom Tischer oder Drechsler hierzu bereitetes Holtz gestossen, wobey sich beyde Theile von einander sperren. Hierauf versiehet man besagte zwey Theile des Klobens mit starcken Schnürlein, womit sie so genau zugezogen werden, daß sie auch ein Haar fest halten mögen. Kommt nun die Meise oder ein anderer kleiner Vogel auf einen solchen zubereiteten und zum Loch der Hütten hinaus gereckten Kloben, so ziehet der Vogelsteller zu, fängt den Vogel bey den Klauen, und ziehet ihn zur Hütten hinein. Diese Hütte, welche eine

Kloben-Hütte, oder weil man solche mehrentheils zum Meisen-Fang gebrauchet, eine Meisen-Hütte genennet wird, muß von grünen Sträuchern, und nach Beschaffenheit des Orts, entweder im Wald auf der Erden, oder

daselbst

Schaden Gottes, und der Sünden, die wir begehen, und der Sünden unserer Väter, und der Sünden unserer Kinder, und der Sünden unserer Brüder, und der Sünden unserer Schwestern, und der Sünden unserer Freunde, und der Sünden unserer Feinde, und der Sünden unserer Nachbarn, und der Sünden unserer Verwandten, und der Sünden unserer Bekannten, und der Sünden unserer Gegner, und der Sünden unserer Widersacher, und der Sünden unserer Verfolger, und der Sünden unserer Lehrer, und der Sünden unserer Schüler, und der Sünden unserer Kollegen, und der Sünden unserer Vorgesetzten, und der Sünden unserer Untergebenen, und der Sünden unserer Mitbürger, und der Sünden unserer Landsleute, und der Sünden unserer Glaubensgenossen, und der Sünden unserer Mitmenschen, und der Sünden unserer Nächsten, und der Sünden unserer Fernsten, und der Sünden unserer Bekannten, und der Sünden unserer Unbekannten, und der Sünden unserer Freunde, und der Sünden unserer Feinde

Ausstellung für Buchgewerbe und Graphik in Leipzig 1914.

Leipzig, 6. September.

Die Ausstellung für Buchgewerbe und Graphik, die im Jahre 1914 in Leipzig stattfinden wird, ist eine Veranstaltung, die sich würdig an die Reihe der großen Ausstellungen anschließt, die Leipzig in den letzten Jahren veranstaltet hat. Sie ist eine Ergänzung der Ausstellung für Buchgewerbe und Graphik, die im Jahre 1901 in Leipzig stattfand. Sie ist eine Ergänzung der Ausstellung für Buchgewerbe und Graphik, die im Jahre 1901 in Leipzig stattfand. Sie ist eine Ergänzung der Ausstellung für Buchgewerbe und Graphik, die im Jahre 1901 in Leipzig stattfand.

Ausstellung für Buchgewerbe und Graphik in Leipzig 1914.

Leipzig, 6. September.

Die Ausstellung für Buchgewerbe und Graphik, die im Jahre 1914 in Leipzig stattfinden wird, ist eine Veranstaltung, die sich würdig an die Reihe der großen Ausstellungen anschließt, die Leipzig in den letzten Jahren veranstaltet hat. Sie ist eine Ergänzung der Ausstellung für Buchgewerbe und Graphik, die im Jahre 1901 in Leipzig stattfand. Sie ist eine Ergänzung der Ausstellung für Buchgewerbe und Graphik, die im Jahre 1901 in Leipzig stattfand. Sie ist eine Ergänzung der Ausstellung für Buchgewerbe und Graphik, die im Jahre 1901 in Leipzig stattfand.

beschriebenen Männlein fast in allen Stücken gleich, hat wohlriechende Blümlein, welche Purpur-roth, Leib-farb, oder auch wohl weiß, und ein wenig mit Purpurfarbnen Flecklein besprenget sind. Ein ander Geschlecht des Knaben-Krauts oder der Stendel-Wurtzel, hat Blätter, den Lilien-Blättern nicht ungleich, iedoch schmäler und mit vielen braun-rothen Flecken besprenget; es gewinnet einen runden und glatten Stengel, auf dessen Gipffel bräunlicht-weisse und wohlriechende Blumen erscheinen. Das gröste Knaben-Kraut oder die Bergstendel-Wurtz, welche sonsten auch Händlein-Wurtz genennet wird, weilen die Wurtzel bey nahe die Gestalt einer Hand mit fünff Fingern hat, treibet einen ohngefähr drey quer Hände hohen Stengel mit weißlichten Blumen, die gleichsam eine Aehre formiren, und eines lieblichen Geruchs sind. Alle diese Arten wachsen auf feuchten Bergen und Wiesen, in Thälern und Wäldern, auch Dörfern, wenn man sie findet und einpflantzen will, sollen nicht vorhero erst trocknen, sondern man mag sie sogleich an feuchte und schattichte Oerter des Gartens, wo guter Grund ist, wieder einsetzen, da sie sich denn stattlich verbessern. Man will, daß die zwey Olivenformige Wurtzeln jährlich umwechseln, und wenn heuer die eine welck und weich ist, und die andere hart und vollkommen, so werde das folgende Jahr die erste hart und völlig, und die andere welck. Die Orchis serapia, oder das Serapische Knaben-Kraut, wird unter allen andern am höchsten gehalten; rings um ihren Stengel bringt sie einen Strauß weißlichter Blumen herfür, welche diese sonderbare Eigenschafft an sich haben, daß sie des Tages nicht riechen, des Nachts aber einen sehr angenehmen Geruch von sich geben. Sie wird von der Wurtzel fortgepflantzt, liebet gleich denen andern eine gute fette Erde, Schatten und Feuchtigkeit, und muß fünff Finger breit tieff, und eben so weit von einander gesetzet werden. Das Knaben-Kraut stärcket vornemlich den Magen, die natürlichen Kräffte, und erwecket die Mannheit. Dahero pflegen einige die grössere harte Wurtzel in starcken Wein zu legen, und davon zu trincken, andere lassen sie an die Speisen thun, oder geniessen sie mit Ziegen-Milch zerrieben, noch andere nehmen sie in Zucker eingemacht, oder bedienen sich der daraus bereiteten so genannten Alamode-Lattwerge. Das Wasser, so von diesem Kraut gebrannt, soll gut wider die Mund-Fäule seyn, den Magen stärcken und die Gelbe-Sucht vertreiben.

Knack-Wurst, siehe Wurst.

Knaul oder klein Wegtritt, suche Wegtritt.

Knauel, wird auch der vielfältig mahl bald nach einer runden, bald nach einer eckigten Form über einander gewundene Faden, Zwirn, Garn und dergleichen genennet, wie solcher in einer Haushaltung zu verschiedenen Diensten angewendet wird.

Knebel, ist ein kurtzer an dem einen Ende zugespitzter runder Prügel oder Kleppel, ohngefehr einer Elle lang, dessen man sich zur Erndte-Zeit bey Aufbindung des geschnittenen oder gehauenen Getraides in die Stroh-Seile bedienet.

Knebel, heisset auch das an einigen Arten der Ketten, als Brust-Halfter-Hemm-Ketten, u. s. f. am Ende befindliche Qver-Stück, welches durch einen Rincken gesteckt, daselbst die daran hangende Kette verknüpffet; es wird auch dergleichen von Holtz an gewissen Riemen des Pferde-Zeuges gebraucht, z. E. an den Bauch-Gurten, und dienet stat einer Schnalle. Ein solcher Knebel wird auch an die Fang-Eisen zur Bären- und Schweinen-Jagt, ohngefähr einer guten Spannen weit hinter die Spitze befestiget, daher auch dieses Instrument den Nahmen eines Knebel-Spiesses bekommen.

Knebeln, ist eine Erndte-Arbeit, da nemlich derjenige, so zum Aufbinden des Getraides bestellet ist, die zusammen gelegten oder gehackten Garben mit dem Stroh-Seil bindet, und vermittelst des Knebels raitelt und fest machet.

Knebel-Spieß, ist eben dasjenige, was bey der Jägerey ein Fang-Eisen genennet wird. siehe Fang-Eisen.

Knecht, hieß sonst überhaupt eine Person, männliches Geschlechts, die sich entweder mit erzwungenen oder freyen Willen zu denen Diensten eines andern, um von ihm nur Lebens-Unterhalt zu erlangen, dergestalt mit allen seinen Kräfften widmete, daß er dabey seiner eigenen Bequemlichkeit oder eigenem Erwerb gäntzlich oder zum Theil entsagete, und sich dem Willen und Befehl seines Herrn gäntzlich und auf immer unterwarf, der solchergestalt also von seinem Herrn mit diesem Rechte auch einem andern überlassen werden konte. Das hieß ein Leibeigener, ein eigener Knecht, oder ein eigentlicher Knecht, der gekaufft, gefangen, oder gebohren, oder durch freye Einwilligung ein solcher werden kunte. Bey verschiedenen Völckern, sonderlich aber denen Römern ist dieses Recht öffters wider die Natur ausgezogen worden. Sonst aber ist es in seiner Maasse dem göttlichen Rechte auf ietzt gedachte Weise nicht zuwider, viel weniger gegen das Christenthum. Gleichwohl gab man solches ehemahls aus allerhand Ursachen vor, und schaffte die Leibeigenschafft meistentheils ab, dadurch aber hat man das Land mit Bettlern, Müßiggängern und ungezogenem Gesinde angefüllet. Und nach diesem hat das Wort Knecht einen andern Verstand bekommen. Denn wenn man solches nicht etwan im weitläufftigen Verstande, oder aus Höflichkeit und seine Unterthänigkeit oder nur Ergebenheit rednerisch anzuzeigen brauchet, so heist es nicht einmahl einen Menschen überhaupt, der da auf gewisse oder unbestimmte Zeit dienet, und dafür Besoldung oder Lohn bekommt. Denn viele Diener

r und Bediente sind, und heissen nicht im igen Verstande Knechte: Sondern es ist eigentlich ein Knecht eine freye männliche Person, so als ein Dienst-Bote, vermittelst nes auf bestimmte Zeit gerichteten Miethcontracts seiner Hände Arbeit treu und redlich einem Herrn zu allerhand geringer Arbeit ey dem Ackerbau, der Vieh-Zucht oder aber ndern Wirtschaffts-Geschäfften gegen einen ewissen Jahrlohn, Essen, Trincken und Schlaff-Stelle vermiethet, nach diesem aber ieder frey, über dem aber seinem Herrn zwar n Dingen, die das Haus-Wesen, die Hauszucht und seine Arbeit betrifft, nicht aber nst in andern Dingen unterworffen, auch icht eben verbunden ist, von seinem Herrn rte Züchtigung und Strafe zu erdulden, s wäre dann, daß der Herr zugleich seine eltliche Obrigkeit, oder deshalb in denen olicey-Gesetzen der Herrschafft eine gewisse Macht zur Haus-Zucht eingeräumet wäre. s wäre aber zu wünschen, daß solches an allen Orten geschehe, damit man das liederliche nd ungezogene Gesinde besser im Zaum halten könte. Solcher Mieth- und Lehn-Knechte sind vielerley, und auch öffters in einer Wirtschafft viele. Es kan aber die Anzahl der Knechte in einer Haushaltung oder Wirtschaft genau nicht vorgeschrieben werden: Denn nachdeme sie viel oder wenig Arbeit und Verrichtungen haben, nachdem muß man auch mehr oder weniger in Bestallung nehmen. Auf grossen Gütern und Edel-Höfen hat man Acker-Knechte (Fuhr- oder Pferde-Knechte) so an vielen Orten den Nahmen Encken oder Aencken (welche letztere Schreib-Art von einigen gegen des Alt-Teutschen Ursprungs dieses Wortes, für besser gehalten wird) führen, also daß bey sechs Acker-Pferden, wo nemlich der Meyer, Hof- oder Schirrmeister mit zweyen Encken sind, davon der eine, welcher zugleich des Hof- oder Schirrmeisters beyde Pferde mit füttern, putzen und warten muß, der Ober- oder Groß-Encke, der andere aber der Unter- oder Klein-Encke genennet wird. Wo man acht Pferde hat, hält man noch einen Mittel-Encken. Bey einem starcken Bau-Wesen, und wo man dabey noch andere nöthige Fuhren als Bier-Fuhren und dergleichen hat, wird auch wohl noch zu ein paar Pferden ein Bau-Knecht gehalten, welcher iedoch bey ermangelnder anderer nöthigen Arbeit mit denen andern Knechten zu Felde ziehen, und die nöthigen Acker-Dienste mit verrichten muß. Überhaupt ist dieser Unterschied in Benennung der Pferde-Knechte, ausser was den Hof- und Schirrmeister anbetrifft, nicht viel nutz, weilen dadurch dergleichen Pursche sich einbilden, als ob sie nur zu dieser oder jener Arbeit absonderlich bestellet werden, und andere ihnen anbefohlne Arbeiten zu verrichten, Schwierigkeit machen: Denn ein Knecht ist und bleibt ein Knecht, der allerley Dienste, so in der Haushaltung vorkommen, ohne Ausnahm zu leisten schuldig. In Miethung der Knechte hat man vornehmlich darauf zu sehen, daß man, wo möglich bekannte Knechte dinge oder miethe; vor gar fremden und unbekannten Knechten, Land-Läuffern und Streinern aber sich hüte; daß man nie zwey oder drey Brüder zugleich in eine Haushaltung dinge oder miethe, weil nicht allein wenig Fried und Verträglichkeit zwischen ihnen zu hoffen, sondern auch allerley Untreu, Unfleiß, Partiten, Betrügerey und Schaden von ihnen zu befahren ist; und endlich, daß man für alten ausgearbeiteten Knechten sich hüte: weil sie gemeiniglich stutzig und unwillig sind, sich nicht gerne einreden lassen, und alles besser als die Herrschafft selbst wissen und verstehen wollen. Vor allen aber soll man auf der Knechte vortheilhafftige Griffe und Betrügerey in Fütterung der Pferde fleißige Aufsicht haben, auch sonsten emsig darob seyn, und zusehen, daß die Pferde nicht überladen, übertrieben, geschlagen, gestossen, geworffen, oder sonst von den Knechten übel tractiret und behandelt werden. So soll man auch die Knechte täglich anhalten, daß sie zu rechter Zeit früh auf seyn, und, wenn sie sich selbst zuvor gewaschen und gereiniget haben, die Pferde striegeln und füttern, auch sonsten ihre gehörige Arbeit frisch und hurtig verrichten. Von allem Geschirr, das die Knechte brauchen, soll der Schirrmeister Rechenschafft geben, und so viel ihm nebst den Knechten zu thun möglich, sollen sie selbiges zu bessern, auszuflicken, brauchbar zu machen und zu erhalten, sich angelegen seyn lassen. Es sollen aber zuförderst sowohl Schirrmeister als Knechte gottesfürchtig, fromm, erbar, nüchtern, bescheiden, verständig, arbeitsam, frisch, wacker, freudig, behertzt, starck, getreu, fleißig, emsig, vergnüglich und demüthig, nicht aber halsstarrig, stoltz, mürrisch, zänckisch, verdrossen und unerträglich seyn; der Pferde und Ochsen, oder was ihnen sonst vor Vieh anvertrauet wird, bey Tage und bey der Nacht treulich und fleißig warten, dieselbigen lieb haben, nicht überkollern und überpoltern, sie nicht unnöthig schlagen, oder ihnen fluchen, oder sonsten stossen, werffen, und sich wild und feindselig gegen sie erzeigen, sondern sie vielmehr also gewöhnen und abrichten, daß sie auf seine Spitz-Ruthen, Peitschen oder Geissel-Knallen, Geschrey, Stimme und Zusprechen mehr denn auf grosses Schlagen, oder Kollern und Fluchen geben. Sie sollen ihre Pferde oder Ochsen mit keiner grössern und schwerern Arbeit, denn das sie erleiden und ziehen mögen, überladen; sie alle Morgen, und bisweilen, da es die Nothdurfft erfordert, auch zu Mittag, sonderlich im Sommer sauber striegeln; auch zu rechter Zeit und gewisser Stund, wenn sie nemlich schon etlicher massen ausgeruhet und verschnauffet haben, dieselben trancken; ihnen die Ohren, Mähne, Füsse und Schenckel sauber halten, solche zum öftern mahl im Sommer, mit frischem Brunnen-Wasser, Bier, Wein oder Wein-Drüsen, oder aber, wenn sie einen Fuß vertreten haben, mit Urin oder Nacht-Wasser waschen, und ihnen über Nacht mit Küh-Mist einschlagen, auch, da sie sich erhitzet oder überfressen haben, zu Nachts das Maul mit Wein-Eßig und Saltz aus-

Gesetzgebung, Verwaltung und Rechtsprechung, Kirchen- und Schulwesen, Militär- und Finanzwesen, Handel und Gewerbe, Ackerbau und Viehzucht, Bergbau und Hüttenwesen, Forstwesen, Jagd und Fischerei, Bauwesen, Eisenbahnen, Post und Telegraphie, Statistik, Geographie, Topographie, Ethnographie, Geschichte, Kunst und Literatur, Münzwesen, Maß und Gewicht, Wappen, Flaggen, Orden und Ehrenzeichen, Hofhaltung, Adel, Heraldik, Genealogie, Sphragistik, Numismatik, Sagen und Volksbräuche, Sprachen, Dialekte, Ortsnamen, Personennamen

richtungen gebrauchet, so von denen andern Knechten nicht versehen werden können, als: Für die Pferde den benöthigten Heckerling zu schneiden, und das Heu zu binden, den Hof reine zu halten, Holtz zu spälten, beym Brauen zu helffen, die Fröhner zu bestellen, zu säen, das Heu von den Wagen abzustechen, beym Einführen auf der Pansе zu seyn, Korn zu wenden, der vorhandenen Fohlen und Tauben zu warten u. d. g. m. Einem Schirrmeister werden jährlich nächst der Kost in hiesigen Gegenden zum Lohne gereicht zwantzig bis vier und zwantzig Gülden Meißnischer Wehrung; einem Ober- oder Groß-Encken achtzehn, neunzehen bis wantzig Gülden; einem Mittel-Encken, und Bau-Knecht sechzehen bis achtzehen Gülden, einem Klein-Encken vierzehen bis sechzehen Gülden; einem Haus-Knecht sechzehen, achtzehen bis neunzehen Gülden; einem Ochsen-Knecht achtzehen Gülden. Wo man Zwang-Knechte hat, fällt auch, nach eines jeden Orts Gewohnheiten, das Lohn um etliche Gülden geringer. Ein Knecht ist ausser der bedungenen Zeit und wider seines Herrn Willen aus dem Dienst zu treten nicht befugt, hingegen wenn er seine Dienste zu versehen ohne seine Schuld durch Kranckheit oder sonst gehindert wird, mag ihme das Lohn und der Unterhalt auch nicht abgekürtzet werden. Man hat im übrigen auch Brau-Holtz-Hirten-Schaaf- und andere besondere Knechte.

Knickicht, was es in Ansehung der Land-Wehr sey, davon siehe dieses Wort. Sonst aber deutet man damit eine Eigenschafft eines Menschen an, welcher auf eine sehr geitzige harte und unbillige Art im Bedingen der Waare oder Arbeit oder auch anderer Ausgabe seinem Nächsten von dem, was er haben soll, immer mehr abdringet, abbricht und abknicket, als welches insgemein durch langes Handeln, Einwenden, Tadeln, Bitten, Betteln, Schmälen und Verzögern seines Schlusses von Knickern oder knickerichten Leuten geschicht. Indessen ist doch auch gewiß, wie sich dieses Laster offters vor die Tugend der Sparsamkeit mit ihrem Vater dem Geitz ausgiebt, so muß sich auch offters die wahre Sparsamkeit, Behutsamkeit, Bedächtigkeit und Hauswirtlichkeit, mit dem Nahmen eines knickerichten Wesens von denen belegen lassen, die nichts als ihren Gewinn und Eigennutz auch mit des Nächsten Schaden suchen, nach übermäßigen Gewin trachten, die Freygebigkeit oder wohl gar die Verschwendung an andern ungemein loben und lieben, wenn sie solche genieссen, sich selbst aber nicht nur vor der letzten, sondern auch vor der ersten sehr hüten, und sonderlich gerne mit nichts oder weniger oder schlechter Arbeit viel verdienen wollen. Denn diese nennen diejenigen, die ihnen nicht alles geben wollen, was sie fodern, auch knickerichte Leute. Ein Haus-Wirt, der sonderlich denen Anfällen dieser Misgeburten der Tugend und verlarvten Laster ausgesetzet ist, nimmt sich also vor beyden billig in acht.

Knie, heisset derjenige Theil eines Menschen und dessen Beinen, da das obere dicke Bein und das Schien-Bein zusammen stossen. Dieses Gelencke bedecket ein noch anderes dickes rundes Bein, welches die Knie-Scheibe heisset; doch ist diese nicht durchgängig bey allen Füssen der andern unvernünfftigen Thiere anzutreffen, sondern nur bey einigen und zwar bey den vierfüßigen an den vordern Schenkeln zu finden.

Knie-Büsche, nennt man solche Wälder und Höltzer, wo die Bäume versauern, kurtz und struppicht bleiben, krumm und niedrig wachsen. Es kommt von sehr sauern kalten und hagern Gegenden, und wenn Wind und Schnee noch dazu kommt, so die jungen Bäume zu Boden drücken, her. Ein solches Holtz nennt man sonderlich im Ertzgebirge und Vogtlande, kniebüschig.

Knoblauch, ist ein Küchen-Gewächse, und der schärffste unter allen Lauchen. Man hat dessen gar vielerley Arten, wie selbige in *Lonicers* Kräuter-Buch p. 421 beysammen anzutreffen, zu denen gemeinen Knoblauchen aber werden sonderlich gezehlet der Hunds-Knoblauch, wächst gerne in den Wein-Gärten; der Wald-Knoblauch, der in gantz feuchten und finstern Wäldern wächset, und Acker- oder Feld-Knoblauch, dessen Blätter breiter und höher als des ersten; Lachen-Knoblauch ꝛc. von denen allen seines Orts Meldung geschehen. Er hat Blätter, die zu beyden Seiten scharff und etwas schmäler sind, denn der gemeine Lauch. Der Stengel ist rund, glatt und hohl, an dessen Gipfel Blumen und Saamen, wie an der Zwiebel gestaltet, hervor kommen; die Wurtzel ist aus vielen Zäen oder Kernen zusammen gesetzet, deren bieweilen auf die dreyßig zwischen denen dünnen Häutlein verschlossen sind. Der Knoblauch wird zwar wegen seines starcken und durchdringenden Geruchs und Geschmacks von vielen gehasset, ist aber nichts desto weniger, so wohl wegen seines Gebrauchs in der Küche, wie er denn in Moscau, Pohlen auf vornehmen Tafeln anzutreffen, als auch seines herrlichen Nutzens in der Artzney, nicht aus den Gärten zu verbannen. Er bedarff keinen so sonderbar zugerichteten Grund, wenn dieser nur mürbe ist, und bey dürrer Zeit genetzet wird, so ist der Knoblauch schon vergnüget, und stincket nicht so sehr, als wenn er trocken aufwächset. Seine Vermehrung geschichet durch die Zäen, deren man die gröstен und auswendig an den schönsten Häuptern oder Wurzeln herum hangenden entweder im Martio oder April oder zu Ende des Herbsts zwey Zoll tieff, und drey oder vier Zoll von einander Reihen-weise in die Erde einsetzt, die übrigen kleineren Zäen aber entweder in die Küche oder zur Artzney gebraucht. Die Spitze muß im Stecken in die Höhe kommen, und kein anderer Saamen, was es auch sey, darunter vermischet werden. Viele wollen, daß der im wachsenden Monden gepflantzte Knoblauch wider anderer Wurtzeln Gewohnheit viel besser gedeyen, und mercklicher, als gewöhnlich sich ergrössern solle; hingegen der im abnehmenden Monden eingeleget worden,

bekomme einen schwächern Geruch und kleinere Häupter. Er erfordert keine besondere Pflege und Wartung, als daß er durch den Frühling und Sommer mehrmahlen will gejätet und von allem Unkraut gesäubert seyn, weil er nicht gerne andere Gewächse neben ihm leidet. Wann er wohl gewachsen, so wird er um Johannis zusammen geknüpfft, oder wie in einen Knoten geschlungen, damit er, wie die Zwiebeln desto mehr in Häupter und nicht ins Kräutig wachsen könne. Auf Galli wird er im Abnehmen des Monden ausgehoben, und die Häupter sogleich an die warme Sonne gelegt, damit die übrige Feuchtigkeit davon ausdünste, und man solche hernach desto länger unversault erhalten kan; wenn die Häupter unbedeckt auf Stroh geleget werden, halten sie sich gleichfalls lang, etliche binden sie Büschelweise zusammen und hängen sie an einem schattichten trockenen Orte auf, andere aber hängen sie eine Zeitlang in den Rauch, wiewohl diese letztern sodenn zum Versetzen untauglich werden. Der widrige Geruch des Knoblauchs kan durch Zerbeissung wenigen Zimmets, Würtz-Nägelein, Anis- oder Fenchel-Körner oder durch einen frischen Apffel gemäßiget und vertrieben werden. Denen sowohl zu Land als zu Wasser reisenden Personen, Acker- und andern auf dem Feld und in Höltzern arbeitenden Leuten, als Schnittern, Mähdern, Holtzhauern und dergleichen, welche viel trocken Brot essen, und viel unrein- und ungesundes Wasser, oder ander schädliches Getränckе trinken, bekommt er für andern wohl; hingegen sollen sich Leute, die hagere, hitzige Naturen haben, und schwangere Frauen seiner enthalten. Der Knoblauch erwärmet und trocknet den kalten und feuchten Maagen, eröffnet die Verstopfung, zertheilet die Winde und zähe Feuchtigkeit im Leibe, ist auch gut wider den Stein, Harn-Winde und Bauch-Würme, nicht weniger wider das Fieber und die Pest, ingleichen wider die Stiche giffiger Thiere und wütiger Hunde-Bisse, iñerlich und äusserlich zu gebrauchen. Wenn man Knoblauch im Wasser siedet, Morgens und Abends die geschwollene Beine mit schmieret, so ziehet er die Geschwulst aus. Knoblauch in ein nicht gar vollgefülltes Faß Wein gethan, und an die Sonne gestellet, macht den Wein zu Eßig. Denen Hünern, die den Zipff oder Pips haben, die Zungen damit gerieben, curiret sie. So ist auch der Knoblauch ein Ingrediens bey vielen Roß- und Vieh-Artzneyen. Hieher gehöret auch der heut zu Tag in unsern Gärten ziemlich bekannte Roquembole, welches eine Gattung Knoblauchs ist, die bey weitem nicht so scharff, starck und beißig als der gemeine, iedoch aber beynahe so kräfftig, und zu den Speisen sehr angenehm zu gebrauchen, auch eben so, wie der andere Knoblauch gepflanzet, gewartet und ausgehoben wird.

Knoblauch-Kraut, sonst auch **Wald-Knoblauch** genannt, ist ein Kraut, welches gerne in den Auen, auf Wiesen und feuchten Angern, auch in feuchten Holtzern wächset und glatte Blätter, gleich der Melisse hat. Der Stengel, welcher im guten Grunde ziemlich hoch schiesset, bringt weisse Blumen, darauf selbigen kleine Hörnlein und ein kleiner schwarzer Saame darinnen. Das Kraut in den Händen gerieben oder gekostet, giebt einen Geruch und Geschmack, wie Knoblauch von sich, ist aber schwächer und lieblicher; man kan mit Zucker und Eßig eine Salse, auf die Tafel zum Gebratenen zu geniessen davon bereiten. Wenn die Kühe, welche dieses Kraut sonderlich lieben, auf der Weide dergleichen fressen, so kan man es gar mercklich an der Milch schmecken. Die Wurzel hat gleichen Geruch mit dem Kraut; ist einer warmen und trockenen Eigenschafft. Inwendig gebraucht, zertheilt sie die zähen und rohen Feuchtigkeiten, eröffnet alle Verstopffungen, und befördert die Däuung. In einem Clystier gebraucht, bringet es in der Colic und Mutter-Wehe grossen Nutzen, lindert die Schmertzen und zertheilt die Winde. Die Blätter heilen die Schäden der Schenckel, wenn sie frisch übergeleget werden. Knoblauch-Kraut neben Scabiosen, Isopen, Ehrenpreis, Alant-Wurzel und Brust-Beerlein in einem zugedeckten Topff mit Wasser gekocht, auf die letzte ein paar Löffel voll Honig dazu gethan, und also viel ein Glas voll davon warm getruncken, löset den Schleim von der Brust, erleichtert den schweren kurtzen Athem, und vertreibet den langwierigen Husten. Wider den Brand und andere faule Schäden: Nimm im April oder May frisch Knoblauch-Kraut, lasse es einen Tag liegen, mache es klein und presse den Safft heraus, giesse Oel über den Safft und halte ihn in wohl vermachten Gläsern zum Gebrauch auf. Den zu Pulver gestossenen Saamen dieses Krautes auf zwantzig bis dreyßig Gran schwer bisweilen genommen, löset und treibet den Schleim von der Brust, eröffnet die verstopfften Krös-Adern, reiniget die verschleimten Nieren und Mutter, treibet die Würmer aus, curiret die Gelb- und Wassersucht, und steuret dem Abnehmen bey Jungen und Alten. Das Pulver von dem gedörrten Kraut und Saamen, mit auch den Safft mit den Heil Salben vermischt, und täglich über die faulen und garstigen Geschwäre, und wenn selbige sich auch so gar zu einem Krebs anlassen sollten, geschlagen, reiniget und säubert dieselben, und befördert sie zur Heilung. Das Pulver des Saamens, oder der ausgepreßte Safft des Krauts in die Nase gezogen, macht ein wenig niesend, ziehet viel Materie aus, und reiniget also das Gehirn.

Knocke, siehe Raute.

Knödel, suche Holtz-Birn.

Knörlein, siehe Klösse.

Knollen, suche Erd-Aepffel, wo die grossen rothen Aepffel also genennet werden. Allein sonst braucht man solches von allem dem, was ungestalt, höckericht, grob und zusammen gewachsen ist. Z. E. ein solcher Knollen Holtz. Ja einen groben Menschen, der keine Zucht hat, nennet man einen groben Knollen Gleichniß-weise.

Knollichte Gewächse, siehe Blumen.

Knorpel, ist eine weisse schlipfrige Art eines

nach

noch weichen Knocheus, welches sich am meisten an den äussersten Enden der Knochen eines Cörpers befindet und sich biegen lässet. Er hat also, wie dieser keine Empfindlichkeit, und dienet hauptsächlich darzu, daß die Beine um so viel besser beweget werden können. Daß aber der Knorpel der Ursprung der Beine, ist daraus gantz klar abzunehmen, weil bey den jungen Thieren z. E. in dem Kalb-Fleische mehr Knorpel anzutreffen als in ausgewachsenen, dergleichen das Rind-Fleisch. Da nun auch bey denen Kindern die Gebeine mehr aus Knorpeln bestehen, als wenn sie erwachsen; so hat man daraus leicht zu schliessen, woher ein junges Kind so gar leicht krahm, ungestalt und krüpelich durch Verwahrlosung (siehe Kinder-Wärterin) gemachet werden könne, wiewohl auch ausserordentlicher Weise etliche Knorpel sich bisweilen in Beine verwandeln, die doch natürlicher Weise Knorpel hätten bleiben sollen.

Knospe, siehe Auge.

Knoten, heisset man bey dem Leine die Saamen-Hülsen, darinnen dieser aufbehalten wird, weil solche in der Forme kleiner Knöpffe anzusehen.

Knoten, heisset auch an einem Faden diejenige Verschlingung desselben, da man ihn nemlich als eine Schlinge rund gebogen hält, das Ende dahin durchstecket, und sodenn ihn zusammen ziehet, wie die Nähderinnen gewohnt, dergleichen an das Ende eines Fadens zu machen, daß er bey dem Nähen nicht durchfahre. Man pfleget wohl gar den Faden doppelt zu nehmen, und solcher Knötgen sehr viele, wie auch gantz dichte eines an das andere, ja auch wohl über einander, vermittelst eines darzu verfertigten Instruments, so ein Schifflein heisset, zu setzen, woraus hernach allerley Arten von Franzen, Trotteln, Quasten u. s. f. zu Vorhängen verfertiget, oder sonst mancherley gantze Muster auf gewisse Arten der Kleider und Decken damit genehet werden.

Knoten heissen auch die Absätze und Knoten an denen Halmen des Strohes von Korn, Weitzen, Gersten ꝛc. welche Knoten, wann sie unter der Erden liegen, machen, daß sich das Korn sehr bestocket und ein Körnigen viel Hälmer treibet, folglich reichere Frucht trägt. Denn ieder Knoten in der Erde treibt einen neuen Halm. Der Herr Geh. R. Wolf bauet also auf das tieffe Säen die Vermehrung des Getraides aus diesem Grunde. Nur gehöret alsdenn mehr Arbeit, folglich mehr Zeit und Leute zur Zubereitung des Ackers. Daran fehlt es aber bey uns, daß wir nicht 30, 60 und 100 fältige, sondern kaum 6, 8, 10 fältige Frucht erndten. Auch heissen Knoten die Absätze an den Weinstöcken, wo sich seine Augen ansetzen, und daher wird dasjenige Holtz, so blaß stehet, solche Knoten mit Augen hat und also zum Fortpflantzen dienet, Knotholtz genennet.

Kobalt, ist ein Mineral von vielerley Arten, sonderlich ist derjenige sehr nützlich, daraus die blaue Farbe von vielerley Sorten und auch die blaue Stärcke gemacht wird. Doch davon suche man mehrers in Berg-Büchern und Lexicis, ingleichen im allgemeinen Kauf- und Handels-Lexico, zu Leipzig von Herrn Heinsio verlegt.

Kobe, suche Schwein-Stall.

Kobel, siehe Hüner-Stall.

Kobolt, welches so viel als einen Betrüger oder Schmeichler bedeutet, ist ein vermeintlicher böser Geist, davon abergläubige Leute vorgeben, als ob er in Häusern und Ställen seinen Aufenthalt habe, daselbst so am Tage, wie die Gespenster des Nachts, sein Geschäffte treibe, und entweder nützliche Dienste thue, oder allerley Schabernack und Verdruß darinnen anrichte, nachdem ihme von denen Inwohnern, Knechten und Mägden gut oder schlimm begegnet werde. Ob nun wohl gantz ausgemachet, daß die allermeisten Umstände, welche der gemeine Mann von dem Kobolt zu erzehlen weiß, auch nicht einmahl einen rechten Schein einer Wahrheit haben; so ist doch so viel gewiß, daß der Teufel unaufhörlich den Menschen zu betrügen beschäfftiget, und dannenhero am allererstien diejenigen, welche boshafftiger Weise GOTT und dessen Verehrung hindan setzen, durch mancherley ungegründete Einbildung zu äffen geschickt und willig sey, damit er die abgöttischen und abergläubischen Menschen von GOtt und dem Vertrauen auf ihn ab- und zu einem Vertrauen auf sich oder ein solch Ding verführe, oder doch verleite, aus der Ordnung GOttes zu treten, die da haben will, daß ein Mensch durch Beten und Arbeiten seine leibliche Nothdurfft schaffen soll. Dahingegen aber verführet er dadurch die Menschen, auf Müßiggang, aller Laster Anfang, zu verfallen, da sie in der Einbildung bestärcket werden, der Kobolt richte ihre Geschäffte vor sie aus. Ob der böse Geist dazu vermögend? ob er deswegen einen Leib annehmen oder vielmehr sein leibliches in einer gewissen Figur sichtbar machen könne? oder ob diese Kobolte Mittel-Geister und eine besondere Art unsichtbarer, vernünfftiger Geschöpffe seyn? ob von dergleichen Kobolt-Geschichten auf die Hexerey zu schlüssen und deswegen ein Bündniß mit dem Satan voraus zu setzen? und dergleichen Fragen gehören hieher nicht, um solche zuuntersuchen oder zu erörtern; zumahl unsere Erkänntniß vom Reiche der Geister und denen unsichtbaren Geschöpffen überhaupt sehr schwach und geringe ist. Wir müssen uns deswegen nur mit Vermuthungen behelffen, und überdem mit einer schweren Menge der Gelehrten Meinungen dabey plagen. Ein guter Haus-Wirt bleibe nur fein in der rechten Christlichen und vernünfftigen Ordnung und Einfalt, wie solches hin und wieder in diesem Wirtschaffts-Buche angewiesen wird, so hat er alle diese Kobolt-Fragen nicht nöthig, da sie mehr curieus als nothig und nützlich, sonderlich heut zu Tage sind, nachdem unter uns die Ausschweiffungen der Hexen-Processe von selbsten bey einem heitern Lichte der Wahr-

heit, aufgehöret haben, deswegen es sonst noch wohl nützlich seyn können, wenn man sich um diese Sache ein wenig mehr bekümmerte. Allein nun kan man es andern Arten von Gelehrten überlassen, und als ein Haus-Wirt fein nach dem nützlichen und nöthigen in seinem Stande fragen.

Koch, heisset zwar insgemein eine iegliche Person, welche durch die Erfahrung erlernet, wie mit denen Speisen in der Küche umzugehen, daß sie vermittelst der daran gehörigen Gewürtz und anderer Zubereitung sowohl einen guten Geschmack bekommen, als auch eine gute Nahrung geben mögen. Insonderheit aber verstehet man darunter einen in dieser Kunst also erfahrnen sonderlichen Menschen, der nicht nur eine gute Erkäntniß von der Natur und Eigenschafft derer so vielen und mancherley Arten der Speisen besitzet, sich auf die niedlichen Bißgen wohl verstehet, und eine kluge Wahl unter ihnen anzustellen weiß; sondern auch nach der Vorbereitung eine iede Art insbesondere auf gar verschiedene Manier bald auf diese bald auf eine andere Weise wohlschmeckend, und darneben zierlich zuzubereiten und auszuputzen geschickt ist. Er muß demnach vollkommen mit dem Kochen, Sieden, Braten und Backen umgehen, und darinnen nach eines ieden Gefallen, Veränderung machen können. Bey einem grossen Hofstat hat man dreyerley Köche, den **Mund-Koch**, der die herrschaffliche Tafel besorget, den **Ritter-Koch**, der die Marschalls-Tafel und Cavaliers mit Speisen versiehet, und den **Unter-Koch**, der die geringe Hof-Bediente speiset. Ja man hat auch Neben-Reise-Feld-Köche.

Koch-Buch, wird diejenige Beschreibung genennet, darinnen eine Anleitung gegeben werden soll, wie diese und jene Speise nicht nur am gewöhnlichsten vorzubereiten, das ist, ehe es gesotten, gekocht oder gebraten werde, wie solche zu saubern und zu verlangtem Nutzen zuzuputzen seyn, sondern auch wie ein iedes nach seiner Art, theils auf das beste und schmackhafftigste, durch gute Gewürtze, Sossen, Brühen und dergleichen zuzubereiten, theils schlecht und gemein, doch beydes weich, mürbe und saftig zuzurichten; wie allerhand Torten und Pasteten zu backen; gantze Aufsätze und aus mancherley Speisen bestehende Trachten wohl zu ordiniren, und diejenigen zusammen zu nehmen, die sich ihren Eigenschafften nach zusammen schicken und was deral. m. Die meisten auch die grösten Bücher, so von der Koch-Kunst geschrieben worden, handeln zwar meist von der Art und Weise, wie nemlich die Speisen wohlschmeckend und niedlich zuzurichten, weil aber der Geschmack und der Appetit der Menschen dem doch durch diese Kunst eine grosse Gefälligkeit erwiesen werden soll, sehr unterschieden: Zu dem auch die einmahl überhand genommene Wollust, täglich darinnen eine Aenderung trifft, wie in der Mode der Kleidung, am allermeisten aber die Landes-Art darbey einen Wechsel hält; also hat man wohl keinen vollständigen Unterricht, sich auf dergleichen Büchern zu versprechen. In diesem Buche ist man bemühet gewesen, bey Beschreibung einer ieglichen Speise erstlich ihre Eigenschafft, und was dem zugehörig, zu erzehlen, hierauf anzuführen, wie solche zum [illegible] Gebrauch vorzubereiten, das ist, zu reinigen und zuzuputzen, nach diesen aber auch anzuweisen, wie selbige auf verschiedene theils Frantzösische theils Engelländische theils auf andere Art und von delicaten Mäulern appretirte Art sowohl als auch sonst auf gantz gemeine einmahl eingeführte Art zuzurichten, und hierauf zu garniren und auszuputzen, endlich auf den Tisch zum erwünschten Genuß aufzutragen sey: Demnach finden auch hierinne diejenige, so mit den Speisen umzugehen haben, und dennoch ein und andere Nachricht davon zu nehmen begehren, obgleich nicht ein vollständiges Koch-Buch, dennoch eine gute Anleitung hierzu welche ihnen viel Nutzen schaffen kan, wenn sie durch eigene geschickte Einrichtung nach den gegenwärtigen erfordernden Umständen dieselbe vorgenommen wird. Man hat eine ungemeine Menge Koch-Bücher. Der Herr [illegible] in seiner Haushaltungs-Bibliotheque [illegible] let derselben sehr viele. Die Frau [illegible] hammern hat zu Kiel 1697 und 99. [illegible] Wolley einen vollkommenen Koch zu [illegible] burg 1674, die Frau Egerin zu Leipzig dergleichen heraus gegeben. Und in dem neuem Tisch-Buche ist auch zum Anhang der Frantzösische Koch, Conditor und Hofmeister zu finden. In diesem Lexico ist auch die Jagd-Kunst iederzeit mitgenommen worden. Man kan aber auch noch hinzu setzen das zu Leipzig bey Herrn Gleditschen heraus gekommene Frauenzimmer-*Lexicon*. Der unterrichtende Erfurtische Frauenzimmer-Calender handelt davon gleichfalls. Viele besondere Nachrichten, sonderlich von einer Fürstlichen Küche, kan man auch in des Fürstl. Sächs. Weymarischen und hernach Schwartzburgischen Hof-Secretarii Bornemanns Haushaltungs-Magazin, der unter dem Nahmen Bornormen solches heraus gegeben, finden.

Koch-Löffel oder **Rühr-Löffel**, ist ein [illegible] stieligter platter, von Holtz geschnitzter [illegible] womit man die kochende Speisen herum rühret, damit sie nicht anbrennen.

Koch-Löffel-Blech oder **Rühr-Löffel-Blech**, ist ein viereckigtes durchlöchertes [illegible] genes oder verzinntes Blech, worinnen die Koch- oder Rühr-Löffel in denen Küchen stehen.

Koch-Ofen, wie sehr nöthig es sey, [illegible] einmahl auf die Holtz-Ersparung zu [illegible] das ist unter denen besondern Artickeln [illegible] und wieder erinnert worden. Es wird [illegible] niemand leugnen, daß insonderheit durch [illegible] iere Koch-Herde, worauf in offenen Feuer gekocht wird, ein ungemeiner Aufwand [illegible] zes geschehe, indem die meiste Hitze ohne [illegible] brauch zur Seiten und zum Schorstein [illegible] flieget. Man hat zwar durch blechern [illegible]

nie und auch Schirm-Mauern, ingleichen durch allerhand angebrachte Oefgen und Löcher im Herd bey einigen Dingen auf die Menage zu sehen angefangen; Die Frantzösischen Köche, die sonst in Ansehung derer Koch-Materialien viel Verschwendung treiben, wissen doch in diesem Stück gantz feine Koch-Herde, it. Castroll- und Kohlen-Koch-Feuer zur Menage anzugeben. Allein das meiste und gröste wird doch in offenem Feuer gekochet und gebraten, und jene Neben-Feuer müssen doch noch absonderlich gehalten werden, folglich hat man viele Feuer zugleich nöthig, wenn man vielerley kochen, braten, sieden, backen, wärmen ꝛc. will. Man hat daher auf allerhand Arten derer Koch-Herde, oder vielmehr auf die Erfindung eines solchen Koch-Ofens gedacht, darinne man 1) die Hitze zusammen in verschiedenen Graden, und so lange, als man will, behalten und brauchen, und 2) mit einem Feuer a) verschiedene Töpffe mit warmen Wasser erwärmen, b) etliche Castroll-Löcher versehen, c) alles kochen, d) braten, e) backen und f) welfen könne. Herr Leutmann in seinem Vulcano famul. hat einige angegeben. Sie leisten aber diesen vielfachen Nutzen nicht. Allein man findet hin und wieder in grossen Küchen bey Höfen, oder in öffentlichen Wayssen-Häusern und grossen Haushaltungen auf dem Lande, eine gantz einfältige Art von Koch-Oefen, welche dieses alles leisten, und dabey man wenigstens die Helffte des Holtzes und der Kohlen jährlich ersparet. Es ist dergleichen Koch-Ofen auf dem Gräflichen Reussischen Schlosse zu Ebersdorff und in dem dasigen Wayssen-Hause zu finden, wo man das Modell noch besser nehmen kan, als es zu beschreiben und im Riß abzubilden ist. Doch wollen wir einige Nachricht von einem solchen Ofen geben. Es wird 1) etwan eine Elle tieff ein Loch in die Erde gegraben, so drey bis viertehalbe, ja vier Ellen lang, und zwey bis drittehalb, ja drey Ellen breit, nachdem man den Ofen groß anlegen will. Der Boden dieser Grube wird 2) mit Ziegel-Steinen belegt, und dienet zum Aschen-Herd. Hierauf mauert man 3) den ersten und den eigentlichen Feuer-Herd vermittelst eines Gewölbes, in dessen Mitte ein Rost von eisernen Stäben kommt, damit die Asche in den erstgedachten und mit Platten belegten Aschen-Herd fallen könne, wozu vorne unter dem Ofen-Loche, welches auf den Feuer-Herd aufgesetzet wird, ein besonderes Loch ist, dadurch man die Asche heraus ziehen, ja auch den Zug der Lufft befördern kan. Es darff aber dieser Aschen-Kasten und Herd kaum eine halbe Elle hoch in einer Höhlung seyn. Hierauf wird der Feuer-Herd, wie gedacht, auf allen vier Seiten umschlossen, und vorne mit einem Ofen-Loche versehen, auch so hoch, oder etwas höher, in seiner Höhlung als ohngefehr ein gemeiner Herd von der Erden an hoch ist, formiret. Uiber dem Ofen-Loche gehet 4) ein Rauch-Loch heraus. Vor dem Rauch-Loch aber ist ein Camin und Schlauch in die Höhe geführet, worein der Rauch gehet, und entweder gleich in die Feuer-Mäuer kommt, oder, welches noch besser ist, über den Ofen hin geführet, damit der Rauch circulire, und alsdenn erst in den Schorstein oder gleich hinaus zur Seiten durch die Wand ohne Feuermäuer geleitet wird. Man hat also zu diesen Koch-Herden eines Theils eben keine grosse Feuer-Mäuer, wie sonst zu unsern Küchen nöthig, und überdem auch nicht so leicht Feuers-Gefahr zu besorgen. Nur müssen, wenn der Rauch-Gang über den Ofen hinter bis zum Rücken, und auch da wohl noch erst an den Ofen herunter und wieder hinauf geführet wird, hin und wieder Steine eingesetzet werden, die man herausnehmen, den Schlot aber reinigen kan. Dieses ist also der untere Feuer-Kasten mit seinem Ofen-Loch, Rauch-Loch und Fang. Auf der einen Seite nun, z. E. der lincken, wenn man vorne bey dem Ofen-Loche stehet, und dasselbe ansiehet, werden 5) in die Seiten-Wand gleich 2, 3, 4 eiserne Töpffe zum Wasser halb und auf dem Feuer-Herd stehende so eingemauert, wie man die kupfernen oder irdenen Blasen in die Stuben-Oefen bey denen Bauern mauert. Ja man kan auch hinten in der Wand dem Ofen-Loch gegenüber solche Töpffe anbringen. Denn man braucht verschiedenes gekochtes oder nur warmes Wasser. Jedoch ist es besser, wenn man diese Hinter-Seite sparet, um die Zug-Löcher, dadurch eine mäßige Hitze zu denen Castroll Löchern gehet, von dem Herde hinauf zu führen. Denn die Löcher zu denen Castrollen selbst werden 6) in einem Absatz hier hinten an dem Ende der Höhe des Feuer-Kastens gar füglich angebracht. Solchergestalt ist der Feuer-Kasten mit dem, was unten und zur Seiten dabey anzubringen, mit Fleiß gantz einfältig, damit es ein ieder verstehe, beschrieben. Nun schreiten wir zu seiner Bedeckung. Diese geschicht 7) in der Breite anfänglich nur halb, vermittelst einer eisernen Platte, a) welche in der Stirn- und Hinter-Wand sowohl als der Seiten-Wand zur rechten Seite aufliegen, und wohl eingefasset werden muß, damit sie, sonderlich wenn sie etwan springet, nicht so sehr aus einander getrieben werden könne. Auf der lincken Seite (man verstehet allemahl, wenn man vor dem Ofen-Loche mit dem Gesichte stehet) liegt diese Platte nicht auf der Mauer auf. Denn sie ist nur halb so breit als der gantze Feuer-Herd oder Kasten breit ist. Daher wird hier eine starcke eiserne Stange erfordert, so der Länge lang durch den Ofen gehet, worauf diese ziemlich starcke eiserne Platte, weil sie unmittelbar über der Flamme ist, und viel ausstehen muß, ruhet, und damit dieselbe, die auf ihrer lincken Seite oder Kante, so auf keiner Mauer aufliget, perpendicular der Länge des Ofens nach aufzusetzende anderweitige, etwan eine und eine halbe Elle breite, und so lang als der Ofen ist, sich erstreckende, iedoch etwas dünnere in die untere Platte einzulassende Platte b) an

dieſem Ende vermittelſt des darunter liegenden Eiſen-Stabes deſto beſſer tragen könne. Dieſe beyden Platten ſind die koſtbarſten Stücke dieſes Koch-Ofens, können aber, wenn man ſonderlich im Anfange behutſam damit umgehet, und ſich vorſiehet, daß, wenn ſie ſehr erhitzet, nicht etwan kalt Waſſer darauf geſchüttet werde, und ſie alſo nicht, wie bisweilen mit denen eiſernen Platten in Stuben-Oefen geſchicht, ſpringen, ungemein lange gebrauchet werden. Im übrigen macht die Platte ſub a) nun den eigentlichen Koch-Herd, der hinten zur lincken Seite durch die Platte b), vorne an der Stirn-Wand über dem Ofen-Loch und hinten durch die ferner aufzuführende Ofen-Mauer verſchloſſen iſt. Zur rechten Seite aber iſt der Stand des Kochs vor dem Koch-Herde, und da macht man in der Mitte eine eiſerne Stange mit Haſpen, und hänget zwey blecherne Thüren hinein, dergeſtalt, daß man den Koch-Herd auch hier verſchlieſſen kan. Ja man kan ihn auch ſeiner Länge nach, nach Belieben durch ein Blech in zwey Theile unterſcheiden, und damit man in einem Theile eine etwas ſchwächere Hitze habe, ſo kan man den Theil der Platte nach der Hinter-Mauer zu (die der Stirn-Mauer gegenüber ſtehet) mit dünnen Ziegel-Steinen und Leim beſonders bedecken laſſen. Wo dieſer Koch-Herd durch die Thüren verſchloſſen werden kan, läßt man 8) ein kleines Gewölbe ſchlieſſen, damit ſolchergeſtalt auf dieſe Mauer, darein die Gewölbe-Oeffnung gebracht wird, nebſt der nun weiter zur lincken Seite von denen Waſſer-Töpffen an aufzuführenden Haupt-Mauer des Ofens, diejenige ſtarcke blecherne Platte c) zu beyden Seiten ruhen könne, welche den Koch-Herd ſowohl als den Feuer-Kaſten nun das erſte mahl, folglich den gantzen Ofen auf allen Seiten bedecket, als welches durch die eiſerne Platte a) nicht geſchahe. Dieſe Platte c) darff nur von ſtarckem Blech ſeyn, und werden überdem in die Breite etwan vier eiſerne nicht gar zu ſtarcke Stäbe über den Ofen darunter geleget, damit ſie in der Mitten nicht ſo leicht gebogen werden könne. Dieſe Platte c) berühret auch das Feuer ordentlicher Weiſe nicht unmittelbar. Denn eines Theils iſt der Koch-Herd mit ſeiner Platte zwiſchen ihr und der Flamme, und unter dieſe wird das Feuer meiſtentheils gemacht, andern Theils aber iſt ſie in Anſehung der nicht bedeckten Höhlung des Feuer-Kaſtens, da die Platte a) nur halb darüber gehet, doch viel weiter von der Flamme entfernet. Will man ſie aber ja, iedoch in weiterer Entfernung, davon berühren laſſen, wenn man etwas geſchwinde Hitze zum Braten brauchet, ſo darff man nur das Feuer unten auf dem Feuer-Herde etwas breiter machen, oder mehr nach der lincken Seite zu ſchieben. Denn da die Platte a) nicht ſo breit als der Feuer-Herd iſt, ſo ſchlägt alsdenn durch den übrigen Raum die Hitze unmittelbar an die Platte c). Eben dieſe Platte iſt nun 9) der Herd zum Brat- und Back-Ofen, welcher abermals in zwey Theile kan unterſchieden, hiernächſt aber nicht allzu hoch, nemlich am höchſten kaum [illegible] Viertel hoch im Lichten mit einem dünnen [illegible] wölbe bedecket, die Oeffnung aber auf [illegible] ke Seite des Ofens gemachet, daß ſolche [illegible] abermahl, wie der Koch-Herd, mit blechern Thüren verſchloſſen werden kan. In der [illegible] ten der Länge des Ofens iſt ordentlicher [illegible] in allen dieſen Behältniſſen die ſtärckſte [illegible] iedoch nach Unterſcheid, daß die Flamme [illegible] Herd unmittelbar oder mittelbar nahe [illegible] entfernet berühret, weil das Feuer im [illegible] Herde in die Mitte des Ofens ordentlich [illegible] machet wird. Allein im Brat-Ofen muß [illegible] Vordertheil der Breite des Ofens die Hitze [illegible] ker als hinten ſeyn. Auf beyden Seiten [illegible] Länge nach aber iſt die Hitze viel ſchwächer. Und ſolchergeſtalt kan man alle Grade der [illegible] finden, wie man ſie bey dem Kochen, Braten und Backen braucht. Eben eine ſolche gelinde Hitze kommt auch unter die Caſtrollen. [illegible] iſt noch 10) übrig, diejenige Stäte oder [illegible] Herd, worauf man nach und nach etwas [illegible] ken kan, anzubringen. Solches geſchicht [illegible] auf der dünnen Decke des Brat-Ofens gantz [illegible] oberſt. Daher der Ofen oben mit einem Sims eingefaſſet, der Boden mit Herden belegt, oben aber nur eine breterne Decke auf das Sims geleget wird. Woferne der Schlauch des Camins vorne am Ofen-Loche über den Ofen hinter geführet wird, ſo geſchicht ſolches vermittelſt eines Bogens, alſo daß der Back-Boden und Sims des Herdes nicht berühret wird, ja auch Platz übrig bleibet, allerhand auf die breterne Decke des Koch-Ofens zu denen Gefäſſen zu ſetzen. Man wird aus dieſer verhoffentlich ſehr deutlichen Beſchreibung des Ofens, den Fig. 3 in der XXI Tab. vorſtellet haben, wie profitabel ein ſolcher Koch-Ofen ſey. Allein er kan auch kleiner, als hier das Maß angenommen iſt, oder auch groſſer gemacht werden, nachdem viel zu kochen ſeyn möchte. Daran liegt nichts. Je kleiner er iſt, je weniger Holtz erfordert er, und deſto weniger koſtet die Platten. Die Köche wollen zwar nicht gar zu gerne daran, weil ſie derglachen nicht gewohnet ſind. Daher ſie meiſtentheils viele Schwierigkeiten machen. Allein man muß ſich daran nicht kehren. Das iſt die gemeine Art bey allen guten Sachen, darzu die Leute nicht gewohnet ſind. Eine ſo genannte Koch-Parade ſcheinet zwar der Ofen nicht in einer Prunck-Küche zu machen, wenn man denn auch kein Feuer ſiehet, und nicht Rauch gewahr wird. Allein man kan ihn auch mit Zierath verſehen, wenn man will. Ja es wird auch leichte ſeyn, unter die Koch-Herde Oeffnungen in den Feuer-Herd zu bringen, ſolche zu öffnen und zu ſchlieſſen, folglich dadurch auch unmittelbar ans Feuer etwas zu ſetzen. Solche Aenderungen und Verbeſſerungen ſind leicht zu erfinden. Und wer ihn noch ſimpler haben will, kan auch den Brat-Ofen weglaſſen, it. die Caſtrollen, u. ſ. f.

Koch-Zettel, ſiehe Küchen-Zettel.

Kockel-Körner, Coccel-Körner, sind dunckel-braune aus Egypten und Malabaren zu uns kommende Körner, mit einer runcligen Haut, und wo sie am Stiel gehangen, wie Nieren gestaltet, so groß wie Erbsen, und eines bittern Geschmacks. Sie werden zu einer verbotenen Fischerey gebraucht, und von bösen Leuten, mit Campher und faulem Käse, zu Pillen gemacht, und ins Wasser geworffen, da denn die Fische, welche dergleichen verschlingen, dergestalt davon betäubet werden, daß sie in die Höhe schwimmen, und ohne Mühe mit den Händen gefangen werden können.

Köder, Qveder oder Qverder, heist dasjenige, was an einen Angel-Haacken gesteckt, oder in eine Fisch-Reusse, Hamen, Kasten oder Garn-Sack geleget wird, um die Fische damit anzulocken, und folglich zu fangen. Dergleichen sind zum Angeln die Regen-Würmer, Bohnen in blossem Wasser gesotten, allerhand kleine Fische, Frösche, sonderlich wenn die abgeschundene Hinter-Viertel in Rindern-Unschlitt gebraten worden) Heuschrecken, Grillen oder Heimen, grosse Fliegen, Ochsen-Hirn, Mehl-Würmer, Leber von Rindern, stinckendes Aas, womit man gemeiniglich die Barmen anködert, und an die Angel-Hacken machet. Hiernächst sind auch zum Angeln folgende eines sehr grossen Nutzens: als Regen-Würmer in einem neu-verglasurten Topffe acht Tage in die Erde gesetzt, denn Campher mit Honig vermengt, die gedachten Würmer darinnen gewälgert, und an die Angel gestecket, Widder- oder Hammel-Fleisch in Honig gesotten, und denn dieses mit altem Menschen-Harn temperiret, in Stücken zerschnitten, und an die Angel-Hacken gehencket. Item: alten Käse mit weissem Brot und Milch zu einem Teig gemacht, Küchlein daraus formiret, solche dürre werden lassen, und denn in die Angel gemacht. Man nimmt auch Hunds-Leber darunter, wiewohl diese Leber auch alleine von denen Fischen geliebet wird. So macht auch rohes Kalb-Fleisch mit Gersten, Weitzen, Honig und Wasser abgesotten, einen unvergleichlichen guten Angel-Köder. Ein besonders guter Karpfen-Köder an die Angel zu stecken wird folgender Gestalt zubereitet: Man nimmt nemlich einen Reiger, und zwar, wo es mit Gelegenheit seyn kan, das Männlein, rupfft solchen, zerhackt und zerstosset ihn. Diesen zerstossenen Vogel thut man in ein Glas, und setzt es vierzehen Tage bis drey Wochen in warmen Mist, da denn das Fleisch binnen solcher Zeit gantz verweset, und ein öhlichtes Wesen hinterläßt. Wenn man nun dieses Oel oder öhlichte Subitanz in dem Glase findet, so bindet man solches auf das allergenaueste zu, und verwahret dasselbe an einem nicht allzu warmen Ort, damit es nicht evaporiren oder ausdünsten möge. Will man nun fischen, so kan man weiche Brosamen von weissem Brot, auch gestossenen Hanff-Saamen nehmen, solche mit Reiger-Oel wohl unter einander kneten, kleine Kügelein vier oder sechs Erbsen groß daraus machen, die Angel-Schnure nahe bey der Angel damit bestecken, und wie ordentlich geschiehet, damit angeln. Ein anderer guter Angel-Köder zum Karpffen-Fang ist, wenn man ein Pfund Hanff-Saamen, aus dem schon das Oel gepresset worden, nimmt, und darzu entweder zwey Untzen von einer Mumie, (ausgedorrten und an der Sonne getreugten Menschen-Fleisch) oder nur Menschen-Fett, zwey Untzen Schweinen-Schmaltz, zwey Untzen Reiger-Oel, zwey Untzen Honig, ein Pfund Brosamen von altgebackenem weissen Brot, und vier Gran Bisem thut. Aus dieser Masſa knetet und machet man, nach voriger Manier, Kügelein, und wenn sie etwan wegen allzu vieler Flüßigkeit nicht zusammen halten wolten, kan nur noch mehr Hanff-Saamen darunter genommen, und der Teig fester gemacht werden. Die Unkosten an diesem Köder sind im geringsten nicht zu scheuen, indem die Karpffen, weil sie solchen vor allen andern ungemein lieben, denselben schon bezahlen werden. Sonsten dienet auch zur guten Nachricht, daß der Karpffe zu gewisser Jahrs-Zeit ungemein heißhungerig, alle Köder ohne Unterschied anfället; dannenhero er sonderlich nach seiner Laich-Zeit (welche im Majo und Junio geschiehet) im Julio und Augusto leicht mit Bohnen, so im blossen Wasser gesotten, oder auch nur mit Regen-Würmern zu fangen ist. Auf andere Fische macht man die Köder zum Angeln noch auf verschiedene Weise: Man nimmt nemlich Käse und Würmlein, oder die kleinen Wasser-Schnecklein, so bey dem Wasser wohnen, und auch Häuslein auf ihnen tragen, ingleichen das Gelbe von dreyen Eyern, diese Stücke stösset man unter einander als einen Teig, und mischet noch etwas Saffran darunter; wenn man denn angeln will, so stecket man davon einer Erbsen groß an die Angel in einem reinen Tüchlein. Oder es wird Hasen-Fleisch zehen oder vierzehen Tage in Honig gelegt, und hernach an die Angel gestossen. Etliche nehmen auch Kichern und faulen Schaaf-Käse, machen Kügelein daraus, und ziehen sie durch Lohr-Oel, und stossen sie also an die Angel. An die Nacht-Schnüre werden auch Regen-Würmer, Plötzen und andere dergleichen Köder gemacht. Die Köder, so in denen Reussen, Hamen und Garnen zu gebrauchen, sind unterschiedlich: Denn etliche nehmen Haus-Wurtz, und thun solche hinein; oder binden eine von Bocks-Blut, Back-Ofen-Leimen und Honig gemachte Kugel in einem Tüchlein in die Reussen. Item Weitzen-Kleyen zwey Theil, Honig zwey Theil, Gersten ein Theil, und mit Wasser, so viel als nöthig, Kugeln daraus gemacht, und da hinein gelegt, worinnen man gerne Fische fangen will. Oder Gersten-Mehl und Rinds-Leber, Bocks-Blut und Wein-Hefen unter einander

gemischt. Etliche nehmen nur stinckende Ziegen-Milch: Oder auch Unschlitt von einem Ziegen-Bock, gestossene Bohnen und Baldrian zu Küchlein gemacht, und in die Reussen gethan. Einen Löffel voll Reiger-Schmaltz und einen Löffel voll Honig zusammen wohl geprägelt, bis es zähe wird, denn noch etwas Saffran darunter gethan und in die Reussen gehänget. Man schmieret auch Hände und Füsse damit, wenn man fischen gehet. Senff-Körner, einen Fuß von einer Wiesel, den gelben Saamen aus einer Rose, und rothe Schnecken zusammen in Rindern-Unschlitt geröstet, und in die Reussen, Hamen oder Garn-Säcke gehänget. Wenn man den Geruch dieser Anköderung stärcker machen will, darff man nur stinckendes Aas darzu nehmen, sonderlich in denen Wassern, wo sich Barmen aufhalten, welche sich, wo sie von diesem Köder den Geruch bekommen, häuffig einstellen werden. Wenn man viele Schmerlen, Gründeln, oder andere kleine Fischlein fangen will, darff man nur etliche Stücker Lein-Kuchen, welche von dem Lein-Oel übrig bleiben, in die Reussen, Hamen oder Garne thun, so werden sich allorten sehr viele Fische von dergleichen kleinen Gattung fangen. Man kan auch zu einem guten Köder in die Reussen ꝛc. nehmen ein junges schwartzes Huhn, das noch nicht geleget hat, solches erstickey, und denn, nachdem die Federn abgerupffet, mit zwey rothen Schnecken so lange sieden lassen, bis sich die Beine selbsten vom Fleische ablösen. Dieses Huhn samt aller Zuachör wird in einen wohl vermachten Topff gethan, und acht Tage an die Sonne gestellet; wenn diese Zeit verflossen, kan man den Topff eine halbe Stunde aufgemacht an die Lufft wieder bringen. Nach diesem nimmt man eine gute Hand voll wohl gesotten- und verschäumter Gerste, und thut sie zu den andern Ingredientien in den Topff, welche sich denn mit einander alse verzehren, daß das Uiberbleibsel einem blossen Teig gleich siehet. Diesen Teig nun kan man in die Reussen, Hamen und dergleichen stecken, da man mit Vergnügen erfahren wird, wie sich die begierigen Fische eingestellet, und in ziemlicher Anzahl gefangen haben. Grosse Brenn-Nesseln mit Haus-Wurtz-Safft benetzet, in die Reussen gehencket, locket die Fische häuffig darein. Man nimmt auch Hanff-Saamen, und schneidet die Knopffgen ab, weil er noch in der Milch ist; dieser wird gedörret, klein zerstossen, und in einem mit Hartz und Wachs vermachten Glas zum Gebrauch aufbehalten. Hat man nun den Köder nöthig, so nimmt man ein halb Pfund gedörrten Rogen von einer getreugten Schleye, diesen stößt man klein, und thut alsdenn ein Pfund rohen Speck darzu, welche zwey Stücke wohl mit einander temperirt und vermischet werden müssen, zu diesem schüttet man von dem Hanff-Pulver so viel, als zu einem Teig genug seyn mag; von diesem Teig nimmt man so viel als nöthig, und hängt es in die Reussen, Hamen ꝛc. Oder Bären-Schmaltz, Honig, Kühe-Koth, eine Hand voll Korn, solches zerlassen, unter einander gemenget, Küchlein daraus gemacht, und dürre werden lassen, und solche in die Reussen gethan. Ein guter Köder wird auch aus Knoblauch, Wohlgemuth, Schaafs-Fett, Thymian, dürren Roßmarien, Rosinen oder Weinbeerlein und Wein zubereitet, und wird eines ieden, nachdem man viel oder wenig machen will, genommen. Diese iezt benannte Stücke muß man alle wohl unter einander stossen, kleine Kugeln daraus machen, und in den Fluß darinnen man fischen will, werffen. Folgender Köder, ob schon bey dessen Zubereitung einiger Aberglaube mit unterzulauffen scheinet, soll fast alle Köder übertreffen. Man nimmt dazu Brantewein-Hefen, so bey dem ersten Brand aus einer neuen Brantewein Blase übrig und zurücke geblieben, das Blut von einer schwartzen Ziege, und Mehl von Winter-Gersten, diese drey Stücke muß man wohl unter einander mischen, und mit einer Lunge von einer schwartzen Ziege wohl zerhacken. Wenn nun diese Stücke ins Wasser mit dem Angel, oder in der Reusse hinein gelassen, oder aber bloß ins Wasser geworffen werden, und gleich mit dem Wurff-Garn dahinter drein, so beschliesset man eine Menge grosser und kleiner Fische. Es dienet auch nachstehender Köder trefflich hierzu: Wenn man nemlich vier Blätter Celtischen Spica-Nard, ein Blat von Calmus-Wurtzel-Kraut, Selerie einer Bohnen groß, Kümmel, so viel als man mit drey Fingern halten kan, und eine Hand voll Anis nimmt, und solche Species zu Pulver machet. Von diesem Pulver streuet man etwas auf wohlgereinigte, und in einem kleinen Geschirre wohl zerquetschte Regen-Würmer, und bereitet einen Köder daraus, welchen man denn zur Angel, Garn, Hamen und Reussen gebrauchen kan. Viel Aale in den Fisch-Reussen zu fangen: Nimmt man alt Fürnen-Schmeer, thut es in eine Pfanne, rühret es mit wildem Müntz-Kraut, thuts darnach in ein Tüchlein, und henckets in die Reussen. Man kan auch nur blosse Hefen von einem Wein-Faß nehmen, und in die Reussen thun, so gehen die Fische auch gerne hinein. Für die Krebse sind die Hinter-Viertel von gestreiften Froschen, oder Fisch-Gedärme in Honig geröstet, ein sehr guter Köder. Wer ein mehrers hiervon zu wissen verlanget, und sonderlich vor eine und die andere Art Fische den Köder zu erfahren begehret, darnach sie am meisten zu gehen pflegen, der findet fernern Bericht davon bey dem *Colero* in seinem Haus-Buch p. 644 & seqq.

Köffeley, ist der besondere Nahme, womit die Betrügerey und Dieberey der Schäfer beleget wird.

König, siehe Bienen-König.

König, wird dasjenige Merckmahl genennet, welches die Mähder oder Schnitter in dem

Feld

Feld da zu machen pflegen, wo sie die Erndte anfangen, und bestehet gemeiniglich darinnen, daß sie auf einen Hauffen die Halmen zusamt den Aehren stehen lassen, und oben dieselben in einen Büschel zusammen binden.

Königlein, siehe Caninichen.

Königlein, suche Zaun-König.

Königs-Blume, ist ein ausländisches Gewächse vom prächtigen Ansehen und vortrefflichen Geruch, welches ursprünglich aus Ost-Indien, und zwar eigentlich aus China zu uns gebracht worden. Die Staude, worauf diese Blume wächset, siehet fast wie eine Holunder-Staude, die Blume selbst aber einer Rose, oder noch besser einer grossen gefüllten Mohn-Blume gleich. Sie hat breite Blätter von einer weißlicht mit Purpur vermengten Farbe; es giebt auch gantz rothe und andere, so gantz goldgelber Farbe sind. Bey heissen Sommer-Tagen muß man die Blumen absonderlich zudecken, damit sie nicht Schaden leiden. Um Jacobi fänget es an zu blühen, es dauret aber eine bedeckte Blume kaum drey Tage, und eine unbedeckte kaum einen oder zwey Tage. Das curioseste an diesem Gewächse ist, daß an einem Zweige nicht nur drey oder vier Blumen wachsen, ieder allein, sondern auch, daß noch darneben Blumen von dreyerley Farben daselbst anzutreffen sind. Wenn eine Blume ausgeblühet, so kommet wieder eine andere. Die Knöpffe, daraus dieselben entstehen, sind länglicht, fast wie die gefüllten Granaten-Blumen-Knöpffe; sie haben aber nicht so harte Hülsen, sondern sind gantz weich und zart, und gehen gemeiniglich in zweyen Tagen auf. Es will eine gute mit verfaulten Weintrestern, oder in Ermangelung derselben mit Wein-Reben-Asche, und ein wenig Sand vermengte Holtz oder Weiden-Erde haben. Den Sommer über kan man es mit laulichtem Wasser aus einem Graben oder Fasse, darein abgeschabtes Leder oder Horn gelegen, fleißig begiessen; vor Winters aber mag man dasselbe zeitlich in ein warmes Gemach stellen, und dann und wann, so es die Noth erfordert, mit erstgedachtem Wasser begiessen. Wenn man es aus dem Gewächs-Hause wieder in den Garten bringet, muß es bereits wohl warm seyn, und fleißig an die Mittags-Sonne gestellet werden; daneben kan man es, wie einen Rosen-Stock beschneiden, und sonsten reinigen. Die Vermehrung dieses Gewächses, geschiehet durch die Neben-Schosse, welche, wenn sie Wurtzeln haben, in vollem Mond ab, und in vorgedachte Erde, so tieff als sie zuvor gestanden, eingesetzet werden.

Königs-Kertze, Kertzen-Kraut, Himmels-Brand, auch Woll- oder Wull-Kraut genannt, ist ein Kraut, welches gerne auf wüsten und ungebaueten Plätzen, in steinigt- und sandigem Boden wächset, und in das weisse und schwartze; Item auch in das Weiblein und Männlein abgetheilet wird. Die weisse Königs-Kertze oder das weisse Wull-Kraut, bekömet viele grosse breite Blätter, wie der Alant, iedoch sind sie linder und weicher, darzu weiß, Aschen-Farb, grün und wollicht. Der Stengel ist dick, und um und um mit Blättern bekleidet, welche ie höher sie an dem Stengel hinauf streichen, ie kleiner und schmäler sie sind. Oberhalb den Blättern erscheinen die Goldgelben, bisweilen auch weisse, wohlriechende Blumen, rings um den Stengel bis oben aus. Eine iede Blume ist, wie ein kleines Röslein gestaltet. Nach der Blüthe folgen runde haarige Bollen oder Knöpflein, voll kleines Saamens. Der Stengel ist mit seinen Blumen, wie eine schöne leuchtende Kertze anzusehen, dahero es auch den Nahmen Königs-Kertze und Kertzen-Kraut erhalten. Die Wurtzel ist ziemlich lang, holtzigt, eines Fingers dick, schwärtzlicht, und eines herben und strengen Geschmacks. Das Königs-Kertzen-Männlein, hat runde mit weissem Mehl überzogene, anderthalb Ellen hohe Stengel. Die untersten Blätter werden offt eines Schuhes lang, und einer Hand breit, auch noch breiter, ohne Stiele, sind wollicht, und am Umkreis ein wenig zerkerbt. An den Gipffeln der Stengel, formiren die zusammen gedrungene, und auf kurtzen Stielen stehende bleichgelbe Blümlein gleichsam eine Aehre. Die schwartze Königs-Kertze bringet hohe, gestriemte, Purpur-färbigte, und wenig haarigte Stengel; kleine und auf Purpurfarbenen Stielen sitzende, etwas gekerbte, stinkende, und nicht sonderlich wolligte Blätter, den Salbey-Blättern an Gestalt gleich, aber grösser. An den Gipffeln der Stengel kommen etliche kleine Saffran-gelbe Blumen, mit Purpur-farbenen Zäserlein, nach denenselben aber der Saamen, wie an denen zuerstbeschriebenen gemeinen Königs-Kertzen. Dieses Kraut zertheilet, lindert und erweichet, und wird dahero nebst denen Blumen zu Umschlägen und Clystiren, auch als ein heilsames Mittel wider die güldene Ader gebrauchet. Das Kraut getrocknet, zu Pulver gemacht, und in die Wunden gestreuet, verzehret das wilde und faule Fleisch. Wenn ein Pferd vernagelt worden, so zerknirsche man nur Königs-Kertzen-Kraut zwischen zweyen Steinen, und schlage es demselben um. Ingleichen so ein Pferd sich in einen Dorn gestochen hätte, soll man nur dieses Kraut in Wasser sieden, und den Schaden fleißig damit waschen. Aus den Blumen wird ein Oel und Geist oder Spiritus präpariret, aus dem Kraut aber ein Wasser gebrennet, welche in verschiedenen hitzigen Zufällen innerlich und äusserlich wohl zu gebrauchen sind.

Königs-Kraut, siehe Hirsch-Klee, welcher auch so genennet wird.

Königs-Lilie, suche Kayser-Krone.

Königs-Rose, siehe Päonien-Rose.

Köpffen, heisset bey denen grossen Weiden-Bäumen die oben um den Stamm herumstehende Zweige abhauen. Siehe Weide.

Körbel, siehe Kerbel.

Körbel, sind Körbgen, welche wie die Reusen in das Wasser gesetzet werden, um Fische zu fangen. Sie dürfen nur zu gewissen Zeiten gebraucht werden.

Körbel-Macher heissen in Zittau die Korb-Macher, als welche daselbst eine besondere Innung haben. Siehe Korb-Macher.

Körnen, wird sonderlich von dem Getraide gesaget, wenn es nach dem Milchen in die Korner setzet, oder keimet.

Köthe oder Schranck, ist ein grosses, mittelmäßiges oder kleines, auf allerhand Art und Façon mit Fachen unterschiedenes Behältniß, worein man Wäsche, Kleider, Speisen ꝛc. zu verschliessen, und in selbigen zu verwahren pfleget. Solchem ihrem Gebrauch nach, werden sie Kleider-Köthen, Speise-Köthen, Wäsch-Köthen ꝛc. genennet. Sie sind entweder schlecht von Tännen- oder Fichtenen Bretern gemacht, oder auch mit Nußbäumenen oder anderm saubern Holtz fourniret und ausgeleget, lackiret oder gebeitzt, werden mit einem Wachs-Lappen gebohnet und abgerieben, damit sie hell und glänzend sehen.

Köthe, Kotte, heist das unterste Gelenke am Pferde-Fuß, so zwischen dem Schienbein und Huf ist. Wenn ein Pferd die Köthe verstaucht oder ausgeköthet (ausgekütter) hat, so stehet es vornen auf den Zähen, und die Köthe gehet ihm aus und ein; dafür nehmet ein Pfund klein gestossenen Lein-Saamen, ein halb Pfund Honig, und ein halb Stübchen Eßig, lasset es mit einander sieden, daß ein Teig daraus werde, schlaget es warm auf einen Hasen-Balg, bindets dem Pferd auf den Fuß, so warm ihr es an der Hand leiden könnet, und lasset es also stehen, bis den dritten Tag; wird es nicht besser, so bindet frisches darauf, und das thut so lange, bis es heilet. Wenn aber dem Pferd das Hincken nicht vergehen will, so schmieret es mit Lohr-Oel und Althee, bindet ihm gemeldeten Teig fein warm wieder über den Fuß, und haltet den Huf feucht mit Einschlagen, und Horn-Salben. Oder nehmet Honig sammt dem Roos, röstet Weizen-Kleyen, machet es zusammen, und leget es dem Roß also warm auf. Oder nehmet einen guten Theil Fünff-Finger-Kraut, ein Nössel Wein, und einen guten Klumpen Butter, eines Gans-Eyes groß, lasset es zusammen sieden, bis das Kraut weich wird, alsdenn bindet es dem Gaul um die Köthe, so warm es seyn kan, des Tages etliche mahl nach einander, so wird dem Pferd gerathen. Oder nehmet Brunnkreß, Haus-Wurtz, zerlassene Butter, als ein Gans-Ey groß, lasset es in einem Topff zusammen wohl sieden, und reibet erstlich das Pferd alle Tage zweymahl, und verbindet es nachgehends, so warm es zu erleiden, damit. Alle Morgen soll man das Pferd eine Stunde oder ein paar auf das Feld gehen lassen, und darnach wieder reiben und verbinden. Wenn die Köthen der Pferde durch die Arbeit geschwollen, ist das beste Mittel, ein Theil Nuß-Oel mit zween Theilen Brantewein zu vermengen, und [illegible] oder zehen Tage Abends und Morgens die Köthen damit zu schmieren. Oder nehme Rauten, hacket sie, lasset sie mit Wein [illegible] den und zu einem Teig werden, damit sie [illegible] Form eines Pflasters um die Köthe herum könne gebunden werden. Item, gekocht mit Bohnen-Mehl vermischtes Sauer-Kraut, wird gleiche Wirckung haben. Lein-Kuchen, Honig, Wein, Bier und Eßig zusammen zu einem Brey gekocht, und hernach warm übergeschlagen. Die Schenckel sind bisweilen bey den Köthen aufgelaufen und geschwollen, welches von allzulanger Ruhe herkommt, darzu insonderheit die alten mit Fleisch beladenen Pferde geneigt sind. Dafür ist das beste und geschwindeste Mittel, daß man zwey Drittel Lauge von Reben-Asche, und ein Drittel Weinstein-Saltz unter einander mische, die Köthen, oder auch andere geschwollene Oerter damit wasche, und hernach mit der Asche, so auf dem Boden lieget, bestreiche.

Kötner, siehe Cossat.

Kofent, suche Cofent.

Koffer-Garn oder Sack-Garn, ist ein länglicht-rundes bequemes Garn zum Fisch-Fang, davon die Ehre der Erfindung denen Frantzosen gebühret. Es wird dasselbe mit sechzehen Maschen oder Schmasen angefangen, und bey in der andern Reihe allemahl bey der mitten Schmasen eine eingesetzet, und dieses wird in allen Reihen continuiret, auf daß diejenigen eingesetzten iederzeit gerade auf die, so in der vorigen Reihe zugegeben worden, passen müssen. Wenn das Garn anderthalb Schuh oder drey Viertel Elle lang, so dürfen keine Maschen mehr eingefügt werden, sondern es muß gerade fortgestrickt seyn, bis auf zwey Schuh oder eine Elle. Da alsdenn eine Oeffnung zu machen, welches auf folgende Art geschehen kan. Man strickt nemlich an diesem Garn wieder zurücke, wie sonst die ungeschlossenen Netze gemachet werden, bis an diejenige Masche, wo die Strick-Ordnung geändert worden, alsdenn wieder zurücke, und dieses wird bey Erreichung des vorigen Maschen angefangen, bis es ohngefehr einen Schuh austräget. Darauf wird wieder, wie zuvor, bey anderthalb Ellen oder drey Schuhen lang mit sechzehen Maschen angefangen, welche in den Schuh oder viertehalb Ellen das ganze Koffer-Garn, ohne die zween Eingänge austragen. Wenn die zwey Eingänge sollen gemachet werden, so kan man allezeit bey dem Viertel oder Garns-Weite zwey Maschen zunehmen, und bis auf sechzehen Maschen herab steigen: Nachdem dieses verrichtet, so bindet man das Garn an Reiffe, und zwar den einen Reiff an denjenigen Ort, wo die erste Masche ist eingesetzet worden, den andern aber halb des andern Endes des Koffer- oder Sack-Garn, den dritten und [illegible]

det man in gleicher Weite in der Mitte des rns an, welche Reiffen so groß als drey Ei- rige Faß-Reiffen seyn ollen. So nun auch die ichterformigen Eingänge hinein- und ange- chet worden, und das Garn soll gerich- werden, so nimmt man vier, eines ms dicke Stecken, welche bey nahe sechs huh oder drey Ellen lang, und an denen den durchlöchert seyn müssen, welche denn t Stricken um die Reiffe fest angebunden rden, damit dieses Garn rund, wie ein ise-Koffer bleiben möge. In die Löcher r vier Stecken knüpffet man Bind-Faden, d hänget Steine an selbige, damit sie das rn in die Tieffe ziehen können. An den ei- n mittlern Stecken kan man gleichfalls ei- n drey bis vier Ellen langen Strick anbin- n, um das Koffer-Garn bequem wieder her- s zu ziehen. Wenn in der Mitte des Garns ischen den beyden Eingängen ein guter Kö- r hinein gehänget wird, gehen die Fische ber hinein, welche aber nicht wieder zu- cke heraus können, und sich also gefangen ben müssen. Die Gestalt dieses Garns, ist y der Erklärung des Wortes Raffle zu fin- n, und in der darzu gehörigen Figur zu- eich mit entworffen.

Kohl, ist ein bekanntes und gemeines Kü- en-Gewächse, so in denen Gärten gezeuget ird. Man kan die vielerley Arten des Kohls n füglichsten unter zwey Haupt-Gattun- n bringen; und solche in Kopff-Kohl nd in Blätter- oder Blate-Kohl theilen. u dem Kopff-Kohl gehören der Blumen- ohl; der rothe oder braune Kopff- ohl; der gemeine weisse Kopff-Kohl, er Wersich- oder Savoyer-Kohl, und er Rüben-Kohl. Zu dem Blate-Kohl erden gerechnet, gemeiner grüner Kohl, emeiner Braun-Kohl, und krauser Braun- ohl ꝛc. Den Blumen-Kohl, so an inigen Orten auch Käse-Kohl genennet wird, etreffend, bekommt man den besten Saa- nen aus Candia oder Cypern, oder aber aus talien, jener ist braunroth, groß und rund von örnern, dieser aber bleichbraun, kleinkörnig nd dürr, unter diesen ist der erste, nemlich der andiatische, oder Cyprianische, allemahl der este, als welcher schöne, grosse, weisse, vollkom- nene Blumen bekommt, dagegen der Italiäni- che gemeiniglich starck mit Blättern durch- achsen, und kleine zertheilte Blumen hat, uch mehrentheils, wenn heisse Sommer sind, ald in den Saamen aufzuschiessen pfleget. Man säet den Saamen im Mertz, im Wach- en des Mondes, wie etliche wollen, in ei- nem lufftigen Zeichen, als im Zwilling oder der Waage, in ein Mist-Beete, oder an ei- e warme Mauer oder Wand, wo er vom Nord-Winde befreyet ist, in das Erdreich, und bedecket es vor den Nacht-Fröſten mit Stroh-Decken oder Bretern ꝛc. Bestreuet es auch mit Rus aus dem Schorstein vor den Erd-Flöhen; und begiesset es, wenn es noth ist. Wenn die Pflantzen denn ziemlich er- wachsen, so kan man sie in gut fettes, feuchtes, lufftiges Erdreich, wo es viel Sonne hat, hin- pflantzen, und mit Begiessen abwarten, und muß solche Verpflantzung im Zunehmen des Mondes geschehen. Die Pflantzen müssen al- lemahl zwey gute Schuh oder eine gantze El- le weit von einander gesetzet, und wie der an- dere weisse Kohl behackt werden, so werden sie wohl wachsen und mit der Zeit ihre guten Blumen bringen. Wenn die grösseſten im Herbst zur Speise verbrauchet, so müssen im Winter die kleineſten in Sand im Keller ge- pflantzet werden, damit sie daselbst auch voll- kömmlich und zur Speise gebraucht werden können. Der Wersich- oder Savoyer-Kohl, und Kaulirabi, Kohl-Rabi oder Rüben- Kohl, wollen mit dem Blumen-Kohl gleiche Wartung haben, werden um eben dieselbige Zeit, auch auf gleiche Weise, gesäet und ver- pflantzet. Man muß aber dem Rüben-Kohl die Blätter fein glatt an den Rüben abnehmen, so werden dieselben fein glatt und dicke. An dem Blumen-Kohl muß man ebenfalls die Blätter so wohl als an dem Savoyer- und Kopff-Kohl abnehmen, denn sie ziehen son- sten alle Nahrung, die die Blumen haben sollen, nach sich. Wenn die Blumen-Kohle sich vollkommen überwachsen haben, so soll man sie mit einem Spaten losstechen, und auf eine Seite legen, so halten sie sich desto besser und länger. Savoyer- und Rüben- Kohl-Saamen, wenn er recht zeitig ist, hält sich wohl bis ins fünffte und sechste Jahr; im dritten und vierten Jahr ist er am besten. Der weisse Kopff-Kohl, wird in Winter-Kopff- Kohl und in Sommer-Kopff-Kohl, so auch Cabus-Cappes- oder Capus-Kraut genennt wird, eingetheilet. Von dem weissen Win- ter-Kohl, wird der Saame gemeiniglich um Jacobi im wachsenden Monden, an einem war- men und guten Ort in den Garten gesäet, da- mit im Winter die Pflantzen desto besser kön- nen gut bleiben; und wenn sie nun ziemlich erwachsen, so setzet man selbige Pflantzen um Galli in das Land, welches gut, fett, und dabey feuchte seyn soll, allemahl drittehalb Schuh weit von einander. In kalten und mehr gegen Norden gelegenen Orten aber muß man sie um Michaelis versetzen, damit sie desto besser können einwurtzeln, und sie in kleine Gruben bis an das Hertz pflantzen, auch sie bis dahin mit kurtzem Mist, rings umher belegen, so können sie sich vor den fla- chen Fröſten desto besser halten. Man darff sie nicht alle vor dem Winter pflantzen, son- dern lässet etwas an einem warmen Orte, wo sie gesäet sind, an dem Hause über Win- ter stehen, umleget sie mit Laub, und bede- cket sie, wenn es gar kalt, mit Decken und Stroh, so bleiben sie gut. Diese kan man gleich im Frühling verpflantzen, und diejе- nigen, so vor dem Winter gepflantzet sind und verderben, damit ausbessern. Die Win- ter-Kohle sind unterschiedlicher Arten: Der grosse Braunschweigische, der vor allen billig den Vorzug haben soll. Der Qvedlinburger; der Erffurter rothe und weisse, so gar klein

ist. Der Franckfurter und Straßburger, der Angelberger, und andere mehr. Wenn man von diesem Winter-Kohl Saamen im Frühling in ein Mist-Beete säet, werden eben so bald Häupter daraus, als die vor dem Winter gepflantzet sind. Der Erfurter und Qvedlinburger, thut im Winter am allerbesten gut. Der grosse Braunschweigische, so zarter Natur, ist besser im Frühling ins Mist-Beet zu säen. Will man aber vor dem Winter noch etwas Saamen davon säen, so muß es an einem warmen Ort hinter einer Mauer oder Gebäude geschehen, wo er von Nord- und Ost-Winden gantz gesichert und befreyet ist. Und wenn ein harter Winter einfället, muß man denselben vor dem Frost und der Kälte gar wohl zudecken, welche alsdenn den Winter über gut bleiben, dieselben kan man im Frühling verpflantzen, so kan man frühzeitigen weissen Kohl davon haben. Der Sommer-Kopff-Kohl ist so bekannt, daß fast kein Bauer im Lande zu finden, der nicht denselbigen mit grossem Nutzen zu ziehen weiß. Man pfleget den Saamen im Mertzen im wachsenden Monden, in ein warmes und an der Sonnen gelegenes Land zu säen, und zu begiessen. Wenn die Pflantzlein aufgehen, und man verspüret die Erd-Flöhe, welche sich gemeiniglich um solche Zeit mercken lassen, soll man nur Rus aus dem Schorstein gantz klein klopffen und reiben, und mit Wasser durch einander rühren. Wenn nun die Pflantzen des Abends mit Wasser begossen sind, soll man dieses Rus-Wasser darüber hersprengen, und solches zwey oder drey Abend nach einander continuiren, so werden sich die Erdflöhe bald verlieren. Und dieses ist überhaupt bey allen Kohl-Pflantzen zu beobachten. Sind die Pflantzen aufgekommen und erwachsen, so verpflantzet man sie im wachsenden Monden, wieder in ein gutes fettes Erdreich dritthalb Schuh weit auch wohl drey von einander, nachdem nemlich der Kohl groß wird, und sich ausbreitet, und das Land gut ist, begiesset sie auch fleißig, so werden sie wohl wachsen. Nach diesem behacket sie gebräuchlicher massen, wie davon unter dem Wort Cappes-Kraut mehrere Nachricht zu finden. Und eben so wird es auch mit dem rothen oder braunen Kopff-Kohl gehalten. Von dem krausen und braunen Winter-Kohl, hat man zweyerley Arten, die erste blühet nur ein Jahr, und heisset insgemein Braun-Kohl. Die andere aber hält sich zwey Jahr lang, und wird der braune Winter-Kohl genennet, weil er kurtz vor dem Winter muß gepflantzet werden, nachdeme zuvor der Saame um Jacobi, auch wohl später gesäet worden; wiewohl er auch von einigen erst im Frühling gepflantzet wird. Der gemeine braune Kohl-Saamen, wird im Frühling in einen schattichten Ort, wo ein feucht Land, gesäet, und hernach, wenn die Pflantzen groß, wieder in gutes fettes Erdreich verpflantzet, und vom Unkraut gereiniget. Wenn man den Saamen zuvor, ehe man denselbigen sätet, in Menschen-Harn mit Brantewein vermischet, einweichet und [illegible] Rus aus der Feuer-Mäuer oder Schor[illegible] darunter thut, so wird ohnfehlbar [illegible] Raupe sich auf dem braunen Kohl [illegible] sen; wie solches von einem berühmten [illegible] ner über etliche und zwantzig Jahr glü[illegible] practiciret worden. Der Saamen aber [illegible] über eine gute halbe Stunde nicht in [illegible] scharffe Materie eingeweichet werden, [illegible] möchte sonst demselben schädlich seyn. [illegible] man aber den Saamen nicht darein [illegible] will, kan man nur die Pflantzen etwa [illegible] Stunde vor dem Versetzen, in Urin, [illegible] ein obbesagter massen Rus gerühret, [illegible] den Wurtzeln hinein stellen, so ist es eben [illegible] gut. Der Beten-Kohl, welchen [illegible] nige Klumps-Kohl nennen, ist ein [illegible] lichter Kohl von Blättern, so gar [illegible] breit werden. Der Saamen ist gemeiniglich mit unter dem Blumen-Kohl-Saamen, [illegible] wird dahero auch mit demselbigen gesät, [illegible] man kan ihn alleine aus Franckreich [illegible] lien bekomen. Er will mit dem Blumen-Kohl im Verpflantzen gleiches Erdreich und [illegible] gleiche Wartung haben. Die innersten Blätter, wenn er acht Tage oder [illegible] länger zuvor, ehe man ihn abschneidet, [illegible] bunden wird, werden weiß und mürbe, [illegible] eben auf diese Weise wie der Blumen-Kohl gekochet, und geben eine anmuthige Speise. Aller Blate-Kohl wird im letzten Sommer gesäet. Die davon über Winter in der Erde reich überbliebene Stengel oder Strünke treiben im Frühling junge Sprossen, welche gekocht, und wieder erkaltet, mit Eßig und Baum-Oel zu einem Salat bereitet werden. Der gemeine Kohl wird entweder allein zerschnitten, als ein Gemüse zugerichtet, oder in gantzen Blättern ans Fleisch gethan. Der Kopff- und Savoyer-Kohl kan nicht allein zerschnitten, und mit einem warmen Uberguß von Eßig und Butter oder Speck, als ein Salat bereitet werden. Die Blume von dem Käse- oder Blumen-Kohl kan allein entweder warm mit einer Fleisch- oder Butter-Brühe, oder wenn sie erkaltet, mit Eßig und Baum-Oel, wie ein Salat genossen, oder an allerley Fleisch gethan werden. Der Kohlrabi werden die Rüben geschälet, scheiben-weise geschnitten, gekocht, und wie der Blumen-Kohl angerichtet. Der Kohl nährt wenig und schlechte Nahrung, macht Blähungen, und soll den Augen schädlich seyn, worvon seine Schädlichkeit durch gute Zubereitung gebessert werden kan. Unter allen sind der gemeine Kopff- und Blate-Kohl die gesündesten, iedoch dieser nicht so schädlich, wie der andere. Der Wersich ist zärter, aber der Blumen-Kohl der beste. Von dem gemeinen Sommer-Kopff-Kohl, oder Cappus-Kohl wird der so genannte Sauer-Kohl oder Sauer-Kraut gemacht, welches aber nicht für schwache Mägen dienet. Doch ist gewiß, daß der Gebrauch der Kohl-Blätter denen alten Römern zu einer Artzney gedienet, so daß sie sich in die 600 Jahr, [illegible]

ssen Doctores Medicinæ in das Römische
ich kommen sind, mit dergleichen behol-
, und allen Kranckheiten damit begegnet
d abgeholffen haben, wie Lonicerus dieses
encket. Also der Blate-Kohl, wenn er
b gekocht, öffnet den Leib, wenn er aber
rck gekocht oder aufgewärmet, stopffet er
selben, dergleichen widerwärtige Wirckung
ch an dem ersten und andern Wasser, wor-
en er gekocht, bemercket worden. Wenn
n die erste ungesaltzene Brühe vom brau-
n Kohl mit etwas Zucker versüßt, vertreibet
che den Husten, Heiserkeit und Engbrü-
keit. Der Safft von diesem Kohl mit
cker zu einem Syrop gesotten, stillet die
lust, so von einem Rausch zurücke geblie-
n, und die Blätter in warm Wasser ge-
icht, und um den Kopff geschlagen lin-
rt das Haupt-Wehe, so von Trunckenheit
rühret. Die aufgelegten Kohl-Blätter
len alle faulende fressende Schäden und
schwüre, lindern das Podagra und Sei-
-Stechen. Mit Saltz auf die Fuß-Solen
egt, mäßigen die Hitze in Fiebern, und warm
gelegt, halten sie die Blasen vom Spani-
en Fliegen-Pflaster, wie auch die Fonta-
llen rein und fliessend; der Kohl-Saamen
treibt die Bauch-Würmer. Die Laacke
n Sauer-Kraut stillet den kalten Brand,
let den Brand-Schaden, dienet zum Gur-
-Wasser bey dem Anfang der Bräune; mit
tronen-Safft vermischt genossen, dämpffet
die Hitze im Fieber. Der wilde Wald- und
ld-Kohl mit weissen oder gelben Blumen,
d zu nichts, als zum Vieh-Futter, zu ge-
uchen. Den Kohl und sonderlich den
raun-Kohl zuzubereiten, und wie insgemein
wohnlich, als eine Zugemüse zu verspeisen,
eget man ihn fein sauber zu streiffen, mit
asser abzukochen oder zu brühen, und wenn
hernach abgeseiget, recht klein zu hacken.
erauf brennet man ein wenig Mehl in But-
braun, thut den Kohl nebst Fleisch-Brüh,
ngber, Pfeffer und Saltz zu dem gebrannten
ehl in die Butter, und lässets so mit ein-
der kochen, bis der Kohl gäntzlich weich und
ie kurtze Brühe bekommt. Auch pfleget
an ihn an Enten, Gänsen, Schincken und
rschiedenen andern Speisen mit zu kochen
d darüber anzurichten, wie bey der Be-
reibung einer ieden Speise erwehnet wor-
n.

Kohle, ist ein auf gewisse Art gebranntes
er nicht zu Aschen verbranntes Holtz, wel-
es in Stücke zerschlagen den Nahmen Koh-
bekommt. Die Kohlen sind bey Berg-
rcken, beym Schmeltzen, Zubereiten und
richten der Metallen, denen in Gold und
ilber arbeitenden Professionen, Schmidten,
chlössern, Gürtlern, und unzehligen andern
andwercks-Leuten, ja selbst in der Haus-
rung eine höchst nützliche, und fast un-
ehrliche Sache; Sie sind entweder Stein-
er Holtz- oder Torff-Kohlen. Von denen
oltz-Kohlen ist hier die Rede. Das Holtz-
erkohlen aber ist solchemnach eine wichtige
Forst-Nutzung. Vor allen Dingen hat man bey
dem Kohlenwerck dahin zu trachten, wie man
zu denen Kohl-Stäten oder Plätzen bequeme
Oerter bereitet, damit die geschlagenen Schra-
gen-Höltzer auf selbigen füglich eingerichtet
werden können. Man muß demnach solche
auf keinen feuchten oder morastigen, son-
dern auf trockenen Boden anfangen, und vor-
nemlich dahin bedacht seyn, daß, wo es mög-
lich, dabey in der Nähe auch gute Erde zu
dem benöthigten Kohl-Gestübe zu erlangen
und zu haben sey. Denn der Sand hitzet
und brennet allzustarck niederwärts und un-
ter sich, der Leim aber wird durch die grosse
Hitze zu Staub und zu leichte, daß die Hitze
durchdringet, und dadurch die Kohlen im
Meuler auch zu leichte und geringe werden.
Die Kohl-Stäten werden Circkel-rund an-
gelegt, und in der Mitten eine Stange vier
bis fünff Ellen hoch, oder aber ein Röst- oder
Treibe-Scheit, in gleicher Höhe gesteckt.
Sodenn wird eine lange Stange, welche man
nach Kohlbrenner-Art die Zünd-Stange nen-
net, an das Qvendel oder den Mittel-Punct
angeleget, scharff angehalten, und vermittelst
derselben die Kohl-Stäte durch zwey Per-
sonen recht rund abgezogen, da denn einer
an dem Qvendel stehet, der andere aber herauf-
sen umschreitet, und den Circkel oder die Run-
dung der Kohl-Stäte bereitet. Hierauf fän-
get man die Kohl-Stäte an, machet einen
ebenen Platz, erstlich nicht allzu groß, ohnge-
fähr vom Mittel bis zum Ende, sieben oder
acht Ellen, beym Mittel oder Qvendel eben,
und läst immer nach und nach ein wenig ab-
hangen, daß also das Qvendel am höchsten
bleibet, und nach vorbemeldter Runde beför-
dert wird. Zu den Kohl-Stäten kommt das
darzu benöthigte Kohl-Gestübe, welches
obgedachter massen von der besten guten Er-
de seyn muß. Hievon wird ein Rand um die
Kohl-Stäte herumgeführet, welchen man
den Gestübe-Rand nennet. Darauf stecket
man ein Scheit oder Qvendel-Stange, wie
oben angeführet, in das Qvendel oder Mit-
tel, dabey aber ein klein Holtz, so von einem
Scheit abgespältet ist. Zwischen selbiges
werden anfangs kleine Späne von Brändern,
hernach immer grössere darzu gelegt, und also
die Scheite darum gesetzet. Ferner leget man
einen langen Kliebel-Kleppel, welches ein
Richt-Kliebel genennet wird, an das Qvendel
an, und wenn man die Scheite daran gesetzet,
so ziehet man nach derselben Länge den Richt-
Kliebel weiter fort, und wird dasselbe hernach
das Zünd-Loch genennet. Das Holtz zu sol-
chem Kohlwerck ist am bequemsten, wenn die
Scheite 2 Ellen oder neun Viertel lang sind.
Das Holtz-Einrichten auf der Kohl-Stäte,
wird erstlich gerade ums Qvendel angefangen,
hernach schreitet man immer ein wenig flacher,
aber nicht jählings, und richtet am allermeisten
die Kohl-Meuler, (so ferne Holtz zur Gnüge da
stehet, oder in der Nähe flugs zu haben) drey
Schichten auf einander. Die erste Schicht
stehet auf der Kohl-Stäte, und fördert man die

Mittel-

Mittel-Schicht immer am allermeisten mit der untern fort. Die dritte Schicht bestehet aus den kleinsten Scheiten, welche man oben auf die Mittel-Schicht zu werffen pfleget. Bey dem Richten muß auch wohl beobachtet werden, daß man die grossen Scheite und grossen Rungen, welche nicht haben gespaltet werden können, auf die Mittel-Schichte bringet, weil solche daselbst am besten auskohlen. Von dem kleinen Holtze, welches man auf die Mittel-Schicht geworffen, wird die dritte Schicht angefangen, und dahero die Haube genennet, und müssen also ein paar Personen auf der Mittel-Schicht stehen, und selbige mit den andern beyden Schichten zugleich immer nach und nach setzen, und das Richten fördern. Es muß aber die Stäte nicht allein voll, sondern auch nach dem Cirkel und Raude herum auswendig zuletzt gerichtet, mit Aesten fein schlecht ausgelegt, und abgerichtet werden, damit sie eine solche Form bekomme, daß die unterste Schicht auswendig ein wenig flach, die mittelste noch ein wenig flacher sey. Bey der obern Schicht, oder so genannten Haube aber müssen insonderheit die Scheite in der Mitten im Anfange höher, und allemahl durchgehends von oben herab, eine quer Hand tieffer seyn. Also muß ein solcher Meuler eine feine gleiche Form bekommen, damit die Feuer in gleich eingerichteten Holtz besser kohlen und sich führen lassen. Die Kohl-Stäte machet man auch immer nach und nach grösser, weil sichs nicht flugs im Anfang thun lassen will, bis man sechzehn, zwantzig, vier und zwantzig, auch wohl dreyßig bis zwey und dreyßig Schragen darein richten kan. Hierauf muß man den Meuler mit Deck-Reißig fein geschickt decken. An der untern Schicht werden Scheite die Qvere, eines auf das andere geleget, welche die Köhler Fuß-Scheite nennen, und auf die Scheite wieder andere kleinere, welche sie Hucker-Scheite heissen, damit die gestübten Meuler unten auf der Stäte Lufft behalten, daß die Feuer ziehen können. Kan man nicht Deck-Reiser genug hierzu bekommen, so ist damit nur um die untere Schicht herum zu decken, und darauf die Fuß- und Hucker-Scheite zu legen, auf die obere zwo Schichten aber wird Stroh aufgestreuet und damit bedecket. Hierauf wird die Erde oder das Gestübe bis auf die untere Schicht geworffen, so weit nemlich als man mit Schauffeln werffen kan; die untere Schicht hingegen bleibt halb frey ohne Gestübe, auf die obere aber wird das Kohl-Gestübe mit Schütt-Fässern aufgetragen, bis der Meuler völlig bedecket und seine Gnüge hat. Hierauf wird eine lange Stange, die Zünd-Stange genannt, verfertiget, und darein vorne, wo sie am stärcksten, eine Kerbe gespalten, und in selbige ein alter Lappen mit Hartz eingezwänget. Dieser an der Zünd-Stange befindliche Hartz-Lappen wird früh Morgens angebrannt, und damit in das Zünd-Loch bis an das Mittel, allwo der Meuler mit den Spänen angefangen ist, hinter gefahren und damit angezündet, nach diesem die Zünd-Stange wieder heraus gezogen, und das Zünd-Loch vor allererst mit Gestübe wohl verwahret. Oben auf dem Meuler werden Plätze aufgeschüret, es wäre denn der Ort so beschaffen, daß die Winde daselbst starck anbliesen, da man solch Aufschüren unterläßet. Wenn die Feuer in dem Meuler anfangen, lassen solche gleich an der Qvendel-Stange in der Mitten in die Höhe und über sich, nach bemeldten aufgeschürten Plätzen zu, sodenn in die Haube, und greiffen solche am ersten an. Hierauf so fangen die Feuer von oben herab zu arbeiten und zu bähen an, darum muß ein verständiger Mann, welcher demselben Gehör, und wohl Achtung darauf giebt, dabey seyn, der wo die Feuer am stärcksten arbeiten, und die untern Schichten frey verbleiben, den Meuler erst zuwirfft, damit die Lufft nicht ziehen, und der die Feuer, sonderlich bey den obern Plätzen stillen kan. Hierauf gehen die Feuer von oben herunder. Wo nun ein solcher neu-angezündeter Meuler zuerst zu brechen anfängt, muß man ebenfalls in solcher Gegend die Unter-Schicht mit Gestübe wieder zu und nachwerffen, und fest zumachen, ingleichen oben mit Gestübe bertragen. Wenn aber die Feuer auf den andern Orten sind, wo es noch hoch, und oben noch nicht gebrochen gewesen, muß man es noch eine Weile offen stehen, und die aufgeschürten Plätze eben offen lassen, bis solches auch gebrochen, hernach die Feuer warm niedergebähet, bis man unter den Fuß-Scheiten die Wärme verspüret. Folgends wird der Meuler mit Gestübe gäntzlich zugeworffen, und mit einem langen Scheite, oder Klopp-Holtz angeschlagen, doch nicht vor der Zeit, weil, wenn man die Feuer so jählings und geschwinde dämpffet, sie hernach einen Stoß oder Knall von sich geben, auch wohl alles in Hauffen stossen: Denn die jählings gedämpfften Feuer, geben vielfältige Knälle, welches man Gestösse nennet; des andern Tages giebt man dem Meuler ordentliche Plätze. An der untern Schicht, wo selbiger gleich stehet, werden auch unten die Fuß-Scheite auf der Stäte gelüftet. Wo die Feuer am stärcksten innen liegen, rühret man eine Grube, welches man eine Fülle nennet; solche wird mit der Füll- oder Rühr-Stange aufgeschüret, ausgerühret, mit Holtz ausgelegt und zugefüllet, auch an demselben Ort die Plätze wieder zugemacht, und der Ort wohl in Acht genommen. Einen Meuler muß man Tag und Nacht wohl begehen, und fleißig hören, wenn solche Plätze knistern oder platzen, oder aber der Dampff zu gelb gehet, da man denn solche hernach wieder fest zumachen und verwahren soll. Dahero müssen die Meuler, wie in andern Dingen, also auch hierinnen fleißig in acht genommen werden, daß wenn solche oben Gruben oder Löcher bekommen, sie mit Füll- oder Rühr-Stangen fein ausgerühret, und mit Scheiten ausgeleget werden; wenn aber die Scheite nicht zulänglich, oder zu groß sind, kan man auch wohl mit Bränden, Deck-Reißig oder Stroh, item mit Kohl-Gestübe bedecken. Nach vier bis fünff Tagen werden die untern Plätze zugemacht,

jemacht, (welches nach Kohler-Art abgeschlagen heisset) und eine qvere Hand um und um niedergestochen: Wo es aber zu starck im Feuer gehet, da giebt man keine Stiche, sondern macht es gantz feste zu, damit die Meuler gleich niederkohlen. Die Meuler bekommen meistentheils eine oder zwey Schlichten, welches wie ein Graben aussiehet. Wo sich nun eine solche Schlicht anlässet, da giebt man ihnen keine Plätze noch Stiche, sondern man hält sie Tag und Nacht mit Gestübe verwahret wohl zu, bis die andern Höhen oder Hüffen oben nachziehen, weil in bemeldten Schlichten die Feuer erst raus kommen. Es werden aber die Feuer in den Meulern fortgeführet, bald mit auf- bald mit umachen; wo die Meuler zu starck gehen, solches kan man von ferne bald erkennen, wenn nemlich die Stiche oder Plätze in der Farbe des Rauchs zu blau oder zu gelb gehen, da man denn dieselben eine, zwey oder drey Stunden lang zumachet, bis sich die Feuer in etwas gelagert. Gehet aber der Wind starck auf solche Seiten, so muß man sie gantz zulassen, und nur auf der Seite wo kein Wind nicht hinkommt, ein wenig stärker führen, damit die Feuer nicht zu starck überschiessen, und hernacher nicht gleich niederkohlen, welches Ursache zu vielen Bränden giebet. Wo das Deck-Reißig entzwey gebrannt, oder in ungleichem Holtze Löcher werden, welche man Reiß-Löcher nennet, muß man selbige zu rechter Zeit mit Stroh, Rasen oder Reißig zustopffen, Gestübe darauf werffen, und zumachen; die Reiß-Löcher dürffen auch nicht zu lange offen bleiben, denn sie machen dadurch die Feuer aufrührig. Bey den Meulern kommen die Feuer in Tag und Nacht besser nieder, bis sich ein zubrennend Lohe-Feuer, unter den Fuß-Scheiten heraus brennend sehen lässet, und die auswendigen Scheite von denenselben die untersten Oerter oder Enden abbrennen, welches man Strummeln nennet. Nach diesen werden die Fuß-Scheite abgerissen, weggeworffen, ausgelöscht, mit einem Spreiß-Hacken heraus gehackt, und das Gestübe fein heraus gerechet, folglich wiederum fest zugeworffen, und also, wo es möglich denselben Tag stehen und absticken gelassen. Letztlichen wird dieser zugebrannte Meuler wohl verwahret, auch nicht mehr ein Meuler, sondern ein zugebrannt Stücke genennet, und ist am dienlichsten, daß wo man zwey und dreyßig Schragen eingesetzet, solche sieben bis acht Tage, ein Meuler von wantzig Schragen sechs Tage, und einer von sechzehen Schragen, fünff oder sechs Tage zu brenne. Von dem zugebrannten Stücke nun, werden die verfertigte Kohlen, mit vorerwehntem Spreiß-Hacken ausgestossen, mit denen Harcken weggezogen, fein eben abgerissen, an dem Ort, wo die Kohlen ausgestossen, so ein Bruch genennet wird, mit Gestübe wieder zugeworffen, die Kohlen fein sauber ausgegossen und abgelöscht, sodenn mit dem Ausstossen wieder fortgerückt, bis endlich das Stücke gantz herum ungestossen worden, damit es gleich wird, und allezeit die Kohl-Brüche mit Gestübe nach und nach wohl zugeworffen, damit es erstickt und kalt wird. Diese verfertigte Kohlen nun, werden mit einem gewissen Maaß richtig vermessen, und sodenn an behörige Orte verführet und gebracht. An vielen Orten wird das Verkohlen in Meulern auch folgender Gestalt ein- und zugerichtet, nemlich: Es wird in die Kohlen- oder Meuler-Stäte eine starcke Stange gestecket, und vier Stangen um jene herum gelehnet, daß dieselbe lucker stehe und heraus gezogen werden könne. Um die Stangen herum wird es mit kleinem Holtz wohl ausgefüllet, hernach die Scheite ordentlich gesetzet, und zum Meuler gemachet, endlich mit Reißig und mit Moos, Erden oder Rasen zugedecket. Wenn dieses verrichtet, so wird hierauf die Stange herausgezogen, in das Loch brennend Holtz geworffen, die Fülle oder das Loch mit Rasen wohl zugedecket, und wenn solche ausgebrennet, immer von neuem wieder gefüllet, und zwar des Tags und Nachts wohl zweymahl, damit die Füllen nicht leer bleiben, sonsten fället alles über einen Hauffen. In hiesigen Landen und in Ober-Gebirgen aber, wird der Meuler auf nachbeschriebene Art eingerichtet. Anfänglich machet der Köhler einen gantz ebenen Platz, von welchen er alles Holtz, Steine, Heide, Moos und Wurtzeln abräumet, bis er auf derben Boden kommt, alsdenn verfertiget er die Kohlen-Stäte, deren eine zehen bis zwölff oder mehr Lachter in der Rundung und im Umkreise hat, iedoch werden solche nicht flugs also groß, sondern kleiner, und immer nach und nach gröſſer gemacht, und sonderlich nachdem der Köhler viel darauf einrichten will. Mitten auf der Stäte stecket er eine Richt-Stange, zwey Lachter lang in die Höhe, machet unten auf der Erden um selbige das Qvendel, so aus Spreisseln oder Spänen, oder zerspaltenen Bränden bestehet, und ohngefähr anderthalb Elle hoch aufgerichtet ist, darauf er etwas Brände legt. Mitlerweile führen die Einführer das Holtz herzu, bis der Meuler voll geführet ist, der Köhler und sein Kohl-Knecht aber laden dasselbe von den Schlitten ab, und richtet der Köhler es hierauf folgender Gestalt ein. Nemlichen, er setzet die Scheite um die Richt-Stange herum in die Höhe auf so lange, bis die Meuler-Stäte in etwas und ungefähr der vierte Theil besetzet ist. Auf diese unterste Scheite richtet er abermal um die Richt-Stange eine andere Reihe in die Höhe, womit er sodenn fortfähret, bis er die Meuler- oder Kohlen-Stäte mit zweyen auf einander gesetzten Reihen voll gerichtet hat, daß um und um ohngefähr eine Elle Raum bleibet. Auf welchen er um den Meuler herum gehen, und denselben warten kan. Anfangs aber, wenn er einzurichten anhebet, leget er zwey Scheite Holtz neben einander auf der Erden an, daß sie hohl liegen, und zwar von der Richt-Stange an, und von dem Qvendel gegen die Lade-Stat zu, bis wo der Meuler ausgehet, und lässet also das Loch zum anzünden, welches so weit ist, daß man mit einer ziemlich starcken Stange hinein kommen und

und anzünden kan. Nachdem aber der Meuler mit zwey Reihen voll gerichtet, worzu er zwanzig bis dreyßig Schragen Holtz, auch mehr und weniger zuweilen brauchet, nimmt er kurtze Scheitlein Holtz, oder, welches am bräuchlichsten, Brände, welche von denen vorher ausgestossenen Kohlen überblieben, und nicht gar ausgekohlet sind, richtet solche auf die zwey Reihen Holtz oben rund herum, daß der Meuler gantz zu werde, und machet damit die Haube. Hierauf bedecket er diesen eingerichteten Meuler mit Deck- oder grünem Reißig, so er mit seinem Deck-Messer, welches rund, auf Art einer kleinen Eichel, und mit einer Tille, darein ein langer Stiel, daß er damit das in der Höhe stehende kleine und schwache Reißig herabschneiden, und reissen kan, von den Tannen und Fichten nimmt, alsdenn wenn es zur Stäte getragen, oder so es weit darzu geführet ist, so leget er solches gantz dicke über und über, daß man von dem Holtze gar nichts sehen kan. Ferner hacket er mit seiner Keil- oder Rade-Haue, bey einer neuen Stäte kleine Erde auf (bey alten Stäten lieget vorhero schon Gestübe) bestübet mit solcher das Reißig, und also den Meuler über und über, ohngefähr drey quer Finger dicke, daß man von der Decke nichts mehr siehet. Unten auf das Gestübe leget er zwey oder drey Scheite Holtz über einander hinauf um und um, welche er Fuß-Scheite nennet, schüttet abermahls mit seinem Füll-Faß oder Schauffel ferner Gestübe oder etwas Erde drauf. Wenn er nun hiermit fertig, nimmt er eine lange Stange, spaltet solche oben an einem Orte auf, leget eine Kutter mit Hartz von einer Fichte darein, zündet selbige an, fähret damit zu dem gelassenen Zünd-Loche hinein, bis an den Quendel, worauf denn solches anfänget zu brennen, und dadurch der Meuler angezündet wird, bey welchem Anzünden sich eine kleine Erschütterung und Bobern begiebet, als ob es gleichsam unter der Erden donnere. Es trägt sich auch bisweilen zu, daß der Köhler und Kohl-Knecht aus Unvorsichtigkeit selbsten, oder der Einführer dem Köhler zum Possen das Zünd-Loch im Einrichten mit Holtze versetzet und vernichtet, daß man durch dieses den Meuler nicht anstecken kan, sondern ihn oben in der Haube, und in dürren Bränden anzünden muß, welches aber viel Verdruß und Mühe, ehe das Feuer wieder kommt, verursachet. Nach diesem lässet er ihn sechs Tage lang brennen, binnen welcher Zeit er (weil er ohne dieß mit den andern Meulern zu thun hat und arbeitet) im Kohl-Hau bey den Meulern bleiben, wachsam seyn, und fleißig Achtung geben muß, damit das Feuer nicht heraus brenne, und der Meuler brennend werde, sonderlich, wenn er den ersten oder andern Tag eine Fülle machet, welches, da es Nachts geschiehet, wenn der Köhler schläffet, oder da er am Tage nicht fleißig Achtung giebet, und der Meuler lang brennet, so hat er zu thun genug, daß nicht Feuer im Gehau angehet, muß auch nachgehends in diese Fälle wieder ander Holtz, öffters eine Klaffter und noch mehr hineinrichten, wieder zustüben, und er also muthwillig und vergeblich das Holtz verbrennen lassen. Unten zwischen den Fuß-Scheiten macht er anfänglich zwey bis drey Reiß-Locher, daß das Feuer heraus doch nicht Lohe brenne, und das Holtz desto besser kohle, wie denn auch der Köhler das Feuer in dem Meuler dadurch forttreibet. Hierbey muß er den Meuler mit seiner Hacke wohl abfegen, die kleinen Kohlen fleißig zusammen, wie auch sonderlich die Stäten fein rein halten, und also den Meuler mit grossen Fleiß warten, bis er zugebrannt, und die Kohlen gefertiget sind. Hierauf stösset er die Kohlen mit seinen Spreiß-Hacken aus, iedoch einen Tag nicht mehr, als er laden kan, und wegführet wird, und ziehet sie mit den Harcken von einander, daß sie kalt werden. Die noch Feuer haben und brennen, muß der Lösch-Junge mit Wasser aus der Lösch-Gelte auslöschen, welches Wasser er entweder im Kohl-Hause hat, und mit Zubern und Eymern zur Stäte tragen oder da es weit, in Fässern herzu fahren muß, und hat er stets ein bis zwey Fässer mit Wasser bey den Stäten im Vorrath, damit er, wenn Feuer auskommen solte, sonderlich Sommers-Zeit, da es sehr dürre, dessen alsobald zu gebrauchen, bey der Hand habe; mittlerweile, und weilen er ausstösset, lässet er den Fuhr-Mann kommen, und sind die Kohlen also gefertiget, welche an Ort und Stelle, wo man solcher benöthiget, abgeführet werden. Wenn die Meuler-Kohler das grobe Holtz in einer Revier verkohlet, folgen die Gruben- und andere Köhler, welche nur aus kleinem Holtze und Reißig in Gruben Kohlen brennen, nachfolgen, und die Aeste und Reißig, so die erstern liegen lassen, mit aufräumen und verkohlen, sonderlich wo Laub-Holtz ist, damit der Wieder-Wachs desto besser fortkommen, und die Gehaue in völligen Anflug und in Semmer-Latten gebracht werden können. Die grossen Meuler sollen mit guter Weile gebrennet, und nicht übertrieben werden, denn wenn die Kohler-Meister dergleichen thun und damit eilen, so ersparen sie etwas Zeit und Köhler-Lohn, hingegen aber geschiehet Schade an den Kohlen daß sie nicht so gut, auch deren weniger werden. Denn dergl. Kohlen fangen Feuer wie Zunder, und vergehen schleunig in der Hitze, kan auch nicht so viel aus einem Meuler gemessen werden, als sonsten beym langsamen Verkohlen, daher leidet der Eigenthums-Herr und der Köhler wegen des wenigen Maasses grossen Schaden, wie auch derjenige, so dergleichen kauffet, oder der so solche zum Schmeltzen brauchet: Denn sie geben nicht genugsame Hitze, und halten nicht, so daß man bey einem Wochen-Werck oder bey einer Wochen lang Schmeltzen, etliche Wagen Kohlen mehr haben muß, welches denn bey etlichen Meulern ein ziemliches austräget, so durch die Köhler verwahrloset wird, und der Schade grösser ist, als wenn man denen Köhlern noch etwas an Lohn zulegen solte. Dahero halten die meisten Holtz- und Kohlen-Verständige dafür, man soll mit Verkohlung eines etwas grossen Meulers, wohl vierzehen, funffzehen bis sechzehen, und nach advenant der Grösse, weniger Tage zubringen, denn ie langsamer die Kohlen

en gebrannt werden, ie beſſer, derber und tüchtiger gerathen ſelbige. Da man aber den Meuler überjaget, auch allzuviel und zu ſtarck Feuer giebt, ie geringer und leichter werden die Kohlen. Hingegen, wenn ſie ſattſam zugebrannt, ſollen ſie auch nicht allzulang im Feuer ſtehen bleiben, denn dadurch geſchiehet auch Schaden, indem die Kohlen wegen der groſſen Hitze und Wärme ſich verzehren, die Krafft verlieren, und leichte werden. Solte aber Verhinderniß halber der Meuler nicht ausgeſtoſſen werden können, ſo muß man ſolchen mit Erde beſtürtzen, damit die Kohlen kühle ſtehen, und ſich friſch darunter halten. Das Holtz zum Kohlenbrennen betreffend, ſo giebt das klein- und eng-jährige beſſere und derbere Kohlen, als das groſſe und weit-jährige, oder ie dichter das Holtz iſt, e beſſere Kohlen werden davon fallen; hingegen verurſachet das poröſe, daß die Kohlen leichte und geringe werden. So hat man auch aus der Erfahrung, daß das allzu dürre, ingleichen das verſtockte, und etlicher maſſen verfaulte und mürbrüchige Holtz, keine güte Kohlen giebet, ſondern nur, wie eine Lunte zu Aſche wird; da aber dergleichen Holtz zuvor ins Waſſer geleget würde, ſo concentriret ſich alsdenn der Schwefel, der darinnen iſt, und giebt eine beſſere Kohle; will man auch das dürre Holtz, wenn es in die Meuler eingerichtet, mit Waſſer begieſſen, iſt es nicht undienlich, iedoch beſſer, wenn alle Scheite zuvor im Waſſer gelegen, und ſich recht angetrincket haben, aber ſie müſſen doch zuvor, ehe ſie in die Meuler eingerichtet werden, recht austrocknen. So iſt auch nicht viel verkohlens anzuſtellen mit ſehr dürrem Holtze, ſonderlich bey heiſſen und dürren Zeiten, maſſen bey feuchten und naſſen Wetter beſſere Kohlen brennen, und nicht ſo viel Brände bleiben, als bey truckenen; da giebt auch das halbgrüne und nur geſchwundene oder geſchwelckte Holtz, die beſten, friſchen, zarten, derben und blauen Kohlen. Bey dem Meuler-Setzen und Verkohlen, iſt noch wohl zu beobachten, daß die Holtz-Scheite ſo viel nur möglich etwas gerade, oder doch nur wenig flach in die Höhe, und dicht und derb in einander gerichtet und geſetzet werden, iedoch daß das Feuer ſich darzwiſchen durchdringen kan; auch ſollen die Köhler, wo ein groſſes oder zienliches Spatium zwiſchen denen Scheiten bleibet, Splitter, Aeſte oder Späne darzwiſchen ſtecken, alsdenn giebt es im Brennen die beſte Kohle, weil es keine Lufft hat; hingegen wo nur ein wenig zu viel Raum bleibet, greifft die Lufft die Kohle an, verbrennet und ſincket daſelbſt ein, und thut an denen Kohlen, ſo darneben ſind, groſſen Schaden, bekommt wohl gar ein Loch und brennet lichterloh heraus, daß man es mit Holtz wieder füllen, decken und beſchütten muß; dahero wegen Feuers-Gefahr, ſonderlich, weil ſtarcke Winde die Meuler leichtlich aufreiſſen, und zum öfftern groſſe Brände in Holtzern dadurch entſtanden ſind, ſo ſollen die Meuler nahe bey Bächen und Waſſern geſetzet, oder in groſſen Gefäſſen Waſſer in der Nähe enthalten werden, damit in Zeit der Noth man ſich deſſen zum Löſchen bedienen könne. Das Reißig und alle brennende Materien ſoll, Feuers-Gefahr fürzukommen, an die hundert und mehr Schritte von den Meulern weggeſchaffet und entfernet ſeyn. Weil auch auf der Kohlen- oder Meuler-Stäte, worauf viel gekohlet wird, von dem Hartz des Holtzes, der Boden ſich dergeſtalt verhartzet, daß er von unten herauf groſſe Hitze von ſich giebt, ſo muß dahero ſolcher hartzigte Boden in groſſen Stücken heraus gehauen und mit anderer Erde wieder an- und ausgefüllet werden. Kohlen, ſo lange im Regen gelegen, oder zu lange im Feuer geſtanden, ſind wenig bey allem Gebrauch zu aeſtimiren, ſonderlich bey dem Metall ſchmeltzen, und werden deren zwey, drey bis vier Wagen mehr, als der andern guten für einen hohen Ofen wochentlich aufgehen, denn ſie ſind durch Regen und Schnee allzu ſehr angefeuchtet, die Krafft verlieret ſich im Feuer, ehe ſie recht austrucknen, und die noch übrige beſte Krafft und Schwefel gehen im Dampff und Rauch mit weg. Alte Kohlen ſind ſchwerer als die neuen, haben auch folglich mehr Schwefel bey ſich, ſo ſie von der Lufft an ſich gezogen, dahero ſie auch mehr im Feuer wircken, als die letztern, ſie müſſen aber beyderſeits im Truckenen liegen und aufbehalten werden. Vor etlich und zwantzig Jahren iſt in dem Chur-Sächſiſchen Meißniſchen Ertzt-Gebirge, inſonderheit aber bey Schneeberg, Schelbenberg, Johann-Georgen Stadt, Dreyzehnhayn, Großhartmannsdorff, und anderer Orten, eine ſonſten nicht bekannt geweſene Art Turffes zum Vorſchein gebracht worden, welcher nicht alleine rohe, wie man ihn geſtochen, zu allerhand Arten der Feurung im gemeinen Leben zu gebrauchen, und bevorab, wenn er wohl getrocknet iſt, keinen unangenehmen Dampff oder Rauch von ſich giebet, ſondern auch (deraleichen man mit dem Niederländiſchen Turff geſchehen zu ſeyn, noch nicht gehöret) ſich ſehr nützlich verkohlen läſſet. Solche Verkohlung iſt durch den Königlichen Pohlniſchen und Churfürſtlich-Sächſiſchen Cammer-Rath und Ober-Berg-Hauptmann, Herrn Hans Carln von Carlowitz, zuerſt im Jahr 1708 zu Scheikenberg unternommen und glücklich vollführet worden. Dieſes neuerfundene Turf-Kohlen-Brennen geſchichet, ſeiner gegebenen Anweiſung nach, folgender Geſtalt: Erſtlich wird der Turff gleich dem Holtze in gewiſſe Meuler von etlichen tauſend ja bis zehen und zwölff tauſend auch mehr Stücken, derb und dichte eingerichtet, iedoch daß die Lufft und Feuer darzwiſchen nur in etwas durch kan, worauf mit deſſen Bedeckung und Anzündung, auch Brennen und Ausſtoſſen, wie ſonſt bey Holtz-Verkohlen gebräuchlich umgegangen wird, iedoch muß der Turff ſo verkohlet werden ſoll, recht trocken ſeyn, ſonſten giebt es viel Brände. Ein ſolcher Meuler muß gegen den Wind mit einem Schirm von Reißig, Schwarten oder Bretern verwahret ſeyn, weil ſonſt, wenn der Wind ſtarck darauf gehen kan, die Kohlen ſehr ſchwach und leichte werden. Dieſe Kohlen ſind bey der damit vorgenommenen Probe ſehr gut und in allen denen büchenen Kohlen gleich, ja wegen der penetrantẽ Hitze

und der Dauerhafftigkeit im Feuer in gewisser Maasse noch besser befunden worden. Der Stein-Kohlen ist an behörigem Orte gedacht.

Kohlenbrenner oder Köhler, siehe Kohle.

Kohlen-Gehau oder Kohl-Hau, ist in einem grossen Walde ein gewisses Revier, wovon das Holtz zum Verkohlen abgetrieben wird.

Kohlen-Gestübe, siehe Kohle.

Kohlen-Kammer, wird dasjenige Behältniß in einem Hause genennet, darinnen die Kohlen zu dem nothigen Gebrauch aufbehalten werden. Es muß dieser Raum nach dem Bedürffniß und der Grösse des Haus-Wesens doch also eingerichtet seyn, daß er nahe an der Küche gelegen, und übrigens dergestalt verwahret, daß nicht leicht durch unversehens dahin gebrachtes Feuer, ein grosser Schade entstehen könne.

Kohlen-Meuler, siehe Kohle.

Kohlen-Stäte, suche Kohle.

Kohlen-Schauffel, ist eine kleine eiserne Schüppe, womit die Kohlen vom Herde oder aus dem Ofen genommen werden.

Kohlen-Topff, ist ein rundes mit zwey Henkeln versehenes irdenes Gefässe, dessen sich allermeist das Weibs-Volck bedienet, wenn selbige des Winters, ausser der warmen Stube an einem Orte sich stillsitzende eine lange Zeit aufhalten müssen, um daß sie sich darüber wärmen. Zu diesem Ende, wird er entweder mit einer durchlöcherten Stürtze oben zugedecket, und zuweilen auch wohl unter ein viereckigt hölzernes, oben offenes Gehäuse gestellet, oder in ein kleines meßingenes Behältniß, dergleichen die Feuer-Gicken, geschoben, damit die Glut von den Kohlen nicht so starck in die Höhe steigen, oder etwa gar die daran fallende Kleider verbrennen möge.

Kohlen-Zange, ist eine eiserne Zange, womit die Kohlen einzeln aus dem Feuer genommen werden. Siehe Zange. Will man aber glüende Kohlen mit der Hand weit tragen, so darf man solche nur in der Fläche mit Asche Fingers dick bedecken, und die glüende Kohlen darauf legen.

Kohl-Falck, siehe Falck.

Kohl-Gärtnerey oder Kohl-Garten, nennet man nicht nur denjenigen Platz, allwo man allerley Küchen-Gewächse und Kräuter zu erbauen pfleget, welcher sonsten ein Küchen-Garten heisset; sondern man verstehet auch hauptsächlich die Früchte, Kräuter und Wurzeln selbst darunter, wie sie an solchen Orten in Menge erbauet, und in den Küchen zu verspeisen, zum Verkauff auf den Marckt gebracht werden. Es bestehet aber diese in den unterschiedenen Arten Salat in Stauden, Portulac, Rapuntzel, Endivien, Sellerie, Spargen, Hopfen-Spargen oder Keimen, Rüb-Samen-Salat, Kohl, Braunkohl, Käse-Kohl, Hindläuffte, Braunkeß, Schwämme und Pfifferlinge, Welsch-Kohl, Kohl Rüben, Kohl Rabi, Kraut-Haupt, Rüben, Möhren, Petersilien, Pastinac, Artischocken, Gurcken, grosse und kleine rothe Rüben, Rettige, Radieslein, Meerrettig, Zwiebeln, Knoblauch, Erd-Aepfel und Birnen, Bohnen, Majoran, Salbey, Chalotten, Grün-Kraut, u. d. m.

Kohl-Pfanne, ist ein von Meßing, Kupffer, Eisen oder Thon, rund verfertigtes und durchbrochenes, auch mit einer Hand-Hebe versehenes Gefässe, welches mit glüenden Kohlen angefüllet wird, damit die Speisen darüber wieder aufgewärmet werden können.

Kohl-Rabi, Rüben-Kohl, ist eine Art von Kohl, welche einen dicken runden Strunck gleich einer Rübe, aber rings herum mit Kohl-Blättern versetzt hat, die man nach und nach abnehmen muß, damit die Rübe fein glatt und dicke werde. Ihre Säe- und Wartung suche unter dem Wort Kohl.

Kohl-Rüben, ist ein dem Kohl-Rabi fast gleiches Kohl-Gewächse, ausser daß diese, nemlich die Kohl-Rüben runde und glatte Rüben haben, und mit denenselben gantz in der Erde stehen, also daß davon nichts als das Kräutig zu sehen, dahingegen die Kohl-Rabi ihre runden Strüncke oder Rüben ausser dem Erdreich, folglich noch ihre besondere Wurtzeln haben, mit denen sie in der Erde stehen. Sie werden gleich dem vorherigen gesäet und gewartet, auch wie die Kohl-Rabi zur Speise zugerichtet.

Kolbe, siehe Brenn-Kolbe.

Kolbe, wird das junge Gehörn eines Hirschen genennet, wenn es noch weich und etwan einer Hand breit hoch ist. Die rauhe Haut, damit es überzogen ist, heisset man das Bast. Man bekommt sie erst nach Johannis, und sind solche eine ziemlich rare Speise: Denn von einem oder zweyen Hirschen kan man keine grosse Casserole oder Tiegel voll zu wege bringen, dahero sie nur bey grosser Herren Höfen können zugerichtet werden. Wenn nun Hirschen einkommen, die noch ihr weiches Gehörne haben, so schneidet man die Kolben unter den Augen-Sprossen ab, leget sie über Nacht in kaltes Wasser, daß es den rothen Schweiß heraus ziehet, hernach setzet man selbige im Wasser zum Feuer, lässet sie kochen, bis sie weich werden, alsdenn ziehet man ihnen die Haut ab, und beschneidet sie mit einem scharffen Messer Scheiben-weis fein sauber, leget sie hierauf wieder in kaltes Wasser, und richtet sie mit Trüffeln, mit saurer Limonie, fricaßiret, oder mit einer wohlgewürtzten Butter-Brühe zu. In der Artzney haben diese Kolben einen trefflichen Nutzen, indem daraus ein köstlich Wasser, wider böse hitzige Fieber gebrannt wird.

Kolben, heissen auch an dem Hirsen die büschlichten Gipffel, darinnen die Körner stecken, zum Unterscheid einer andern Art, welche zottigte Rispen und grössere Körner hat, als dieser. Wenn der Hirse an den Kolben zu reifen und gelb zu werden beginnet, muß man dieselben so bald abschneiden, welches man den Hirsenkolben heisset.

Kolbigter Bock, suche Bock.

Kolck-Beere, siehe Drossel-Beere.

Kolck-Rabe, suche Rabe.

Koller, Sonnenschuß, ist eine Pferde-Kranckheit, welche durch die Schärfe des erhitzten Geblütes erreget, oder auch dadurch verursachet wird, wenn ein Pferd gar zu sehr erhitzet und übertrieben worden, und da es seine natürliche Ruhe nicht haben mag, oder auch verstopfet ist, und nicht misten kan, in welchem Fall vor allen der Mist aus dem Mast-Darm mit einer über und über mit Oel wohl beschmierten Hand heraus gezogen, und hierauf ferner der Leib mit einer Purgation gereiniget werden muß. Nach der Purgation soll man ihm folgenden Tranck eingeben: Nehmet ein Qvintlein gepülverten Weyrauch, ein Qvartier guten Wein-Eßig, drey Untzen Steinbrech, eine Untze der Wurtzel vom Heilkraut oder Liebstöckel, dieses gebet ihm in Honig-Wasser ein, und lasset ihm sodenn die Koller-Ader und Schranck-Ader schlagen, doch soll man nicht zuviel Blut heraus lassen. Es ist aber der Koller zweyerley: Nemlich der stille Koller und der tolle Koller. Der stille Koller wird erkannt, wenn das damit behafftete Pferd den Kopff unter die Krippe hänget, die Augen verkehret, und die vordern Beine über einander hält. Diesem Uibel abzuhelffen, muß die zu oberst hart hinter einem jeden Ohr liegende Ader entzwey gerissen, darnach hinten vom Schweiff ein Stücke eines Gliedes groß ab- und ein Creutz darein geschnitten werden. Hiernächst nimmt man einen blauen wollenen Faden, und ziehet ihn dem Pferd durch die Nase, durch den Knorpel, sticht ihm den dritten Kern, reisset ihm die Adern mitten auf der Zungen entzwey und lässet sie wohl bluten, so bekommt es diesen Koller nicht mehr. Wenn aber ein Roß den tollen Koller hat, so mercke man zuerst mit Fleiß darauf, wenn das Roß schlägig wird, und wohl über eine Stunde zu schreyen anfänget; alsdenn lasse man es eine Stunde in einem ledigen Schaaf-Stalle laufen, wie es selbst will; wenn es nun das Pferd im Schaaf-Stalle dergestalt erhitzet hat, daß es nicht mehr schreyen kan, so laß ihm erstlich die gemeinen Adern, hernach nehmet einen Raben, tödtet und rupffet solchen, schneidet ihm den Kopff ab, und reisset das Eingeweide heraus bis auf das Hertz und Leber, thut es denn in einen Topff, machet denselben feste zu, und brennet es in einem Back-Ofen zu Pulver, wenn das geschehen, so nehmet drey Loth Baum-Oel, vor zween Groschen Honig und ein Qvartier Wein; alsdenn thut dieses Pulvers zwey Nußschalen voll darein, und giesset es drey Morgen hinter einander dem Pferde ein, schneidet ihm auch die Haut auf den Stern zwischen beyden Ohren auf, und stecket ihm ein Häuptlein Knoblauch darein, machet die Wunde wieder zu, und so es ein Roß fünff Stunden überstehet, so hat es keine Gefahr mit ihm. Etliche lassen einem Pferde, das den Koller oder Sonnenschuß hat, die Spor-Ader, und die Ader zwischen den Ohren, so man die Koller-Ader nennet, schlagen, ingleichen auch den dritten Kern stechen; nehmen hernach gestossenen und gepülverten Schwefel und Entian, iedes gleich viel, machen etwa einer welschen Nuß groß mit Oel an, und stossen es ihm in die Nasen-Löcher, da es denn nach und nach wieder heraus trieffen, und mit dem Pferde besser werden wird. Ein anderes wohl bewährtes Mittel ist: Wenn man grüne Liebstockel-Wurtz ohngefehr zwey Zoll lang, einen Zoll breit, und einen halben Zoll dick dem Rosse folgender Gestalt in die Haut vernähet: Schneide dem Pferd oben auf der rechten Seiten der Mähne am Kamm, hinter dem Halfftel-Riemen einen Schnitt, so lang die Wurtzel ist, daß sie wohl hinein zu bringen, und mache denn mit einem Hirsch-Zincken, so lang und breit die Wurtzel ist, die Haut vom Fleische ledig, stosse die Wurtzel hinein und mache die Wunde mit einem Hafft zu, nur daß die Wurtzel nicht heraus fallen möge, bis auf den fünfften oder sechsten Tag, da die Wurtzel wieder heraus gethan wird; inzwischen muß das Eiter fleißig heraus gedruckt, und die Wunde täglich mit frischem Wasser gewaschen und reine gehalten, sonsten aber nichts daran gethan werden. Wollte sich dieser Zustand aufs andere Jahr wieder regen, so procedire auf der lincken Seite der Mähne mit dem Schnitt und der Wurtzel eben wie auf der rechten Seite beschehen.

Koller, ist ein von weisser Leinewand, Calon oder Nesseltuch verfertigtes Halb-Brüstlein, welches man über den Hals zu schlagen und die obere Kleider darüber zu ziehen pfleget. Bey denen Weibs-Personen wird selbiges öfft durch ein Bändlein oben zusammen gezogen, und ist gemeiniglich mit Ermeln, welche, wie auch das Koller, oben um den Hals herum mit Spitzen frisiret; die Manns-Personen tragen auch wohl dergleichen, doch ohne Ermel.

Kopff, ist eben dasjenige, was man sonst das Haupt zu nennen pfleget, nur wird dieses am gewöhnlichsten von den Thieren gebrauchet. Hiervon ist zu behalten, daß aller vierfüßigen Thiere Köpffe, von denen man zu essen gewohnt, nicht so gar verdaulich als ihr Fleisch, aber doch dick, safftig seyn und viel Nahrung geben; dergleichen sind die wilden Schweins-Kopffe, Kalbs-Köpffe, Lamms-Kopffe; von den Fischen werden bey uns vor allen die Karpffen- und Lachs-Köpffe am meisten werth gehalten.

Kopff-Binde, siehe Stirn-Binde.

Kopff-Bürste, Haar-Bürste, nennet man dasjenige Instrument, womit dem Frauenzimmer die Haare auf dem Haupte ausgestrichen werden, wenn man sie ausgekämmet; es werden daran die Borsten in einen gantz spitzig zulauffenden Stiel gemeiniglich eingesetzet, welcher Stiel mit Leder überzogen, und bisweilen wohl mit Drat überwunden. Auf des Pferdes Zaum oben zwischen den Ohren pfleget man auch wohl in Blech einen Busch über sich stehender Borsten zu befestigen, und nennet man selbige ebenfalls Kopff-Bürsten.

Kopff-Kohl, suche Kohl.

Kopffstück, ist eine Englische und Spanische Silber-Müntze, deren ein gantzes vier gute oder

fünff leichte Batzen oder zwantzig Creutzer Kayserlicher Währung, oder fünff gute Groschen und vier Pfennige Meißnischer Währung, folglich ihrer drey zusammen sechzehen gute Groschen betragen. Ein halbes Kopfstück gilt zehen Creutzer Kayserl. oder zwey gute Batzen oder acht Creutzer Fränckisch, oder zwey gute Groschen acht Pfennige Meißnisch.

Kopp, siehe Capaun.

Koppel, Koppel-Jagd, Koppel-Fischerey, Koppel-Netze, Koppel-Weide, siehe Kuppel, Kuppel-Jagd, ꝛc.

Koppen, suche Capaunen.

Korb, ist ein von zarten Weiden-Gerten mit oder ohne Bügel, auch mit oder ohne Handhabe, zusammen geflochtenes Gefässe, welches allerhand Kleinigkeiten darein zu legen, und von einem Ort zum andern zu tragen dienet. Sie sind ihrem Gebrauch nach, sowohl an der Grösse, als in der Benennung unterschieden, und sind die bekanntesten in einer Haushaltung: Die Arm- oder Hand-Körbe, also genannt, weil sie einen Bügel oder Henckel haben, dabey man sie an den Arm hencken, oder an der Hand tragen kan; die Trag-Körbe, so man vermittelst zweyer Trag-Bänder auf dem Rücken träget; Maltz-Körbe, darinnen man das getreugte Maltz von der Darre auf dem Maltz-Boden schaffen kan; befinden sich diese beyde Gebäude auf einer Ebene, wie es Bequemlichkeit halber billig seyn soll, so stehen diese Körbe auf Rädlein oder kleinen Waltzen, daß man sie also nicht tragen, sondern nur hin und her schieben darff. Bett-Körbe, welche lang und flach geflochten sind, damit man Betten hinein legen, und darinnen schlafen kan. Kehricht-Körbe, das Kehricht darinnen zu sammlen, und auf den Mist zu schaffen. Kohlen-Körbe, die Kohlen darinnen zu tragen. Behnerte oder flachrunde Körbe, oben mit einem Bügel, daß man sie an einem Baum hängen, und auch bequem etwas darinnen tragen kan, sehr gut in denen Gärten zu gebrauchen. Spreu-Körbe, welches hohe und runde Körbe, zu Abtragung der Spreu und Uiberkehr von den Scheun-Tennen sehr dienlich. Wagen-Körbe, deren zweyerley sind: Denn erstlich werden also genennet, die grossen nach denen Bauer- oder Rüst-Wägen eingerichtete oben weite und unten enge Körbe oder Flechten, welche an einer kurtzen Seite offen sind; hiernächst heisset man auch diejenigen Körbe also, welche länglicht geflochten sind, und auf vier höltzernen Rädern oder Rollen stehen, darinnen die Kinder-Mägde die kleinen Kinder hin und wieder zu fahren pflegen. Tisch-Körbe, das Tisch-Zeug und anderes nöthiges Geräthe, als da ist, das Tisch-Tuch, Servietten- oder Teller-Tücher, Saltz-Nesten, Löffel, Messer und Gabel, und dergleichen bey Deckung des Tisches darinnen aufzutragen. Wasch-Körbe von verschiedener Grösse, die Wäsche darinnen auf- und von dem Treuge-Platz zu bringen. Das Frauenzimmer hat ferner allerhand kleine und niedliche geflochtene Körblein, als Neh-Körblein und Strick-Körblein, zu Verwahrung ihres Neh- und Strick-Zeuges. Uneigentlich also genannte Körbe sind der Käse-Korb und der Quarck-Korb, von welchen an behörigem Ort ein mehrers.

Korbmacher, werden unter die Holtz-Verderber gerechnet, indem sie die jungen Eichen, weil sie sich wohl schleissen lassen, und die Korbmacher solche nicht mit warmen Wasser oder Feuer bähen dörffen, zu ihrem Nutzen niederhauen; dahero ein Haus-Vater in seinen Hölzern fleißig auf dergleichen Leute Achtung geben, und sie nicht nach Gefallen darinnen hausen lassen soll. Indessen hat man dennoch insonderheit Korb-Weiden-Flecke, die man denen Korbmachern überlässet. Und man kan auch in gewisser Maasse anderes Holtz vor sie aussetzen, weil doch ihre Waare in der Haushaltung nöthig und nützlich ist. Dahero obiges nur in seiner Maasse, und wenn man sie frey nach Willkühr in die Wälder lässet, zu verstehen. Und auf diesen Schlag kan man auch die Böttticher mit ihren Reiffstöcken, die Köhler, die Schäfer, die Aschen-Brenner ꝛc. unter die Holtz-Verderber, sonst aber auch unter die Holtz-Nutzer rechnen.

Kork-Baum, siehe Pantoffel-Holtz.

Koriander, suche Coriander.

Korn, Getraide, dieser Nahme begreifet insgemein alle Feld-Früchte, so in Aehren und Hülsen wachsen. Siehe Getraide.

Korn, wird insonderheit die bekannte Feld-Frucht genennet, welche eigentlich Rocken oder Roggen heisset, und woraus das Mehl zu unserm gewöhnlichen Brot-Backen gemahlen wird, der Ort aber wo es wächset, und die Arbeit, so man deshalber anwendet, heisset der Kornbau. Siehe Roggen.

Korn, heisset auch das kleine Stücklein Eisen oder Meßing, so vorn auf dem Lauff einer Flinte oder gezogenen Rohres sitzet, und zum Zielen dienet.

Korn-Blume, ist eine bekannte Blume, die auf dem Felde unter dem Korn oder Roggen, auch in denen Gersten- und Haber-Feldern wächset, und insgemein blau ist, wiewohl es auch braune, weisse, Purpurfarbne, rothe, Leibfarbene, und andere von gemengten Farben giebet, welche aussenher entweder blaulicht oder weiß, oder röthlicht, und in der Mitten Purpur-Farb sind ꝛc. und um ihrer Schönheit willen in den Gärten erzielet werden. Die Blätter sind lang, Aschen-Farb und zerkerbt, die Stengel hoch und eckigt, an welchen oben die schuppigten Köpffe wachsen, daraus nachgehends erstgedachte Blumen hervor kommen. Der Saame steckt in den Knöpffen, in einer wollichten Materie, und kan im Frühling gesäet werden. Die grosse oder Berg-Korn-Blume, wächst nicht viel über Spannen hoch, mit langen weißlichten und unzertheilten Blättern und Purpur-blauen Blumen, allerdings wie die gemeinen Korn-Blumen, ohne daß sie gröſſer und vollkommener sind, und gerne in den hohen Wäldern und Gebirgen

irgen wachsen. Die Blumen haben die Krafft zu öffnen und zu zertheilen, treiben, n Wein gesotten und getruncken, den Gifft nd böse Fieber aus. Der frisch ausgedruckte Safft heilet alle frische Wunden und faule Schäden, Mund-Fäule und Hals-Geschwüre. Aus denen gemeinen blauen Korn-Blumen pflegen gute Hauswirtinnen einen Eßig olgender Gestalt anzustellen: Sie nehmen chöne Korn-Blumen, und zwar gleich anangs, wenn sie zu blühen anfangen, denn so aben sie die beste Krafft, und das ist bey llen Blumen in Acht zu nehmen, pflücken ie ab, und schneiden unten das Weisse davon, assen sie etwas welck werden, und thun sie lsdenn in ein Glas (wiewohl sie auch etliche frisch gebrauchen) giessen hierauf guten Eßig daran, und stellen ihn wohl verbunden n die Sonne. Wenn die Blümlein weiß nd fahl werden, thun sie wieder frische Korn-Blumen in ein anderes Glas, und seien diesen Eßig von den Korn-Blumen aus em ersten Glas wieder darüber, und verneuern ihn also drey oder viermahl. Wenn nan aber einen destillirten Eßig haben kan, nd diese Korn-Blumen darein leget, so wird er noch viel schöner an der Farbe, und darff man solchen über zweymahl mit den Blumen nicht verneuern oder verstärcken.

Korn-Boden, siehe **Getraide-Boden**.

Kornel-Baum, suche **Cornel-Baum**.

Kornel-Kirschen, siehe **Cornel-Kirschen**.

Korn-Fege, Korn-Rolle, auch nur schlechtweg **Fege** oder **Rolle** genannt, ist eine Mahine, wodurch das Getraide vom Staube, Trespe, tauben Körnern und andern Zusatz, so bey dem Wurffen darinnen geblieben, gesäubert und gereiniget wird. Sie bestehet Tab. V Fig. 1. aus einem langen höltzernen Gerüste, dessen Boden a mit einem auf Sieb-Art geflochtenen zarten Drat-Gitter, an beyden langen Seiten mit in die Höhe stehenden Bretern b, und oben am Kopffe mit einem Kasten c, der gegen das Gitter zu einen Schieber d hat, hinten aber mit einem Gestelle e versehen ist. Hat man nun Getraide, das sich nicht reine wurffen lassen wolen, oder da es bey dem Wurffen an gutem Winde ermangelt, so muß man die Fege oder Rolle schräg aufstellen, und solches Getraide mit Mulden nach und nach oben in den Kasten schütten, den Schieber ein wenig aufziehen, und die Körner langsam herunter über das Drat-Gitter lauffen lassen, damit das kleine Gesäme, auch aller Zusatz und Staub durchfalle, und das solchergestalt gefegte Getraide auf das reineste werde. Man nennet dieses auch anderer Orten eine **Werffte**. Noch einer anderen Art, wodurch man die Fegung des Getraides viel geschwinder und besser, als auf gemeine Weise zu verrichten vermeynet, bedienet man sich einiger Orten in Schlesien, Sächsischen und Brandenburgischen Landen, welche Herr Hofrath **Wolff** in seiner Aërometr. p. 287 also entwirfft. Tab. V Fig. 2 A, B ist ein Kasten, der auf Rädern stehet, auch noch über dieses mit Handhaben versehen ist, um ihn überall bequem fortzubringen, der obere Theil B läßt sich davon abheben, und oben bey C hat er eine Oeffnung, das Korn dahinein zu schütten, welches sodenn durch den Trichter D in den Kasten läufft, allwo das inwendige Rad E, so aussen durch die Kurbe F hurtig herum gedrehet wird, den Staub und die Hülsen davon durch das Loch G hinweg wehet. In dem untersten Boden dieses Loches ist eine Oeffnung H h mit einem Unterscheide, woselbst in H das schwere und reine Saamen-Korn hinfällt, die Trespe und das leichte Korn aber weiter in h fliegt, da endlich beydes ins besondere durch die äussere Oeffnung I i heraus genommen werden kan. Bey dem Rade, wo es in seiner Ruhe lieget, werden unten und oben auf den Seiten-Wänden Lufft-Löcher K k gelassen; der untere Boden der beyden Oeffnungen H h aber kan etwas schräg geleget seyn, daß von selbst das darein fallende Getraide aus den Oeffnungen I i heraus lauffe; das Staub-Loch G habe bey einigen auf diese Art formiret gefunden, daß es bis unter den schieff-liegenden Trichter D gegangen, aussenher aber mit einem besondern Aufschiebling L versehen gewesen, daß man dadurch den Wind, so den Staub heraus wehen soll, seinen Zug nach eigenem Gefallen geben und nehmen kan. Ja, damit das Getraide auch nach eines ieden Belieben und der Sache Nothdurfft häuffig oder sparsam und einzeln herab falle, dienet der in dem Trichter schräg liegende Schieber M, vermittelst dessen die untere Oeffnung weit oder enge machen zu können.

Korn-Lerche, siehe **Lerche**.

Korn-Mahn, suche **Klapper-Rosen**.

Korn-Mutter, Mutter-Korn, auch **Ranck-Korn, Roggen-Mutter** oder **Todten-Kopff**, ist ein aus der Art geschlagenes Körnlein Roggen, welches um ein grosses länger und dicker, als die andern, auswendig schwartz, inwendig weiß und blaulich, eines süssen und geilen Geschmacks, und wenn es trocken, weit härter als das natürliche Roggen-Korn ist. Dergleichen Körner wachsen in nassen Jahren, oder wenn viel Mehlthau einfällt, in grosser Menge in den Roggen-Aehren, also, daß man deren offt sechs bis achte in einer Aehre findet. Man hat aus der Erfahrung, daß diese Korn-Muttern, wo deren viele unter das Brot gekommen, allerhand Kranckheiten, gifftige Fieber, Scorbut und böse Geschwüre verursachen, dergleichen sich insonderheit vor wenig Jahren in der Landschafft Orleans in Franckreich geäussert, und zu einer gründlichen Untersuchung dieser Misgeburten Anlaß gegeben, wie davon die Anno 1719 zu Paris gedruckte Observations curieuses sur toutes les parties de la Physique unter dem Titel Ergots ein mehrers besagen.

Doch hat man auch einen Nutzen von ihnen gefunden, indem sie unter der Zunge gehalten das Blut stillen, und wider das Aufsteigen der Mutter sehr dienlich sind, wenn die damit behaffte Person deren etliche mahl einnimmet. Nicht selten werden auch dergleichen Körner in den Gersten-Aehren gefunden, und dieselben alsdenn Gersten-Muttern genennet.

Korn-Nägelein, siehe Raden.

Korn-Rose, suche Klapper-Rose.

Korn-Schauffel, ist ein bekanntes hölzernes Instrument mit einem breiten und Mulden-förmig gemachten Ende, und einem langen Stiel aus einem Stücke versehen, womit das Korn und anderes Getraide auf den Getraide-Böden umgestochen und gewendet wird.

Korn-Schreiber, siehe Haushalter.

Korn-Schütte und Korn-Speicher, suche Getraide-Boden.

Korn-Waage, ist eines Theils eine Probier-Waage, darauf das Korn, oder das zu vermüntzende Silber und Gold, in der Müntze abgewogen wird; andern Theils aber hat man auch an einigen Orten wegen der Mahl-Accise Korn- und Getraide-Waagen eingeführet, um dasselbe, ehe es in die Mühle gebracht wird, nach dem Gewichte zu veraccisen, und allerhand Unterschleiffe der Becker zu vermeiden.

Korn-Wurm, ist ein höchst schädliches Ungeziefer, welches in dem ausgedroschenen und aufgeschütteten Korn wächset, und solches zum grossen Nachtheil des Haus-Vaters auffrisset und verderbet. Es giebt deren zweyerley Gattungen: Die erste, welche in Oesterreich Wippeln genennet werden, sind kleine schwartze geschnäbelte Käferlein, die doch nicht fliegen können, und das Getraid aushölen, daß die puren Kleyen davon überbleiben. Die andern heissen Maden oder Motten, und sind kleine weisse oder röthlichte Würmlein, welche die Spitzen am Korne wegfressen, und gleichsam eine Haut über die Hauffen wegspinnen. Dieses Ungeziefer wird in dem unreinen und staubigen Korn, welches nicht wohl gefeget und gesiebet worden, ausgebrütet: Denn weil der Staub hitziger Natur ist, so erwärmet sich das Korn desto leichter, und hecket also die Würmer; zudem pfleget der Wurm selbst, wenn er ausgekrochen, viel Staubes oder Mehl zu machen, daher denn hernach solch Ungeziefer immer mehr und mehr überhand nimmet. Sie entstehen auch leichtlich an denen Orten, da viel Kalch und überflüßiges Tünchwerck ist, ingleichen wo die Böden über Maltz-Häusern oder Brau-Stäten, auch gleich über Vieh-Ställen befindlich sind, aus denen der Brodem, Rauch, und übel riechender Dampff in die Höhe steiget, das Korn erwärmet und anstecket: Nicht weniger, wenn das Korn allzufeucht eingeführet, und also nicht trocken genug auf die Böden gebracht, oder aber daselbst übermäßig hoch geschüttet oder gehäuffet wird. Diese schädliche Thiere nun zu verhüten, soll man alle ersterzehlte Ursachen, so zu ihrer Erzeug- und Ausbrütung einen Beytrag thun, auf die Seite schaffen, das Korn zu rechter Zeit schneiden, solches nicht zu lange in Garben stehen lassen, die Korn-Böden für der Mittags-Lufft und Sonne wohl verwahren; ehe das Getraide aufgeschüttet wird, dasselbige vorhero wohl fegen, sieben und reinigen lassen, damit die geringste Unreinigkeit nicht darinnen bleibe; hienächst soll man auch den Ort oder den Boden, dahin man das Getraide schütten will, mit gutem scharffen Wein-Eßig besprengen oder bespritzen, desgleichen ein wenig obenher das Getraide; dieses aber nicht übermäßig hoch aufschütten, (die rechte Höhe möchte etwan eine halbe Elle oder richtigen Werckschuh betragen) und endlich dasselbe offt und fleißig wenden und umstechen lassen. Wenn aber die Würmer aus Verwahrlosung bereits in das Getraide gekommen, so ist das Wenden und Umschlagen desselben alsdenn mehr schädlich als nützlich, mithin also lieber zu unterlassen: Denn die Würmer halten sich nur im äussersten Theile des Getraides auf, und kommen nicht allzu weit hinein, wenn man aber das Korn wendet und umschläget, so kommt dieses Ungeziefer besser hinunter, und wird dadurch der gantze Hauffen angestecket. Solchemnach ist am rathsamsten, daß man das Korn auswendig herum, so weit als der Wurm gespüret wird, gemach und sittsam mit einer Schauffel abnehme, solches auf einem Tuch, in Sommer-langen Tagen, allezeit von sieben Uhr des Morgens an bis Nachmittags um fünffe, bey heiterm und warmen Wetter an die Sonne bringe, wenn solches zwey oder drey Tage hinter einander geschehen, dasselbe aufs neue fege und siebe, nachgehends nochmahlen an die Sonne, und endlich also warm wiederum auf den Boden bringe, und daselbst auf einen besondern Hauffen, so hoch man kan, aufschütte, da denn die allenfalls darinn befindliche Würmer ersticken und sterben müssen. Nach drey oder vier Tagen mag man solchen Hauffen wieder aus einander thun, und gemeinem Gebrauch nach schütten und werffen lassen. Ein gewisses Mittel, die Korn-Würmer zu vertreiben, ist folgendes: Man nehme Knoblauch so viel man will, nachdem des Getraides viel oder wenig ist, den zerstosse man wohl in einem Mörser, oder zerreibe ihn wohl in einem Reib-Asch, darnach thue man etliche Hände voll abgestreifte Wermuth-Körner, sie seyn grün oder dürr, dazu, und nehme endlich noch ein gut Theil wohl zerstossener äusserer grüner Nuß-Schalen, sie mögen ebenfalls frisch oder dürre seyn. Diese drey Stücke zusammen schütte man in einen Kessel voll Wasser, lasse es eine Viertel-Stunde lang sieden, hebe es wieder ab, und lasse es kalt werden, denn giesse man es in einen Zuber oder ander Gefässe, und

nachdem

Hexenlisten, Verzeichnisse von Personen, welche der Hexerei angeklagt waren. Solche wurden in Deutschland, Frankreich, Italien, Spanien, Portugal, Schottland, Ungarn, Polen, Schweden, Norwegen, Dänemark, Island, Livland, Estland, Kurland, Finnland, Lappland, Siebenbürgen, Russland, Amerika, Afrika, Asien, Australien, Neuseeland, Otaheite, Java, Sumatra, Ceylon, Malakka, Borneo, Celebes, Timor, Molukken, Philippinen, Japan, China, Tibet, Persien, Arabien, Indien, Ägypten, Abessinien, Guinea, Kongo, Kamerun, Kap der guten Hoffnung, Madagaskar, Mauritius, Bourbon, Malta, Sizilien, Sardinien, Korsika, Elba, Kreta, Cypern, Rhodus, Griechenland, Türkei, Walachei, Moldau, Bessarabien, Bulgarien, Serbien, Bosnien, Dalmatien, Kroatien, Slawonien, Ungarn, Tirol, Schweiz, Savoyen, Piemont, Lombardei, Venedig, Toskana, Kirchenstaat, Neapel

Fressen, wenn zuweilen ein wenig davon eingegossen wird.

Koth-Blech, heisset an einem Rüst- oder Bauer-Wagen ein eisernes Blech, welches über der Nabe vom Rade an der Stemm-Leiste angemachet ist, damit der Strassen-Koth nicht so leichte in die Schmiere kommen möge.

Koth-Lerche, siehe Lerche.

Kotsasse, suche Cossat.

Kotte, siehe Röthe.

Krabbe, suche Taschen-Krebs.

Krabben, Krawy, Garnelen, sind eine Art Krebse, welche gantz klein und keine Scheeren, aber lauter Füsse haben. Ihr Fleisch ist dem Temperament und Geschmack nach den andern Krebsen gleich. Sie lassen sich bey dem Truncke wohl essen, und werden des Sommers in der Ost- und West-See in grosser Menge gefunden; also ist auch

Krabbenit eine Art Meer-Krebse, welche mit denen nur beschriebenen gantz überein kommen, sind ohngefehr eines kleinen Fingers lang, haben eine sehr zarte Schale, und werden in der Nord- und Ost-See gefangen.

Krabben-Klau, ist ein Kraut, so lange schmale Blätter, an deren Enden kleine spitzige Stacheln, weisse Blumen, stat der Wurzeln aber lange dünne Fäden als wie Würmer hat. Das abgekochte Wasser dienet wider das Blut-Harnen und die Geschwulst der Nieren.

Krähe, Krahe, ist ein Raub-Vogel, so unter das Geschlechte der Raben gezehlet wird, und zwar etwas kleiner als der eigentlich sogenannte Rabe, aber seinen übrigen Eigenschafften sowohl als seiner Farbe nach demselben ziemlich ähnlich ist. Denn die gemeinen Krahen sind gantz schwartz, also, daß sie vor Schwärtze gleissen, thun grossen Schaden an dem jungen und zahmen Geflügel und deren Eyern, welche sie in der Brut-Zeit gerne aussaufen. Sie gehen auch hinter dem Pflug her, um in der frischen Erde die Regenwürmer und Maden zu suchen, und hinter dem Säemann, die ausgestreueten Saam-Körner aufzufressen, und sind endlich in Gesellschafft der Raben um die hohen Gerichte, ingleichen bey denen Schind-Angern und Luder-Plätzen in Menge anzutreffen. Sie fliegen, (ausser der Brut-Zeit, und wenn sie im Winter durch Hunger von einander getrieben werden) Hauffen-weise und mit grossen Schaaren, und horsten auch also in Wäldern, Wiesen und Gärten, auf denen höchsten Bäumen, und bleiben zu Sommers- und Winters-Zeit bey uns, da hingegen die Nebel-Krähen, welche auf dem Rücken, Bauch und Halse aschenfarb, am Kopff, Schwantz, Flügel und Unter-Hals aber einer schier blau-glantzenden Schwärtze sind, meistentheils nur im Winter zu uns kommen, und sich gegen den Sommer wieder davon machen. Die Krähen, welche sowohl im schwartzen Holtze als in Laub-Wäldern und auf einzelnen Bäumen ihre Nester bauen, stellen solche nicht nur iederzeit sehr hoch, sondern machen sie auch fast wie die Elstern, iedoch inwendig wärmer, und tragen mehr Federn, Wolle und Haare ein als dieselben. Sie bringen darinnen drey bis vier Junge aus; von der Brut der Nebel-Krähen aber ist hier nichts zu melden, weil sie solche nicht bey uns verrichten: Man will gewiß davor halten, daß die gemeinen schwartzen Krähen im Monat Junio nicht sauffen, welches daher leicht geglaubet werden konte, weil sie zu dieser Zeit auf denen Aeckern gantz matt beysammen zu sitzen und zu schreyen pflegen. Sie schreyen auch zu andern Zeiten, wenn das Wetter sich ändern will, oder wenn sie sonsten etwas mercken, und sind so schlau, daß sie nicht leicht anderst, als beym Schuhu auf Krähen-Hütten mit dem Schuß an sich kommen lassen. Weil die Krähen, wie obgedacht, an der Aussaat nicht geringen Schaden verursachen, so pfleget man denen Jägern und Schützen die Krähen-Füsse so theuer, oder doch nicht viel geringer, als die Habichts-Füsse zu bezahlen, das ist, vor eine Krähe so viel, oder nicht viel weniger Schieß-Geld, als für einen Habicht, zu geben. Solch Schieß-Geld aber ist billig nur auf die Monate da sie brüten, oder zur Brut sich anschicken, einzuschrencken, und mithin alleine im Martio, April und Majo zu bezahlen, denn wo in diesen dreyen Monaten Fleiß darauf gewendet wird, sie hinweg zu schiessen, so möchte noch der Vortheil davon zu hoffen seyn, daß die im Lande seyende Krähen vermindert, und nicht so viel Junge werden konten, welche gleich, so bald sie abfliegen, an Baum- und Feld-Früchten, auch andern den meisten Schaden thun, und verursachen, daß hernach deren mehr ihnen sich zugesellen, und die Hauffen vergrössern; da hingegen, wenn deren im Junio oder Augusto (zu welcher Zeit man sie mit grossen Schaaren auf die Brach-Aecker fallen siehet) an einem Ort alle Tage zehen geschossen würden, hat man doch aus der Erfahrung, daß nicht nur der folgende Strich die Anzahl sogleich wieder ergäntzet, sondern auch die ausgestreuete Winter-Frucht deswegen nicht wenigern Zuspruch von solchen ungebetenen Gästen bekommen wird, als wenn zu solcher Zeit gar nicht unter sie wäre geschossen worden. Von der **Blau-** oder **Mandel-Krähe**, so auch **Grün-Krähe** genennet wird, siehe **Mandel-Krähe**.

Krähen-Auge, ist ein Saamen-Korn einer Indianischen Frucht, welche in zweyerley Gattung auf Bäumen zu wachsen pfleget: die grosse ist wie Pomerantzen, die kleinere aber kaum wie eine Nuß, davon die erste bey uns am bekanntesten. Dieser Kern ist mit einem Marck umgeben, soll im übrigen aschenfarb, hart und bitter vom Geschmack seyn. Man nennet sie auch Orientalische Schwämme. Sie dienen den Menschen wider den Gifft, und befördern den Schlaff; allen vierfüßigen Thieren aber, so blind gebohren werden,

werden, sind diese ein Gifft, und bringen elbige binnen 24 Stunden ums Leben. Sie- e das Natur-Lexicon.

Krähen-Fuß oder Grevinne, ist ein Kraut, essen man zweyerley Gattungen hat. Der Garten-Krähen-Fuß, von den Holländern Grevinne genannt, hat eine dünne, weisse, chlechte und zasigte Wurtzel, schmale, lange und schwartz-grüne Blätter, die mit Ne- en-Zincken den Hirsch-Enden oder Vogels-Klauen ähnlich versehen sind, und wie ein Stern auf der Erden liegen, zwischen solchen reibet er schmale, runde und haarige Sten- el, oben mit Aehren, Blüthe und Saa- en, wie am Wegerich. Dieses Kraut wird von dem Saamen erzielet, welcher fast ie der Rapunzel-Saamen, doch etwas klei- er siehet, und sich über zwey Jahr nicht hält. Man säet ihn im Frühling im Wachsen des Mondes, in ein gutes und mürbes Erdreich, und will es sehr wohl begossen, auch vom Un- raut rein gehalten seyn. Man kan es ferner im May, und gegen Bartholomäi nochmahls äen, damit man bis in den Herbst dieses raut habe. Es wird gemeiniglich unter die Salat-Kräuter gebrauchet, wiewohl sich des- en die Niederländer und Frantzosen mehr ls die Deutschen bedienen. Der wilde rähen-Fuß, sonst auch zu Deutsch wild irschhorn, Schlangen-Gras und Schlan- en-Zwang genannt, wächset auf denen Wiesen, allwo er aber nicht gerne gesehen wird, ingleichen an andern ungebauten Or- en, und gleichet mit denen Blumen-Ae- en, Saamen und Wurtzel der Grevinne, oder em Garten-Krähen-Fuß; den Namen Schlan- en-Zwang führet es deswegen, weil es wi- er die giftigen Bisse der Schlangen sehr ge- obet wird, damit unterschiedlichen Menschen, ie von diesem Ungeziefer verletzet worden, und ein halb Loth der Wurtzel gestossen, in weissen Wein eingenommen haben, geschwin- de Hülffe widerfahren seyn solle, teste Matthiol.

Krähen-Hütte, ist ein Gebäude, darinnen man auf die Krähen lauren und sie wegschies- sen kan, ohne von ihnen gesehen zu wer- den. Wo auf dem Lande ohnweit eines Dor- fes auf dem Felde ein flacher Berg oder Hü- gel Tab. V Fig. 3 a b c ist, über welchen die Krähen meistens ihren Flug und Zug von den Feldern nach dem Dorff oder Wald haben, daselbst wird eine tieffe Grube oben auf der Höhe oder Fläche in die Erde gegraben, und darein von geschrotenem Holtz eine vier-sechs- oder acht-eckigte Cammer, ohngefehr vier El- len in Lichten tieff, und in beliebiger Weite gemacht. Wenn eine Seite von der acht- eckigten Cammer drittehalb bis drey Ellen, oder, wenn mans geraumiger haben will, viertehalb Ellen, von der sechs-eckigten viertehalb bis vier Ellen, und von der vier- eckigten, fünff, sechs, oder höchstens sieben Ellen lang ist, so bekommt man Weitschafft und Platz genug. An einer Seite wird der Eingang b mit einer Thüre, an eine jegliche übrige Seite aber ein Schieß-Loch d, inwen- dig eng, auswendig aber in gehöriger Weite gemacht, die Cammer oben sauber ausge- schälet und mit Erden beschüttet, auch, wo mans haben kan, über und über mit Rasen ausgesetzet, daß nichts als ein grüner Hügel zu sehen und zu mercken ist. Vor ein jedes Schieß-Loch wird ein dürrer Baum fest in die Erde gesetzet, und durch die Mitte des Hügels aus der Hütte eine lange Stange hinaus gestecket, auf welche, der Ober-Flä- che des Hügels c gleich, eine Krücke oder Teller befestiget, und auf diese ein Schuhu oder grosse Eule angefesselt wird. Wenn nun die Krähen, Elstern oder Dohlen vorbey strei- chen, und diesen ihnen gehäßigen Vogel sit- zen sehen, so fliegen sie häufig herzu, den- selbigen zu stossen, setzen sich auf die dürren Bäume, und sind alsdenn gut weg zu schies- sen. Wenn einige davon geflogen, darff man nur den Schuhu mit der Stange in die Hö- he heben, und machen, daß er sich rühret, so kommen sie wiederum herzu, und setzen sich unvorsichtig zum Schusse. Inwendig muß die Hütte mit einem Tisch und Lehne-Bäncken, so wohl zur benöthigten Ruhe, als auch, wenn man sich mit Essen und Trincken ꝛc. darinnen divertiren will, um seine Commo- dität zu gebrauchen, versehen seyn.

Kräpflein oder **Kräpffgen**, bestehen aus einem mit etwas Butter, Rahm, Eyern, und ein wenig Saltz vermengten Teig, in welchen zugleich gewisse Dinge, als Kirschen, Johan- nes-Beere, Stachel-Beere, entweder frisch oder eingemacht, Pfeffer- oder Leb-Kuchen, Leb-Zelten, Mandeln ꝛc. geschlagen, und entweder aus Schmaltz oder in Oefen geba- cken werden.

Krätze, siehe Räude, allwo von der Räude des verschiedenen Viehes, mit welchem Nah- men insonderheit alsdenn die Krätze benen- net wird, vieles zu finden ist. Allein was die Krätze bey denen Menschen anbetrifft, so ist dieses eine gemeine Kranckheit, in so fer- ne sie nicht etwan mit scorbutischer oder ve- nerischer Malignität verknüpffet ist, welche von scharfem, saltzigen und sauern Geblüte, wodurch die Wasser-Aederlein und die äus- sern Schweiß-Drüsen verstopfft oder zerris- sen werden, entstehet, und durch starckes Jucken und Blattern sich äussert, ja auch ansteckt, entweder die trockene oder feuchte ist, davon jene schwerer als diese, sonderlich wenn sie sich ausbreitet, zu heilen, und hefftig frißt. Die Schwären an denen Bei- nen sind am schwersten wegzubringen. Es ist mehr ein beschwerlich als an sich gefährli- ches Ubel. Nur muß es nicht in Leib ge- trieben werden. Reine frische Lufft, leicht verdauliches Essen, dünnes Getränckе, gute Kräuter und Brühen, sonderlich Thee mit Sassafras und eine mäßige Bewegung sind die besten Mittel, nebst solchen Mitteln, die das Geblüt versüssen, als Aatstein-Es- sentz, die Schärfe abführen, z. E. Galappe und dergleichen. Man muß dabey scharfe, harte, geräucherte, gesaltzene, saure und hi-

tzige Sachen meiden, keinen sauren und starken Wein trincken und so fort, und sich hüten, daß man sich nicht zu zeitig mit einer Salbe schmieret, so sie zurücke treibet. Wasser, worinne Kalck gelöschet, soll es nicht leicht thun, wenn es nicht zu kalt appliciret wird. Sich in warmen Kofent zu waschen ist auch sehr gut zur Abheilung.

Krätz-Garten, suche Küchen-Garten.

Kräuter-Bier, heist dasjenige Getränckе, welches zwar der gewöhnlichen Ordnung nach aus Wasser, Hopffen und Maltz gekocht, nach diesen aber durch einen Zusatz von gewissen Blumen, Blättern oder Wurtzeln, dergleichen Wermuth, Alant, Cardobenedicten, Betonien, Hirschzunge, Isop, Lavendel, Melisse, Ochsenzungen, Poley, Roßmarien, Salbey, Wachholder-Beer u. s. f. gleichsam zu einer Artzney zubereitet, wie denn auch ein aus dergleichen guten Kräutern angemachtes Bier von eben denenselben vielmahlen seinen besondern Nahmen erhält; also giebt es Roßmarien-Wermuth-Bier u. s. f. Es wird dergleichen auf verschiedene Art zubereitet: Etliche giessen an die Kräuter neue unvergierte oder unvergohrne Würtze, lassen die Kräuter darinnen bis auf den dritten Theil einsieden, und thun, wenn solches geschehen, die ausgekochten Kräuter hinweg; hernach, nachdem sie viel Bier machen wollen, pflegen sie erst von dem ordentlichen guten Bier, an das gesottene Kräuter-Bier zu füllen, und solches noch eine weile sieden zu lassen. Andere giessen gleich die heisse Würtze vom Kessel oder aus der Brau-Pfanne an die Kräuter, in ein besonderes Geschirr, und lassen es stehen, bis die Würtze oder das Bier den Safft und Geschmack der Kräuter an sich gezogen, und geben dem Bier den Zeug, wie sonst; lassen es folgends mit einander abjähren, und wenn es vergohren hat, ziehen sie das lautere Bier von den Kräutern in kleine Fäßlein ab, und thun die ausgekochten Kräuter samt den Hefen hinweg. Etliche aber legen die dürren Kräuter, immassen die grünen oder frischen darzu gar nicht dienen, entweder klein gehackt, oder auch gantz in die Fässer, fassen das Bier aus dem Gähr-Bottich darauf, und lassen es folgends etliche Tage stehen, bis es den Geschmack der Kräuter an sich gezogen, und weil diese nicht ungeschmack werden noch faulen, so lassen sie auch solche im Biere liegen, füllen aber das Bier iederzeit wieder zu, so offt sie davon abgezapffet haben; iedoch, wenn man merckt, daß das Bier den Geschmack aus den Kräutern gantz an sich gezogen, mag man solche wohl heraus thun. Zu dem Ende am besten, wenn die gehackte und zerschnittene Kräuter in saubere leinene Säcklein gethan, und also eingehänget werden. Man muß die Fäßlein, darauf man das Kräuter-Bier füllet, wohl verspünden, damit dieses nicht ausrauche und den Geschmack verliere. Man kan auch diese Kräuter, davon man das Bier machen will, wohl dörren, klein stossen und hacken, in einem [illegible] des besten Branteweins, oder des allerbesten und stärckesten Weins einbeitzen, etliche Tage, bis der Wein oder Brantewein die Kraft von den Kräutern an sich gesogen, also stehen lassen, hernach durch ein Tuch wohl ausdrucken oder auspressen, und diesen Safft in einem wohl vermachten Glas verwahren. Dieses Safft kan man etliche Tropffen oder einen Löffel voll sowohl ins Bier als Wein thun und durch einander rühren, so hat man einen guten Kräuter-Trunck. Etliche pflegen auch den Wermuth im Brach-Monat, wenn er erstarckt, zu stossen, auszupressen, und den Safft in einem Glase der Sonnen so lange zu distilliren, bis sich die groben dicken Fæces an den Boden gesetzet, und der lautere Safft oben auf gantz klar stehet, den seihen sie denselben ab, behalten ihn wohl verwacht und bedienen sich dessen, wie vorgedacht. Auf diese Weise kan man ausser Eingangs erwehnten, von Salbey, Wachholder-Beer, Melissen, Isop, Roßmarin, Lorbeeren, Ochsen-Zungen, Augentrost, Attich, Hollunder-Blüthe, Juden-Kirschen, Fenchel, Anis, Beyfuß, Lavendel, Spicanarden, Hirsch-Zungen, Borragen, und dergleichen sich ein Kräuter-Bier nach Belieben machen. Die beste Zeit, die Kräuter zu diesem Vorhaben einzusammlen, ist, wenn sie in der besten Blüthe sind, und müssen solche an einem lufftigen und schattigten Ort, aber nicht an der Sonnen, wohl abgetrocknet, und bis man sie gebrauchen will, vor dem Staub bewahret werden. Wenn die Kräuter nicht dürre genug sind, bekommt das Getränckе einen krollichten Geschmack, faulen Ansatz und schimmlet desto eher. Wer von dergleichen zugerichteten Bieren mehrere Nachricht verlanget, kan D. Heinr. Knaustens Büchlein von gekräuterten und gewürtzten Bieren nachschlagen, oder Coleri Oeconomiam Lib. II c. V disfalls nachlesen.

Kräuter-Brot, ist ein aus roggenem Teig und allerhand gesunden und guten Kräutern und Specereyen gebackenes Brot, welches als ein Præservativ vor das Rindvieh, dasselbe gesund zu erhalten, ingleichen, wenn Unfall und andere anfällige Kranckheiten unter demselben graßiren, gebrauchet wird. Man nimmt darzu Haselwurtz, oder, wie es auch sonst genennet wird, Weyrauch-Kraut, Ehrenpreis, Lungen-Kraut, Weinrauten, Widertodt, Creutzwurtzel, gestossenen Schwefel und eine Hand voll Saltz; die Kräuter muß man zuvor dörren, und nebst dem Schwefel pulverisiren, folgends mit dem Saltz vermischen, zu iedem Laib Brot eine Hand voll dieses Pulvers einmengen, und, wenn es gebacken, dem Viehe, frühe morgens, ehe es aus dem Stalle gehet, ein Schnittlein davon zu fressen geben. Andere machen das Brot auf folgende Weise: Sie nehmen Salbey, Wein-Kraut, Abroten oder Stabwurtz, Wermuth, Calmus, Lungen-Kraut, Isop, Knoblauch, Zwibel, Wachholder-Beer, Liebstöckel, Alant, Enzian, eines so viel als des andern, grün oder dürr, und thun nach Gedüncken darunter Myrrhen, Weyrauch, Teuffelsdreck, Campher, mit

ilden Saffran, Lorbeer-Staub, Biber-eil und Schwefel. Die Kräuter hackt man, as andere stösset man alles klein, knetet es nter einen roggenen Teig, nachdem viel Vieh ist, macht Laibe daraus, bäcket es wie nder Brot, und giebt iedem Stücke Rind-ieh nüchtern ein Stücklein davon, nur ein-ahl in der Wochen; ist aber der Umfall hon unter dem Vieh, so giebt man ihnen öchentlich zwey oder dreymahl davon.

Kräuter-Früchte sind vornemlich folgen-e: Artischocken, Citrullen, Erdbeeren, Gur-en, Kürbisse, Melonen, Wasser-Nüsse, Wein-auben u. s. f.

Kräuter-Säcklein, nennet man dasje-nige kleine aus dünner Leinewand beste-ende und mit mancherley heilsamen Kräu-ern ausgenehete Küßlein, welches man bey Geschwulsten oder Reissen in den Gliedern warm über zu legen, oder den schmertzhafften Ort damit zu streichen pfleget.

Kräuter-Salat, ist ein aus allerley heil-amen Artzney-Kräutern, Blumen und Kü-hen-Kräutern zubereiteter, und gemeinig-ich mit Lactucke vermengter Salat. Darzu fleget man zu nehmen: Kleinen Baldrian, Basilien, Bertram, Borragen-Blätter und Blumen, Brunnkresse, Cardonen, Dosten oder Wohlgemuth, Dragon oder Dracunculum ortensem, Erdrauch, Fenchel, Frauen-Müntze, Frevsamkraut oder Stiefmütter-lein, Garten-Kresse, Geiß-Raute, Ginster-oder Kühnschroten-Blüthe, Grevinne oder Krähen-Fuß, Kerbel-Kraut, Römischen Kohl, Krausemüntze, Blumen von der indianischen Kresse, Löffel-Kraut, Majo-an, Margarethen-Blümlein oder Maßlie-en, Melissen, Mertz-Violen, Ochsen-zungen, Petersilien, Pfeffer-Kraut, Pim-inelle, Portulac, Qvendel oder wie er theils Orten genennet wird, Feld-Kümmel, Rin-el-Blumen, junge gelbe Rittersporen, Röhrlkraut-Blätter, Roßmarien, den Win-er-Ausschlag von weissen Rüben, Rüben-Kerbel, Rübsen-Blätter, weil sie noch jung ind, Salbey, Saturey, Sauer-Ampffer, Sauer-Klee, Schlüssel-Blumen, Schnitt-auch, Blätter von Selerie, Wein-Raute, Wermuth ꝛc.

Kräuter-Suppe, heisset man diejenige, arinnen man insbesondere z. E. kleingehack-e Petersilie, oder Spinat, oder Saueram-fer u. s. f. mit abzukochen, in Gebrauch hat; der aber es thun einige nach eigenem Gefal-en so viele Kräuter hinein, als sich darzu chicken und auch zu der Zeit zu haben seyn. Dergleichen Kerbel-Kraut, Petersilie, Spi-nat, Sauerampfer, Garten-Kresse, Borragen, Melisse, Löffel-Kraut u. a. m. Diese wer-en zuvörderst sauber gelesen, gewaschen, klein eschnitten, und mit etwas Butter ein we-nig überm Feuer paßiret, daß sie den rohen Geschmack verlieren, alsdenn wird gute Fleisch-Brühe darauf gegossen, daß es wohl mit einander koche. Hierauf qvirlt man ohn-gefehr vier Eyer-Dottern und ein halb Pfund Schmeltz-Butter fein durch einander, wür-zet dieses mit Muscaten-Blüthen, und zie-het hernach die Kräuter-Suppe damit ab, und richtet sie endlich über fein Goldgelb ge-bähete Semmel-Schnittgen an, worbey noch etwas Muscaten-Blüthen darüber gestreuet werden.

Kräuter-Tranck, wird diejenige Blut-reinigung genennet, welche einige meisten-theils im Früh-Jahre, sich aus allerley la-xirenden und abführenden Kräutern in Wein oder Wasser abgekocht zubereiten lassen. Ja es ist wohl nicht unrecht hierunter zu rechnen das verschiedene Thee-Trincken, entweder von diesem Kraut oder von der Salbey, Ve-ronica oder Ehrenpreis u. s. f.

Kräuter-Wein, wird von allerhand, oder auch nur von einzelnen Kräutern und Wur-zeln angestellet; von der letztern Sorte sind die bekanntesten: Der Wermuth-Wein, der Alant-Wein, der Cardoben-dicten-Wein, der Roßmarien-Wein, der Sal-bey-Wein, der Löffel-Kraut-Wein ꝛc. und der in Nürnberg so genannte A. R. S. oder Lateinische Kunst-Wein, welcher aus Alant-Roßmarien- und Salbey zusammen ge-setzet ist. Der Wermuth-Wein, als der gemeinste und gebräuchlichste, wird folgender Gestalt bereitet: Der Wermuth muß vor der Sonnen Aufgang, und ehe dieselbe in das Zeichen des Krebses gehet, denn um diese Zeit ist der Wermuth am kräfftigsten, gebro-chen, an der Lufft, nicht an der Sonne ge-dörret, und also bis den Herbst rein und vor Staub verwahret werden. In ein Eimerigtes Faß wirfft man eine gute Hand voll, darüber giesset man schön geseiheten Most; zu dem Wermuth wirfft man eine Mulde voll Wein-beere in das Faß. Wenn der Spund ver-macht, so läst mans verjähren. Oder: Wenn man einen Eimer Wermuth-Wein anrichten will, so thut man eine gute Hand voll der stärckesten Wermuth, ein Viertel-Pfund Alant-Wurtzel, eine Hand voll rothe Rosen, eben so viel Hirsch-Zungen, zusammen in ein Säcklein, und hängt es in den Wein, wirfft auch Hagenbüchene, oder Haselstauden-Spä-ne, welche eine Nacht gewässert, und an der Lufft wohl wieder abgetrocknet worden, dar-zu, giebt aber dabey acht, daß die Späne nicht vor den Spund zu liegen kommen. Endlich läst man den Wein vergähren, so wird er recht und gut zum trincken. Hierbey ist zu erinnern, daß man bey dergleichen Wei-nen, welche vom Most bereitet werden, wo man lang mit demselben auskommen will, allezeit, so viel man des Tages heraus nimmt, des Abends wieder von andern Weinen nach-fülle. Aber bey alten Weinen gehet es nicht an, denn wenn diese einmahl angezapffet werden, muß man mit fortmachen. Der Kräu-ter-Wein wird ferner auf folgende Art gemacht: Man siedet Wermuth oder andere Kräuter, davon man einen Wein bereiten will, wie auch Gewürtze, nach Belieben, in dem Most

Ausgabe der Kalenderblätter. Die Kalenderblätter werden in Form von Postkarten ausgegeben. Sie können einzeln oder in Serien bestellt werden. Eine Serie umfasst 12 Blätter, eines für jeden Monat des Jahres. Die Blätter werden in einer Mappe geliefert, die mit einem Gummiband verschlossen ist. Die Mappe ist aus festem Karton gefertigt und mit einem Aufdruck versehen, der den Namen der Serie und das Jahr angibt. Die Blätter sind perforiert, damit sie leicht abgetrennt werden können. Die Rückseite der Blätter ist leer, damit sie für Notizen verwendet werden kann. Die Vorderseite zeigt das Kalendarium des jeweiligen Monats, umrahmt von einer Illustration, die zum Thema der Serie passt. Die Illustrationen werden von verschiedenen Künstlern gestaltet. Jede Serie hat ein anderes Thema, zum Beispiel Landschaften, Tiere, Blumen oder Architektur. Die Kalendarien sind in deutscher Sprache gedruckt und enthalten die Wochentage, die Tage des Monats und die Feiertage. Die Feiertage sind rot gedruckt, damit sie leicht zu erkennen sind. Die Kalenderblätter werden in einer Auflage von 10.000 Exemplaren gedruckt. Sie sind ab dem 1. Januar des jeweiligen Jahres erhältlich. Der Preis für eine Serie beträgt 12 Euro, der Preis für ein einzelnes Blatt 1 Euro. Die Kalenderblätter können über den Buchhandel oder direkt beim Verlag bestellt werden. Der Verlag bietet auch ein Abonnement an, bei dem die Serien automatisch jedes Jahr geliefert werden. Das Abonnement kann jederzeit gekündigt werden. Es gibt keine Mindestlaufzeit. Der Verlag gewährt Rabatte für Schulen und Vereine. Die Kalenderblätter sind auch als Geschenk geeignet. Sie können mit einer Grußkarte versehen werden. Der Verlag bietet einen Geschenkservice an, bei dem die Serien in einer Geschenkbox verpackt und direkt an den Beschenkten versandt werden. Die Geschenkbox ist mit einem Band verziert und enthält eine Grußkarte. Der Geschenkservice kostet 5 Euro zusätzlich. Die Kalenderblätter sind auch als Poster erhältlich. Die Poster haben das Format DIN A2 und sind auf festem Papier gedruckt. Sie können gerahmt oder ungerahmt bestellt werden. Der Preis für ein Poster beträgt 15 Euro, der Preis für ein gerahmtes Poster 30 Euro. Die Poster können über den Buchhandel oder direkt beim Verlag bestellt werden. Der Verlag bietet auch ein Abonnement an, bei dem die Poster automatisch jedes Jahr geliefert werden. Das Abonnement kann jederzeit gekündigt werden. Es gibt keine Mindestlaufzeit. Der Verlag gewährt Rabatte für Schulen und Vereine. Die Poster sind auch als Geschenk geeignet. Sie können mit einer Grußkarte versehen werden. Der Verlag bietet einen Geschenkservice an, bei dem die Poster in einer Geschenkbox verpackt und direkt an den Beschenkten versandt werden. Die Geschenkbox ist mit einem Band verziert und enthält eine Grußkarte. Der Geschenkservice kostet 5 Euro zusätzlich. Die Kalenderblätter sind auch als digitale Datei erhältlich. Die Datei kann auf einem Computer oder einem Tablet angezeigt werden. Der Preis für eine digitale Datei beträgt 5 Euro. Die Datei kann über den Buchhandel oder direkt beim Verlag bestellt werden. Der Verlag bietet auch ein Abonnement an, bei dem die Dateien automatisch jedes Jahr geliefert werden. Das Abonnement kann jederzeit gekündigt werden. Es gibt keine Mindestlaufzeit. Der Verlag gewährt Rabatte für Schulen und Vereine. Die Dateien sind auch als Geschenk geeignet. Sie können mit einer Grußkarte versehen werden. Der Verlag bietet einen Geschenkservice an, bei dem die Dateien per E-Mail versandt werden. Der Geschenkservice kostet 5 Euro zusätzlich. Die Kalenderblätter sind auch als Kalender für das Smartphone erhältlich. Der Kalender kann auf einem Smartphone angezeigt werden. Der Preis für einen Kalender für das Smartphone beträgt 5 Euro. Der Kalender kann über den Buchhandel oder direkt beim Verlag bestellt werden. Der Verlag bietet auch ein Abonnement an, bei dem die Kalender automatisch jedes Jahr geliefert werden. Das Abonnement kann jederzeit gekündigt werden. Es gibt keine Mindestlaufzeit. Der Verlag gewährt Rabatte für Schulen und Vereine. Die Kalender sind auch als Geschenk geeignet. Sie können mit einer Grußkarte versehen werden. Der Verlag bietet einen Geschenkservice an, bei dem die Kalender per E-Mail versandt werden. Der Geschenkservice kostet 5 Euro zusätzlich. Die Kalenderblätter sind auch als Kalender für das Tablet erhältlich. Der Kalender kann auf einem Tablet angezeigt werden. Der Preis für einen Kalender für das Tablet beträgt 5 Euro. Der Kalender kann über den Buchhandel oder direkt beim Verlag bestellt werden. Der Verlag bietet auch ein Abonnement an, bei dem die Kalender automatisch jedes Jahr geliefert werden. Das Abonnement kann jederzeit gekündigt werden. Es gibt keine Mindestlaufzeit. Der Verlag gewährt Rabatte für Schulen und Vereine. Die Kalender sind auch als Geschenk geeignet. Sie können mit einer Grußkarte versehen werden. Der Verlag bietet einen Geschenkservice an, bei dem die Kalender per E-Mail versandt werden. Der Geschenkservice kostet 5 Euro zusätzlich. Die Kalenderblätter sind auch als Kalender für den Desktop erhältlich. Der Kalender kann auf einem Desktop angezeigt werden. Der Preis für einen Kalender für den Desktop beträgt 5 Euro. Der Kalender kann über den Buchhandel oder direkt beim Verlag bestellt werden. Der Verlag bietet auch ein Abonnement an, bei dem die Kalender automatisch jedes Jahr geliefert werden. Das Abonnement kann jederzeit gekündigt werden. Es gibt keine Mindestlaufzeit. Der Verlag gewährt Rabatte für Schulen und Vereine. Die Kalender sind auch als Geschenk geeignet. Sie können mit einer Grußkarte versehen werden. Der Verlag bietet einen Geschenkservice an, bei dem die Kalender per E-Mail versandt werden. Der Geschenkservice kostet 5 Euro zusätzlich. Die Kalenderblätter sind auch als Kalender für den Fernseher erhältlich. Der Kalender kann auf einem Fernseher angezeigt werden. Der Preis für einen Kalender für den Fernseher beträgt 5 Euro. Der Kalender kann über den Buchhandel oder direkt beim Verlag bestellt werden. Der Verlag bietet auch ein Abonnement an, bei dem die Kalender automatisch jedes Jahr geliefert werden. Das Abonnement kann jederzeit gekündigt werden. Es gibt keine Mindestlaufzeit. Der Verlag gewährt Rabatte für Schulen und Vereine. Die Kalender sind auch als Geschenk geeignet. Sie können mit einer Grußkarte versehen werden. Der Verlag bietet einen Geschenkservice an, bei dem die Kalender per E-Mail versandt werden. Der Geschenkservice kostet 5 Euro zusätzlich. Die Kalenderblätter sind auch als Kalender für die Smartwatch erhältlich. Der Kalender kann auf einer Smartwatch angezeigt werden. Der Preis für einen Kalender für die Smartwatch beträgt 5 Euro. Der Kalender kann über den Buchhandel oder direkt beim Verlag bestellt werden. Der Verlag bietet auch ein Abonnement an, bei dem die Kalender automatisch jedes Jahr geliefert werden. Das Abonnement kann jederzeit gekündigt werden. Es gibt keine Mindestlaufzeit. Der Verlag gewährt Rabatte für Schulen und Vereine. Die Kalender sind auch als Geschenk geeignet. Sie können mit einer Grußkarte versehen werden. Der Verlag bietet einen Geschenkservice an, bei dem die Kalender per E-Mail versandt werden. Der Geschenkservice kostet 5 Euro zusätzlich. Die Kalenderblätter sind auch als Kalender für die Spielkonsole erhältlich. Der Kalender kann auf einer Spielkonsole angezeigt werden. Der Preis für einen Kalender für die Spielkonsole beträgt 5 Euro. Der Kalender kann über den Buchhandel oder direkt beim Verlag bestellt werden. Der Verlag bietet auch ein Abonnement an, bei dem die Kalender automatisch jedes Jahr geliefert werden. Das Abonnement kann jederzeit gekündigt werden. Es gibt keine Mindestlaufzeit. Der Verlag gewährt Rabatte für Schulen und Vereine. Die Kalender sind auch als Geschenk geeignet. Sie können mit einer Grußkarte versehen werden. Der Verlag bietet einen Geschenkservice an, bei dem die Kalender per E-Mail versandt werden. Der Geschenkservice kostet 5 Euro zusätzlich. Die Kalenderblätter sind auch als Kalender für den Projektor erhältlich. Der Kalender kann auf einem Projektor angezeigt werden. Der Preis für einen Kalender für den Projektor

rſte, aber wider die Scharbockiſche Kranckhei-
en ſehr kräfftig ſeyn. Ein ſehr guter von aller-
ey Kräutern zuſammen geſetzter Wein iſt fol-
ender: Man nimmt Wermuth-Blätter, Ma-
oran, Meliſſen, iedes eine Hand voll, Cardobe-
edicten, Roßmarien, Salbey, Lavendel, Alant-
Wurtzel, klein zerſchnitten, iedes eine Hand voll,
ohlzeitiger zerſtoſſener Wachholder-Beere
ünff gute Hand voll, friſche Lorbeer ein Viertel
fund, friſche Wein-Stauden-Blätter drey
and voll, Veil-Wurtzel klein geſchnitten vier
oth, dieſe Stücke alle läſſet man in einem
wey Eymer-Fäßlein verſchlagen, gieſſet als-
enn einen Krug voll geſottenen Moſt dar-
uf, darinnen viel Hand voll geſchnittene
Steinbrech-Wurtzeln geſotten, und verſchlägt
as Faß einen Tag lang, des andern Tages
üllet man das Fäßlein zu mit friſchem Moſt,
nd läſt es vergähren; Wenn er ſich nun ge-
äutert hat, ſo thut man folgende Stücke in ein
anges enges Säcklein, als Zittwer, Calmus,
Bibinell, Angelica, Jngber, Muſcaten-Blüt
nd Zimmet-Rinden, iedes zwey Loth, Galgant
rey Loth, ungeriebenen Saffran den vierten
Theil eines Qventleins, Campher ein halb
Qventlein, ſchneidet oder ſtöſſet alles, hängts
n Wein, verſpündet das Fäßlein etliche Tage,
och, daß es durch das Dampff-Zäpfflein Lufft
abe; hernach kan man früh Morgens nüchtern
nd Abends einen Trunck davon thun. Dieſer
Wein dienet für böſe Lufft, ſtärcket das Hirn,
Hertz, Magen, Lunge, Leber und Miltz, treibet
den Sand aus den Nieren und Blaſen, reiniget
das Geblüt in den Adern, auch zwiſchen Haut
und Fleiſche. Auf erſterwehnte Art wird auch
ein guter purgierender Kräuter-Wein aus Car-
obenedicten, Wachholder-Beeren, Blumen
von kleinen Tauſendgülden-Kraut, Entzian-
Wurtzel, Alant-Wurtzel, Pomerantzen-Scha-
len, Citronen-Schalen, Benedicten-Wurtzel,
Roſen, Schlehen, weiſſen Andorn, Meliſſen,
Baſilien, Majoran, Qvendel, Thymian, Satu-
rey, Jſop, Salbey, Roßmarien, Würtz-Nägle-
lein, Zimmet, und denen Gipffeln des Wer-
muths bereitet. Noch ein guter Kräuter-Wein
vor viele Kranckheiten, wie ſolcher von einem
berühmten Churfürſtlichen Leib-Medico ver-
ordnet worden, iſt dieſer: Nimm Cardobene-
dicten, Hirſch-Zungen, Salbey, iedes eine
Hand voll, Miltzfaren oder Miltz-Kraut, Jſop,
Roßmarien, Bibinelle, weiſſe Andorn, Knob-
lauch, Eiſen-Kraut oder Eiſenhart, Lungen-
Kraut, Leber-Kraut, Meliſſen, iedes zwey
Hand voll, Betonien, Doſten oder Wolgemuth,
iedes eine Hand voll, geſchabt Saſſafraß-Holtz,
zwey Loth, Päonien-Wurtzel drey Loth, Me-
choacannæ oder weiſſe Rhabarbar zwey Loth,
gemeinen Wermuth nach Belieben, darnach
man nemlich den Tranck bitter haben will.
Dieſe Species thue in ein neu zugerichtetes
zwey-eimeriges Fäßlein, mit gutem Firnen-
oder Ablaß-Wein angefüllet; da es aber Herbſt
Zeit iſt, fülle es mit gutem neuen Wein und
laſſe ihn darüber gähren. Dieſes Weins thue
alle Morgen nüchtern einen Trunck, desglei-
chen zum Morgen-Eſſen zwey oder drey Trün-
ke. Es iſt dieſer Wein gut vor die Lungen-
Waſſer- und Gelb-Sucht, vor den Stein, auch
zuvorderſt vor die böſe neblichte vergifftete
Lufft, machet einen guten Athem und wohl-
dauenden Magen, desgleichen einen Luſt zu dem
Eſſen, iſt auch der Leber und dem Miltze ſehr
dienlich. Von dieſem Kräuter-Wein kan man
ein halbes Jahr trincken, bis die Species wie-
derum nöthig ſind zu erneuern. Wenn man
die Kräuter im Herbſt zwiſchen den zweyen er-
ſten Frauen-Tagen ſammlet, ſind ſie um ſo viel
kräfftiger, ſtärcker und beſſer. Den guten Zitt-
wer-Wein, welcher unter denen Kräuter-
Weinen von vielen für den trefflichſten ge-
halten wird, zu machen, nimmt man den erſten
Schuß vom Reinfall oder andern edlen ſüſ-
ſen Trauben, gleich von der Preſſe, ſo viel man
will, ſetzt ihn in eine Wanne friſches Waſſer,
daß ſich das Läger oder die Hefen am Boden
ſetze, hernach thut man ſolchen in einen groſſen
verzinnten Keſſel, läßt ihn bey einem hellen
Feuer ohne Rauch bis auf zwey Drittel oder
gar bis auf die Helffte einſieden, bis man ver-
meinet, es ſey ſüß genug, doch daß es nicht gar
zu braun werde; hernach läßt man ihn über
Nacht im Keller ſtehen, und Morgens füllt
man ihn in ein ſauber Fäßlein, (NB hat man
des Moſtes nicht genug, ſo ſiedet man mehr,
nur daß einer ſo ſüß ſey als der andere) wenn
nun das Fäßlein gefüllt iſt, und etwas über-
bleibet, das mag man in einem kleinern Fäß-
lein oder anderm Geſchirr zum Nachfüllen
behalten: Denn wenn man bald daraus trin-
ket, muß man immerzu nachfüllen, ſonſt iſt er
nach Weihnachten am beſten zu trincken; ie
tieffer er im Winter hinein lieget, ie beſſer wird
er. Will man ihn anzäpffen, und doch nur
zuweilen davon trincken, hat aber keinen ge-
ſottenen Moſt zum Nachfüllen, ſo mag man
ihn nur wohl und feſte verſpünden, weil er alſo
bis auf den letzten Tropffen gut bleibet. So
lang er aber noch gäſchtet, und bis auf Weih-
nachten, muß man ihn nicht feſte zuſpünden,
ſondern nur den Spund oder einen breiten
Stein darauf legen. Wie man allerhand Kräu-
ter-Weine geſchwind machen könne, davon
giebt der gelehrte Nürnbergiſche Patritius, Herr
G. P. Harsdörffer in ſeinen Deliciis Mathe-
mat. & Phyſic. tom. 3 quæſt. 28 folgende An-
weiſung: Man nimmt drey Maaß oder Kan-
nen guten gerechten Wein, davon deſtilliret
man ein Maaß, ſolche gießt man über ein
Kraut, davon man den Wein haben will, und
läſſet es vierzehen Tage ſtehen, darnach diſtil-
liret man ihn noch einmahl, ſo werden etli-
che wenige Tropffen, den man unter einen
andern Wein miſchen kan; und dieſer Kräu-
ter-Wein ſoll lieblicher werden als der ge-
meine. Oder man ſoll Roßmarien, Wermuth,
Salbey und dergleichen nehmen, ein wenig
Brantewein darüber gieſſen, und es über
Nacht ſtehen laſſen, hernach den Safft
heraus drücken, und den Wein damit an-
machen.

Krafft-Mehl, Stärck-Mehl, Ammel-Mehl, iſt ein feines Mehl, welches aus Wei-

Bezirksamt Bruchsal.

Bekanntmachung.

Die Gemeinde Bruchsal hat beschlossen, die Straßenbeleuchtung durch Einführung von elektrischem Licht zu verbessern und hat zu diesem Zwecke mit der Firma Siemens & Halske A.-G. in Berlin einen Vertrag abgeschlossen, wonach diese Firma die Anlage und den Betrieb der Straßenbeleuchtung übernimmt.

Nach § 1 Abs. 2 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 2 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 3 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 4 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 5 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 6 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 7 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 8 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 9 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 10 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 11 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 12 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 13 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 14 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 15 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 16 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 17 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 18 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 19 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 20 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 21 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 22 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 23 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 24 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 25 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 26 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 27 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 28 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 29 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 30 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 31 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 32 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 33 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 34 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 35 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 36 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 37 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 38 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 39 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 40 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 41 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 42 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 43 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 44 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 45 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 46 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 47 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 48 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 49 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 50 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 51 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 52 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 53 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 54 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 55 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 56 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 57 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 58 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 59 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 60 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 61 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 62 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 63 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 64 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 65 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 66 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 67 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 68 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 69 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 70 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 71 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 72 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 73 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 74 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 75 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 76 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 77 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 78 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 79 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 80 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 81 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 82 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 83 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 84 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 85 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 86 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 87 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 88 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 89 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 90 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 91 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 92 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 93 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 94 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 95 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 96 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 97 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 98 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 99 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Nach § 100 Abs. 1 des Gesetzes über die Enteignung von Grundeigentum vom 26. April 1887 (Ges.-Bl. S. 77) ist die Enteignung zulässig, wenn sie zur Ausführung eines Unternehmens erforderlich ist, welches dem Gemeinwohl dient.

Wachholder-Beeren, oder auch in deren Ermangelung mit allerley Gewürme und Fliegen ernähret hat. Er hält sich mehrentheils an denen Vorhöltzern auf, und läst sich in dem tieffen Wald, es müsten denn grosse Plätze von Wachholder-Stauden daselbst zu finden seyn, selten oder gar nicht sehen. Wenn man ihn fangen will, so richtet man den Vogel-Herd mit Wachholder- oder, in deren Ermangelung, mit rothen an kleine Büschelein gebundenen Vogelbeeren zu, auch da er sehr nach Trincken lechzet, setzt man bedacht kleine Furchen immer mit Wasser anzufüllen, wozu man ihn mit etlichen Lock-Vögeln seiner Art nöthiget, die man blendet, ihnen die Beine bricht, und an einem Bindfaden flattern lässet. Wenn nun dadurch eine gute Anzahl Ziemer oder Krammets-Vögel sich herab und auf der Erde niederlassen, berücket man sie mit Schlag-Wenden auf dem Herde. Sonsten bedienet man sich auch der Donen und Lauf-Schlingen, ingleichen auch der Leim-Ruthen zu diesem Vogel-Fang. Daß vom Geschmeisse des Krammets-Vogels oder Ziemers der Mistel wachsen, und also dieser Vogel den zu seiner eigenen Vertilgung brauchbaren Vogel-Leim durch seinen Unrath zeugen solle, wie verschiedene derer Alten geglaubet, solches ist ohne Grund, denn eines theils wächst der Mistel an Ort und Enden, wo niemahls Ziemer oder Krammets-Vögel hinkommen, andern theils aber schlägt der Mistel nur auf einigen gewissen Bäumen aus, da doch diese Vögel sich auf allerley Sorten Bäume setzen, auf denen niemahl einiger Mistel gefunden wird, als wie auf Nuß-Bäumen, Castanien-Bäumen, Lerchen-Bäumen ꝛc. Die Krammets-Vögel, so man in Vogel-Häusern übers Jahr erhält, fressen zu Ausgang des Mayens wenig Wachholder-Beere mehr, dahero man sie lieber mit Gersten-Brey, darunter bisweilen etwas Mohn-Saamen oder Ameis-Eyer gemenget werden können, zu füttern pfleget. Auf grosser Herren Tafeln sind diese Vögel ein beliebtes Essen, da sie gemeiniglich entweder gespickt, oder auch nur so safftig gebraten aufgetragen werden.

Krampff, ist ein gewaltsames Zusammenziehen der Muscln an den Gliedern eines Menschens oder Viehes, welches demselben so schmertzhafft fällt, daß es solches gantz starre halten, und wenn es an den Füssen, hincken muß. Wider diesen Zufall, absonderlich bey den Pferden, nehme man Hanff-Wurtzeln, und das Laub so am Hanff-Stengel wächset, siede es im Wasser, und binde es dem Pferde warm über das Knie, daß es über die Adern gehe, damit sie ihm warm bleiben, und laß denn dem Pferde die Viertels-Adern unterhalb des Kegels schlagen, so gehet das böse Geblüte davon. Oder man kan auch Baum-Oel in einem Tiegel oder Topffe aufwallen lassen, ein wöllenes Tuch hinein stossen, und solches dem Pferd also warm über den Fuß, daran es den Krampff hat, binden, auch damit acht Tage lang nach einander continuiren, so wird der Krampff hinweg, und das Pferd wieder gut auf den Füssen seyn.

Krampff oder Schlaf-Fisch, ist ein Raub-Fisch und eine Art von Platt-Fischen von verschiedener Farbe, sonderlich aber bisweilen fleckigt, halten bis sechs Pfund am Gewicht, und haben eine schlüpferichte Haut, und eine kältende, ja sonderlich andere Fische erstarrendmachende Natur. Soll vors Kopffwehe dienen. Ist sonderlich im Meer und im Nil anzutreffen, wie auch an moraßigen Orten.

Kranckheit, ist ein unnatürlicher Zustand des Leibes, oder eines festen und flüßigen Theils desselben an einem Menschen, in einem Thiere oder einer Pflantze, so theils von innerlichen, und mehrentheils in denen flüßigen Theilen und derselben verderbten unnatürlichen und wiedernatürlichen Zustand, seinen Grund hat, welches denn wiederum meist am ersten von zu grosser Menge kommt, theils von äusserlichen Ursachen entstehet, und mit mancherley bereits zum Grunde liegenden oder folgenden Verderben und Neben-Zufällen, ferner mit Hitze oder Kälte, mit Reissen und Schmertzen, ja zum öfftern auch mit Verhinderung derer Wirckungen derer Seelen, it. mit Mattigkeit und Ohnmacht, und ferner endlich plötzlichen oder allmähligen Sterben verknüpffet ist. Man hat also Menschliche-Vieh- und Pflantzen-Kranckheiten. Wer also die Kranckheit überhaupt an einem Dinge erkennen will, muß, da es ein unnatürlicher Zustand ist, sonderlich den natürlichen und ordentlichen eines Dinges wissen, erkennen und verstehen. Die Folgen desselben sind entweder nicht sicher, oder lernen uns doch zu spät, es sey ein solcher Zustand vorhanden, sonderlich wenn wir von der Kranckheit des Viehes und der Pflantzen oder Bäume urtheilen wollen. Was die Kranckheit des menschlichen Leibes betrifft, so hat sich der Hauswirt wegen des Gebrauchs der Haus-Mittel darum zu bekümmern, damit man dabey nicht irre, und die Sache verschlimmere, als die man im Anfange, wenn es noch nicht gefährlich, und nicht gleich ein verständiger Artzt zur Hand ist, brauchen muß. Dazu sind mancherley Deutsche Anleitungen hauffen. **Richters Unterricht** ist einer der besten. Des armen Landmanns Artzt ist kurtz und gut vor Arme, und in diesem Lexico hat man die Haus-Mittel und Kranckheiten immer mit genommen, doch ist es am besten, daß man sich in Zeiten eines guten Artzts bediene. Es ist aber auch darum nöthig, daß er an sich selbst den natürlichen und unnatürlichen Zustand seines Leibes ziemlich verstehe, weil er nicht nur darnach seine Diät im essen, trincken, schlaffen, wachen, ruhen, bewegen, Kälte, Hitze, Feuchte und Trockene im Sommer und Winter, und in denen Gemüths-Bewegungen dirigiren und einrichten, sondern auch sich eben dadurch geschickt machen muß, von denen Kranckheiten seines Viehes, recht zu urtheilen, und auch hier

die

Gesetzes, die Ausführung der Bestimmungen des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Kaiserliche Marine, vom 14. Juni 1900 (Reichs-Gesetzbl. S. 255) und des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Kaiserliche Marine, vom 14. Juni 1900 und des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Kaiserliche Marine, vom 14. Juni 1900, vom 3. Juli 1906 (Reichs-Gesetzbl. S. 555) sowie des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Kaiserliche Marine, vom 14. Juni 1900 und des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Kaiserliche Marine, vom 14. Juni 1900, vom 3. Juli 1906 und des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Kaiserliche Marine, vom 14. Juni 1900, vom 3. Juli 1906, vom 14. Juni 1900

zu mercken, daß mit dem Nahmen eines Kranzes benennet werden die in einem Ziegel-Ofen oberhalb des Schlosses an bis oben hinaus rings herum an den vier Wänden des Ofens geschränckt eingesetzte Mauer-Ziegel, weil solche denen in der Mitte gesetzten Dach-Ziegeln gleichsam zu einem Krantze oder Einfassung dienen.

Krantz-Negelein, werden in Gärten gezeuget, deren Blumen, sonderlich die braunrothen, stärcken das Haupt, Hertz, Leber und Magen.

Krapp, ist ein gröblichtes holtziges Pulver, welches die Färber zum roth färben gebrauchen; es wird aus einer dünnen, langen, knotichten, in- und auswendig rothen Wurtzel bereitet, nachdem der inwendige holtzige Kern, und die äussere Rinde davon wohl abgesondert ist. Stößt man aber die gantze Wurtzel zu Pulver, so wird daraus die sogenannte rechte Färber-Röthe, welche zwar einige auch Krapp nennen, aber weit nicht so gut als der erste ist. Das Gewächse, aus dessen Wurtzel der Krapp bereitet wird, wird in Teutschland um Speyer und Straßburg, auch in Schlesien um Breßlau gebauet, doch wird diesen allen der in Flandern und Seeland wachsende an Güte vorgezogen. Man gebrauchet den Krapp in der Artzney, am meisten aber zum Färben; er giebt eigentlich vor sich allein im Wasser gesotten eine dunckelgelbe Farbe, wenn man aber das Gefärbte in Laugen tauchet, oder Fernambuc dazu thut, so wird es schön roth.

Krause-Müntze, siehe Müntze.

Krauser Kohl, suche Kohl.

Krauser Lactucke oder krauser Salat, siehe Lactucke.

Kraut, ist unter allen Pflantzen oder Gewächsen die schwächste Gattung, so mit keinem holtzigen Stengel oder Stamm versehen ist. Unter diesem Wort wird offt die gantze Pflantze mit Blumen oder Blüthen, Blättern und Wurtzeln, offt aber zum Unterschied der Wurtzel nur dasjenige Theil, so über der Erden zu sehen ist, auch offt nur die blossen Blätter verstanden. Man kan die Kräuter überhaupt eintheilen in wilde, die ohne menschliche Wartung und Pflege von sich selbst aus der Erde hervor kommen, und in einheimische oder Garten-Kräuter, die mit Fleiß durch den Saamen, durch Zertheilung der Wurtzeln, oder in andere Wege müssen gezeuget werden. Beyde diese Sorten werden ihrem Nutzen nach wieder eingetheilet in Küchen-Kräuter, die dem Menschen zur Nahrung und Speise dienen, und in Küchen gebrauchet werden, als da sind: Kohl, Lactucke, Peterßilie, Spinat, Körbel, Zwiebeln, Meerrettich und dergleichen, in Heil-Kräuter, das ist, in solche Kräuter, die zur Artzney dienlich sind, als Agley, Cardobenedicten, Wermuth, Leber-Kraut und dergleichen, und in Blumen-Kräuter, die nur zur Zier und Lust dienen, dergleichen alle Blumen sind. Die mehresten wilden, sowohl als Garten-Kräuter, was nemlich von diesen letztern nicht in der Küche gebraucht, sondern abgeputzet und weggethan wird, geben dem Vieh eine gute Weide und Fütterung. Ihrer Art nach werden sie in einheimische oder inländische, und in fremde oder ausländische unterschieden. Und weil theils Kräuter nur den Sommer über dauren, gegen den Winter aber ausgehen, andere aber auch im Winter dauren, so pfleget man jene Sommer-Gewächse, diese aber Winter-Gewächse zu nennen. Was bey denen Kräutern in ieglichem Monat zu thun, wenn zu säen, zu pflantzen, zu versetzen, aus- und abzunehmen, davon ist in dem zu Ende dieses Lexici befindlichen Land- und Hauswirtschaffts-Calender, sowohl, als hier und dar, unter denen eigentlichen Benennungen der Kräuter die benöthigte Nachricht zu finden.

Kraut, wird auch insonderheit der grüne, rothe und weisse Kopff-Kohl, Cabus- oder Cappes-Kraut genennet. Siehe Cappes-Kraut.

Kraute, ist eine Weinbergs-Arbeit, so man vierzehen Tage oder aufs längste acht Tage vor alt Johannis Baptistä verrichten soll, und in fleißiger Ausjätung des Grases und Unkrautes bestehet, damit die Berge gereiniget, und die andere Hacke desto bequemer vorgenommen werden könne. Es muß aber der Wein-Gärtner oder Wintzer fein rein krauten, und den Stöcken die übrig gelassenen Laub-Rähmen benehmen, auch das Kräutig von den Gruben ausräuffen lassen, damit die gedüngten Gruben nicht davon überwachsen, und ihnen der aeile und beste Boden benommen werde; so fället auch der Mehlthau nicht so sehr, wo rein gekrautet, als wo noch Gras und Kräutig zu finden. Der Wintzer soll auch allezeit, wenn er krautet, Hefft-Stroh bey sich haben, damit, wenn er an einen Stock kömmet, so das oberste Band überwachsen, daß er solches höher, und so lang und hoch als ers am Pfahl haben mag, fein hefftte oder anbinde, damit der Wind keinen Schaden thue. Die Beer- oder Rein-Kraute wird um Laurentii, oder aufs längste gegen Bartholomäi, wenn das Holtz allmählich zu reiffen beginnet und zu wachsen aufhöret, vorgenommen, da denn die Weinberge von ihrem Kräutig völlig zu reinigen, die Laub-Rähmen mit abzulesen und einzubrechen, und das junge kleine Gesprosse mit weg zu schaffen, auch zugleich der Stock von seinem übrigen Holtze, nebst gemeldten Laub-Rähmen zu befreyen. Das Kräutig soll man aus den Bergen nicht Bürden weise, (damit man die Pfähle auf den Boden nicht wegbreche, und die Trauben halb mit abstreiffe) sondern fein allmählich, manierlich und Büschelweise räumen und wegtragen. Man soll aber auch diese letzte oder Beer-Kraute fein bey Zeiten verrichten, ehe die Reiffe auf das Gras und Kräutig fallen, und den Stock, der dabey stehet, erkälten, oder auch die um diese Zeit unverhofft einfallende Mehlthaue ihm schaden mögen.

Kraut-Eisen oder Scharp-Eisen, ist eine lange höltzerne glatt gehobelte Tafel, in der Mitten etwas qver über durchschnitten, und mit einem scharff-geschliffenen und gantz schräg liegen-

genden Eisen qver über versehen, worauf das Kraut oder die Gurcken zum Salate klein geschnitten werden, dieses wird auch ein Salat-Eisen genennet; ein Kraut-Hobel aber, wie solcher zum Krauteinlegen gebrauchet wird, ist um ein merckliches gröſſer, hat auch gemeiniglich zwey bis drey Eisen, und an den langen Seiten zwey mit Faltzen ausgestossene Leisten, in welchen ein viereckigter Kasten einer guten Spannen hoch hin und wieder gehet. Wenn man nun Kraut zum Einlegen scharpen will, werden die Kraut-Häupte in Stücken, und die Strünckе heraus geschnitten, der Kasten voll Kraut geleget, mit der Hand eingedruckt, und also auf dem Eisen hin und her gefahren, so wird das klein gemachte Kraut zwischen denen Eisen durch und in das untergesetzte Faß fallen.

Krauten, ist eine Arbeit in Weinbergen, so des Jahres zweymahl verrichtet wird. Es ist entweder die Beer- oder Wein-Kraute. Siehe **Wein-Bau, it. Kraute.**

Kraut-Garten, siehe **Küchen-Garten.**

Kraut-Hacke, ist ein hauswirtliches Werckzeug die Erde in denen Kraut-Stücken damit aufzuluckern, und um die Pflantzen zu häuffeln. Die Gestalt derselben ist nach denen Orten und Gegenden unterschieden. An manchen Orten sind sie vornen zugekrümmt und in der Mitten hohl, fast auf eben solche Art, wie ein Huf-Eisen, Tab. V, Fig. 4; an andern aber lauffen sie vornen zugespitzt zu, wie eine Mäurer-Kelle, Fig. 5, beyde aber kommen darinnen überein, daß sie hinten eine Dille haben, in welcher ein langer hölzerner Stiel eingemachet ist, worbey man die Hacke anfassen und mit regieren kan.

Kraut hacken, ist eine Feld-Arbeit, welche bey dem Cabus- oder Cappes-Kraut vorgenommen werden muß: Denn nachdem die Pflantzen auf dem Kraut-Acker gestecket worden und beklieben, muß man etwan vierzehen Tage oder drey Wochen hernacher, nachdem sie gesetzet sind, und da etwan ein Regen eingefallen ist, mit der Kraut-Hacke die Erde unten an den Stielen oder Strüncken der Pflantzen lösen, und die fein hoch, und fast bis an die untersten Blätlein mit Erde umschütten oder behäuffeln, damit das Kraut desto besser einwurtzeln könne, und nicht so lange Stiele gewinne, auch besser in die Häupter wachse; und dieses heisset das Kraut hacken, welches man, wenn es vonnöthen ist, in vierzehen Tagen oder drey Wochen nochmahlen zu wiederholen pfleget. Manche Land-Leute haben in Gewohnheit, ihr Kraut wohl dreymahl nach und nach zu behacken: Nemlich erstlich, wenn es recht beklieben, innerhalb zehen oder zwölff Tagen lüfften sie nur das Erdreich, damit es lucker werde; vors andere wiederholen sie solches in zehen oder zwölff Tagen abermahl, doch etwas besser. Und denn vors dritte, wenn es den Acker fast decken will, so behacken sie es recht, machen Hauffen um die Stäudlein, und lassen es denn dabey verbleiben. Es muß aber diese Arbeit bey trockenem Wetter, und mit Bescheid, also, daß man die Stäudlein nicht loshacke, verrichtet werden. Wenn das Kraut nicht vor Jacobi gehacket wird, pfleget es nicht sonderliche Häupter zu bekommen.

Kraut-Hahn, siehe **Garten-Hun.**

Kraut-Stampffe, ist ein rund gebogenes, unten herum scharffes Eisen, mit einem langen Stiel versehen, wormit das Kraut in einem darzu ausgehauenen reinen Troge klein gestampfft wird. Siehe Tab. V Fig. 6.

Kraut stecken, siehe **Pflantzen.**

Kraut-Stickel oder auch **Pflantzer**, ist ein von hartem Holtze verfertigtes, an dem einen Ende zugespitztes, an dem andern aber mit einem gleich ausgehenden von selbst gewachsenen Haacken versehenes Werckzeug, womit bey Versetzung der Kraut-Pflantzen die Löcher darzu in die Erde gemachet werden. Siehet also wie ein Winckel-Haacken, und kommet das lange Stücke in die Erde, indem man auf das kurtze Neben-Ende mit der Hand drückt. Siehe Tab. V Fig. 7.

Krautstrich, siehet aus als wie ein grosser Erndte-Rechen, oder sogenannter Nach-Harken, sowohl was den Balcken, als was den Stiel anbelangt, hat aber nur drey in gleicher Weite von einander stehende breite und unten etwas kolbigt zugespitzte Zincken, womit die Kraut-Pflantzerinnen im Feld auf den Kraut-Stücken gleiche Linien ziehen, die Pflantzen darnach stecken zu können. Tab. V Fig. 8.

Kraut-Strünckе, heissen die dicken Stiele am Kraute, welche man, so bald das Kraut abgehacket und vom Acker hinweg geschaffet worden, ebenfalls ausreissen, und nicht stehen lassen soll, weil sie den Acker sehr sauer machen. In Holtz-armen Ländern wissen sich die Bauern dieser Strünckе sehr wohl zu bedienen, indem sie solche, wenn sie aus dem Acker gerissen worden, nach Haus schaffen, an der Sonne und in der Lufft trocken werden lassen, und sodenn ihre Stuben damit warm machen.

Kraut-Stücke, Kraut-Land, heisset derjenige Acker, worauf Kraut, Kohl, Rüben, Mohren, Flachs, Hanff ꝛc. erbauet wird. An manchen Orten wird ein Stücke Brach-Feld zum Kraut-Lande genommen, und das folgende Jahr Gerste darein gesäet; an manchen aber haben die Bauren besondere Kraut-Stücken, welche Trifft- und Hut-frey sind, auch zuweilen Kraut-Gärten genennet werden.

Kraut-Stücke, siehe *Parterre.*

Kraut-Wurm, suche **Raupe.**

Krebs, ist ein Wasser-Geschöpffe, so unter die Pisces testaceos oder unter die Schalen-Fische gehöret. Denn er ist gleichsam gehärnischt mit einer harten schwartzen oder blaulichten Schale, hat einen rundlichten Leib, spitzigen Kopff und einen dicken aus fünff Gliedern zusammen gesetzten Schwantz, welchen er unter und an sich ziehen und wieder von sich strecken kan; mit diesem hilfft er sich im vor- und rückwärts gehen fort, und im Schwimmen bedienet er sich dessen als eines Ruders; an seinem Unter-Leib hat er sechs Scheeren und vier Füsse, nemlich zwey grosse Scheeren vornen, und hin-

ter

ter denenselben noch vier kleine, so, ausser an denen Spitzen, mehr die Gestalt der Füsse haben, hinter diesen aber noch vier Füsse. Das Männlein ist von dem Weiblein leicht zu unterscheiden: Denn jenes hat unter dem Schwantz, zunächst wo derselbe an den Leib stösset, zwey Bärtlein, so die partes genitales desselben sind; das Weiblein aber hat nicht nur daselbst ein plattes Hertz-formiges Schildlein, sondern auch einen breitern und plattern Schwantz, damit sie ihre Brut darunter desto besser verbergen können. Diese bestehet aus kleinen Eyern, welche sie erstlich innerlich tragen, hernachmahls aber im Frühling, da sich dieselben ausserhalb Leibes begeben, unter den Schwäntzen haben. Zu solcher Zeit dörffen an vielen Orten keine dergleichen Eyer-Krebse gefangen, sondern müssen alle wieder ins Wasser geworffen werden, welches Verbot aber zuweilen schlecht in Acht genommen wird, wiewohl ein verständiger Fischer, der die Krebs-Wasser nicht gepachtet, sondern seine ordentliche Bestallung und ehrlichen Lohn hat, auch ohne Verbot, auf die Hegung der Eyer-Krebse um diese Zeit, von selbsten bedacht seyn wird. So findet man auch in vielen Fisch-Ordnungen ein gewisses Maaß, wie groß die allerkleinsten Krebse, wenn man sie zu Marckt tragen darff, seyn sollen, welche aber unter diesem Maaß, sollen zu ferneren Wachsthum von rechtswegen wiederum in die Krebs-Wasser geworffen werden. Der Krebs hat seinen Magen am Kopffe, nahs bey denen Augen liegen und in demselben drey scharffe, breite, und auf einander, wie im Triangel gehende, vornen aus schwärtzlicht- und eingefeilte Zähne, damit er seine Speise desto leichter zermalmen kan. Weil dieser Magen jährlich wenn er mautet, mietet oder sich mauset (wie solches verschiedentlich genennet wird) vergehet, und verzehret wird, so wächset alsdenn ein neuer, und zugleich zu beyden Seiten desselben, zwey runde, oben erhaben, unten platte und etwas ausgehölte Steinlein, welche entweder bey dem Abwerffen der alten Schale mit abfallen, und blaulich sind, oder aber aus den gesottenen Krebsen gesammlet werden, und weiß aussehen. Der Krebs gehöret mit unter die Raub-Fische, indem er nicht nur Fische, Frösche und Schnecken frisset, sondern auch das Aas und alle todten Cörper, die er im Wasser findet, angreiffet, ausser diesen aber sich auch von Gras und Kräutern nähret; viele halten dafür, daß er zu Nachts aus den Bächen und Krebs-Wassern austrete, und in dem Gras und am Ufer seine Weide suchend, auch Grillen, Heuschrecken und dergleichen fresse. Er lebet in und ausser dem Wasser, im Meere, Flüssen und Bächen, wiewohl sie auch in Seen und Teichen, dahin sie gesetzet worden, gefunden werden. Dannenhero zehlet man dreyerley Arten der Krebse, als Meer-Krebse, dergleichen die Krabben, Garnelen, Taschen-Krebse u. s. f. Fluß- oder Bach-Krebse, und denn See- oder Teich-Krebse. Unter allen haben die Fluß- und Bach-Krebse den Vorzug, welche wieder in roth-schäligte und Stein-Krebse unterschieden werden. Jene bekommen durchs Sieden eine schöne rothe oder roth-schwärtzlichte Farbe, diese aber sehen, wenn sie gesotten, weiß- oder bleich-roth. In der Dümer nahe bey Olten, Solothurner Gebiets in der Schweitz, sollen Krebse gefangen werden, welche von Natur und ohn gesotten roth aussehen, und daselbst bisweilen zur Kurtzweil unter die gesottenen vermischet werden, wie davon D. Johann Jacob Wagner in seiner Helvetia Curiosa gedencket. Merckwürdig ist von den Krebsen, daß sie mit dem Mond ab- und zunehmen, und sonderlich zu der Zeit im Jahre gut seyn, wenn der Monat kein R hat, nemlich im Majo, Junio, Julio und Augusto, wiewohl sie in der Weitzen-Blüthe am allerbesten geachtet werden. In denen Bächen und Flüssen werden sie von etlichen, ja wohl von denen meisten mit den Händen gefangen, und unter denen ins Wasser reichenden Stocken und Wurtzeln der Bäume, auch unter denen Steinen aus ihren lettichten und tieffen Löchern hervor gesucht. Man bedienet sich auch der Reussen und Körbe dazu, worein man einen Köder von geschundenen Fröschen, oder in Honig geröstleten Fisch-Gedärme, oder gebratenen Schöpsen-Fleische zu legen pfleget, weil sie dadurch angereitzet werden, desto lieber einzugehen. Etlicher Orten fänget man sie in den seichten Bächen auf nachfolgende Weise: Die Breite des Bachs wird mit dicht an einander gestossenen Reussen besetzet, die von einer Seiten zur andern reichen, (wiewohl auch etliche nur zwey oder drey Reussen in der Mitte nehmen) die Fischer aber gehen mit langen Stangen an dem Ufer daher, und rütteln und bewegen damit alle im Grund liegende Steine, stieren auch wohl in die angetroffene Löcher; damit nun die Krebse sich dieser Verdrüßlichkeit entschlagen mögen, gehen sie aus ihren Höhlen hervor, fallen aber darauf in die eingelegte Reussen, und werden also öffters in seiner Anzahl gefangen. Sie werden auch absonderlich an solchen Orten, wo man wegen der Wasser-Schlangen nicht gerne mit den Händen krebsen will, folgender Gestalt gefangen: Man nimmt nemlich sechs oder acht kleine und übers Creutze etwan eines guten Schuhes breite Garne, an iedwedes derselben bindet man einen Reiff, schneidet sich auch so viel Schuh-lange Stecken ab, und bindet einen ieden Reiff mit seinem Garn zu dreyen unterschiedenen mahlen und in gleicher Weite von einander, also, daß wenn das Garn gerade hin auf dem Boden geleget wird, der Stock nicht anders in die Höhe stehen muß, als wenn er in die Erden gestossen worden. Wenn diese Garn alle so angebunden sind, schnitzet man sich schmale lange Stäblein, die sowohl den Grund erreichen, als auch noch einer Spannen lang über das Wasser heraus ragen; an diese kodert man die hintern Viertel von abgestreifften Fröschen an, und leget sie nach einander an dem Ufer des Wassers hinein, daß die obere Spitzen der Stäblein heraus sehen. Diesem Aas werden die Krebse, so welche alldorten vorhanden, alsobald zugehen, und sich daran hängen, welches man

gar leicht an dem Zittern des Stockes abnehmen kan. Wenn man dieses vermercket, so kan man den Stab allmählich in die Höhe heben, und mit dem Garn oder Ketschergen darunter haltend, den Krebs an die Lufft bringen, welcher aber, indem er seine Retirade wieder ins Wasser nehmen will, alsbalden herab und in das Garn fällt. Eine noch bessere und bequemere Invention sind die Krebs-Ketschergen, worinnen sich sich die Krebse selber fangen; an solchen ist das Garn, wie obgedacht, rings umher an einen kleinen Reiff angebunden, daß es unter sich einen Sack macht; mitten durch gehet ein vier bis fünff Ellen langer Stab, welcher unten an dem dicken Ende zugespitzet ist, damit man ihn auf den Grund der Bäche und Teiche in die Erde stossen könne; das Ketschergen aber ist etwan drey Spannen hoch von unten herauf in gleicher Weite von dem Stab abstehend an demselben feste gemacht. Die geschundene Hinter-Viertel von Fröschen werden dem Reiff vom Garne gleich an den Stab angebunden, und dieser hierauf ins Wasser, wo man Krebse vermuthet, eingestecket. Was nun vor Krebse an dem Köder anbeissen, die bekommt man auch bey Herausziehung des Stabes in dem Ketschergen, als aus welchem sie nicht entwischen können, dergestalt, daß man öffters auf einmahl in einem solchen Ketschergen sechs, acht und mehr Krebse fänget. Des Nachts, sonderlich bey Donner-Wetter gehen die Krebse in den Land-Seen und Flüssen sehr nach dem Ufer zu, wenn man alsdenn mit einer brennenden Fackel oder Lichte daran auf und nieder gehet, so siehet man die Krebse stehen, und kan sie mit der Hand ergreiffen, welche Art zu krebsen das Krebs-Leuchten heisset, aber, wo sie nicht von einem Eigenthums-Herrn selbst zur Lust vorgenommen wird, insgemein verboten ist. Wenn man Krebse in stehende See oder Teiche versetzen will, muß man zu Zeit, da sie Eyer haben, etliche schöne in einen ziemlich weit geflochtenen Korb thun, und in das Wasser setzen; es muß aber ein harter und kein sumpfigter moderichter Grund seyn; sie müssen auch Löcher oder Bäume am Ufer, oder grosse Steine darinnen haben, so kriechen die jungen aus dem Korb, bleiben in dem Wasser und vermehren sich darinnen: Wo aber der See groß ist, muß man sie an etlichen Orten also versetzen. Man kan die an Stöcke gebundene Körbe, nach drey oder vier Wochen, wieder heraus nehmen. Wiewohl Krebse in Karpfen-Teiche zu setzen, darum nicht für rathsam gehalten wird, weil sie den Dämmen durch ihr Graben leichtlich schädlich seyn können; zudem treiben sie auch die jungen Karpfen von der Weide, und wenn sie Brut in ihre Löcher bekommen, so fressen sie solche. Wenn man die Krebse lange erhalten will, giebt man ihnen junge Brenn-Nesseln, oder Laub von Bäumen; ingleichen, wenn man in das Behältniß, darinnen sie sind, überbrühte aber nicht gar weiche Möhren oder gelbe Rüben wirfft, daß sie davon essen, so werden sie schön und fett erhalten. Wenn man Krebse über Land trägt, so thue man frisches grünes Gras oder Brenn-Nesseln in die Körbe. Will man welche mästen, so muß man schöne, grosse, frische und unverletzte auslesen, und sie gar mählich in ein Gefässe thun, und in einen Keller setzen; folgenden Tages in ein gut starckes Bier ein Ey schlagen, die Krebse damit besprengen, und also verdecket stehen lassen; andere besprengen allein das Gefässe, darein man sie thun will, also mit Bier, und des Abends mit Milch-Rahm oder Sahne, daß sie davon weiß werden, aber doch nicht darinnen schwimmen, so naschen die Krebse den Rahm auf, werden feist und wohlschmeckend davon; man muß sie aber des Morgens wieder mit frischem Fließ-Wasser abspülen, und hernach die todten oder schwachen und matten Krebse davon auslesen, und dieses kan man zwey oder drey Wochen also continuiren, so werden sie sehr wohlgeschmack davon. Daß durch Kunst, der Natur gemässe, in den Wassern sonderlich in den Seen und Teichen Krebse erzeuget werden können, haben verschiedene gelehrte Männer behauptet: Conrad Khunrath in seiner Medulla destillatoria giebt darzu folgende Anweisung: Man soll nemlich einem Widder (Stähr oder Schaaf-Bock) im Mayen den Kopff abhauen, und ihn alsobald noch warm und blutend auf grüne Werdene Zweige, wie sie die Korbmacher zu gebrauchen pflegen, setzen, dergestalt, daß er nur mit dem Wasser bedecket werde, und an einem Ort, da ihn die Sonne wohl bescheinen kan, so sollen Krebse daraus wachsen. Der weltberühmte Graf *Digby* hat in seiner Dissertatione de plantarum vegetatione also davon geschrieben: Die Krebse soll man wohl von aller irdischen Unreinigkeit säubern und waschen, hernach zwey Stunden in genugsamen Regen-Wasser wohl sieden lassen. Dieses Decoctum wird aufgehoben; die Krebse aber werden in ein gläsernes Brennzeug gelegt, und alle Feuchtigkeit von ihnen so viel möglich heraus destillirt, und dieses hebet man auch absonderlich auf; hernach werden die Krebse in einem Reverberatorio calcinirt, und zu Asche gemacht, mit dem ersten Decocto vermischt, und das Saltz heraus gezogen, so per filtrum gesiegen, und hernach alle Feuchtigkeit per evaporationem davon abgesondert wird; auf das im Boden übergebliebene Saltz nun gieß den aus den Krebsen destillirten Liquorem, leg es an einen feuchten Ort, daß es faule, und innerhalb wenig Tagen werden sich kleine sich selbst-bewegende, kaum eines Hirsen-Saamen grosse Thierlein zeigen, die mit Ochsen-Blut zu ernähren, bis sie so groß als kleine Wammes-Knöpffe werden; darnach thut man sie in ein höltzernes mit Regen-Wasser und Rinder-Blut gefülltes Geschirre, welches alle drey Tage mit frischem verwechselt werden muß, so werden die Krebse trefflich davon wachsen. *D. Johannes Tackius* in Mysterio resurrectionis rerum beschreibet eben dergleichen Proceß. Die Krebse sind eine so angenehme als gesunde Speise, denn sie reinigen und versüssen das Geblüte, und führen alle Säure und Tartarum ab, wehren dahero allen davon entstehenden Kranckheiten, sonderlich dem Stein-Schmertzen, und

sind,

sind, wenn sie mit Fenchel- und Dillen-Saamen gekocht, oder eine Krafft-Brühe daraus gemacht wird, insonderheit denen Schwind- und Lungensüchtigen sehr verträglich. Die gemeineste Art, sie zuzurichten, ist, daß sie bloß aus Saltz-Wasser gekocht, trocken in eine Schüssel gelegt, mit Petersilien-Blättern bestreuet, und also aufgetragen werden. Daß aber die Krebse nicht wässerig, sondern schmackhaffter werden, soll man sie sauber im Wasser auswaschen, in eine Pfanne thun, eine gute Hand voll Saltz dazu werffen, und solche, damit sie nicht ausreissen können, zudecken; wenn man sie also über ein kleines Feuer setzet, so werden sie das Wasser und die in ihnen befindliche Feuchtigkeit von sich auslassen, darinnen sie hernach, mit Zuthun anderer Nothwendigkeiten in einem grössern Feuer können gesotten werden. Dergleichen mit Saltz ohne Wasser, und also trocken abgesottene Krebse, sind weit gesünder, als die auf gemeine Weise zubereiteten. Sie können auch in Bier, mit Butter und Kümmel, oder ausgebrochen mit einer Rahm-Sosse, oder mit Butter und Citronen gekocht, oder absonderlich die grossen, wie vorgedacht, aus ihrem eigenen Wasser mit etwas Spanischen Weines gekocht, und halb abgesotten, ausgeschälet, fein gespickt, und an einem Spießlein gebraten werden. Einige pflegen sie auch roh, der Länge nach zerschnitten, mit einer Tuncke von Wein-Eßig, Pfeffer, Saltz, Baum-Oel und klein geschnittenem Petersilien-Kraut zu speisen; wie denn auch die Krebs-Eyer rohe weit delicater und wohlgeschmackter sind, als gekocht. Eine kräfftige Suppe wird aus den Krebsen folgender Gestalt bereitet: Man nimmt Krebse, so viel man will, bricht ihnen die Schalen von den Rücken, füllet sie mit einem Gehäcke von Fischen, Eyern und Semmel, und bäcket sie in Butter gar; klaubet das Fleisch aus den Schwäntzen und Scheeren, kochet es in einem Topff mit Fleisch-Brühe, leget Scheiben-weis geschnittene Semmel in eine Schüssel, und giesset die Brühe mit den ausgeklaubten Krebsen darüber, den Rand aber beleget man mit gefüllten Schalen. Oder man nimmt ein halb Schock oder auch weniger Krebse, nachdem man viel oder wenig Suppe machen will, hacket ihnen vorn die Köpffe ab, damit das Bittere heraus komme, und stosset sie in einem Mörsel gantz klein, thut sie heraus in ein Töpffgen, wirfft etliche Stücken gebähete Semmel, Muscaten-Blüthen und Citronen-Schalen hinein, giesset eine gute Brühe darauf, qvirlt es wohl durch einander, setzet es zum Feuer, und lässet es eine Weile kochen. Hernach streichet man es durch ein Haar-Tuch in eine Casserole oder Tiegel, wirffet etwas Krebs-Butter, Muscaten-Blüthen und klein geschnittene Citronen-Schalen darein, und setzet sie auf ein Kohlfeuer, daß sie warm bleibe. Unterdessen bähet man Scheiben-weise geschnittene Semmel, leget diese in die Schüssel, darauf man anrichten will, giesset sodenn die Krebs-Suppe darüber, streuet klein gehackte Pistacien darauf und besprenget sie mit Krebs-Butter, so ist sie fertig. Zu einer guten *Potage* von Krebsen mit einem Krebs-Euter, nimmt man drey Mandel Krebse, nachdem man viel Potage machen will, schneidet ihnen die Köpffe ab, daß die Galle heraus kommt, und stosset sie in einem Mörsel gantz klein. Inzwischen setzet man drey Nösel guten süssen Rahm zum Feuer, und lässet solche sieden, thut hierauf die Krebse mit Semmel-Schnitten, Muscaten-Blüthen und Citronen-Schalen darein, welches, wenn es eine Weile gekochet, man durch einander rühren, und durch ein Haar-Tuch in einen Potagen-Kessel streichen muß. Nach diesem verfertiget man ein Krebs-Euter, (wie solches weiter unten am behörigen Orte zu finden) und zum garniren ausgebrochene Krebse, diese schneidet am Kopff herein bis in die Mitte weg, daß nur der Schwantz und der halbe Leib bleibet, machet derer so viel, als man zu Unterlegung der gantzen Potage nöthig hat, bereitet auch etwas Grillade von Krebs-Euter, schneidet selbiges Schnittgenweise, wie man pfleget ein Kuh-Euter zu schneiden, und brätet es auf dem Rost, oder auf Papier im Backofen. Wenn man nun anrichtet, so schneidet man gute Semmel ein, leget das Euter darauf, und giesset von der Krebs-Coulis dazu, hingegen die ausgebrochenen Krebse paßiret man erst in Krebs-Butter; darnach garniret man damit, nebst der Grillade, die Schüssel, giesset ferner von der Krebs-Coulis an die Potage, bis genug ist, und besprenget sie letztlich mit Krebs-Butter. So pfleget man auch ein gutes Ragout aus Krebsen zuzubereiten, diese in kleine Pastetgen zu füllen, solche nach diesen vollends mit einer Krebs-Farce zu überziehen, und, nachdem selbige mit einem warmen Messer sauber zugestrichen, starck mit Krebs-Butter zu bestreichen, und in keiner allzu grossen Hitze abzubacken. Diese Krebse geben aber nicht nur gute und gesunde Speise, sondern haben auch in der Artzney einen trefflichen Nutzen. Man machet davon die bekannte Krebs-Butter, oder auch eine eigene Salbe, welche äusserlich für allerley Brand-Schaden, ingleichen für um sich fressende Wunden, und auf die Schläfe gestrichen, für wütendes Haupt-Weh, innerlich aber für alles von Fallen, Verwundungen, oder von dem sogenannten Wehthun oder Verbrechen, geronnene Geblüte treffliche Dienste thut. Die rechten Krebs-Augen, damit sie sehen, gepülvert, und dessen ein Qventlein oder zwey Scrupel in warmen Wein oder Bier eingenommen, purgieren überaus gelinde. Sechs oder acht lebendige Krebse mit drey oder vier Händen voll Hauswurtzen in einem Mörser wohl durch einander gestossen, und mit dem davon ausgedruckten Safft die Zunge, auf das beste als man kan, gerieben und gewaschen, auch ein wenig davon getruncken, vertreibet die Bräune. Lebendige Krebse zerstossen,

und einen Uiberschlag davon gemacht, heilen die geschwollenen und entzünderen Brüste der Weiber. Das Wasser, darinnen Krebse gekocht sind, laxiret den Leib, befördert den Urin, und ist denen gesund, die ein Lungen-Geschwär haben. Krebse, so im Julio und Augusto gefangen worden, lebendig in einem unverglasirten Topff, welcher wohl verlutirt oder verkleibt seyn muß, zu Asche gebrannt, von dem Pulver ein halb Loth schwer mit Theriac vermenget, und in laulichtem Scabiosen-Wasser etliche Tage nach einander getruncken, ist gut wider den wütenden Hunds-Biß. Die sogenannten Krebs-Augen oder Krebs-Steine geben ein ungemeines Haus-Mittel in verschiedenen Beschwerungen ab, davon an seinem Ort weiter unten ein mehreres nachzulesen. Denen gepülverten Krebs-Schalen wird eben die Krafft, so die Augen haben, zugeschrieben. Dergleichen mit Rosen-Oel und Pommade vermischt, und sich damit geschmieret, heilen und trocknen die fliessende Krätze der Haut; doch sind die jungen neuen Krebs-Schalen besser als die alten. Das Wasser, worinnen Krebse gesotten worden, auf Kohl- und Kraut-Pflantzen gesprenget, vertreibet die Raupen und ander Gewürme. Ein todter Krebs vertreibet die Maulwürffe, wenn er in das Loch eines frischen Maulwurffs-Hauffens gestecket wird. Das Fleisch, so aus den Scheeren und Schwantz eines gesottenen Krebses genommen wird, giebt Sommers-Zeit ein gutes Qverder oder Köder zum Angeln; wobey incidenter mit zu gedencken, daß die Haut über dem Fleisch der Krebs-Scheeren an den Spitzen roth färbe. Die Engelländer hauen die Spitzen der Scheeren ab, und vermischen dieselbige mit geraspelten Helffenbein, rothen Corallen, Agtstein, Bezoar ꝛc. zu denen Pilulis Regiis, welche in der Miltz-Sucht oder Affectu hypochondriaco, und die Säure zu dämpffen ein treffliches Mittel sind. Wer mehr von Krebsen zu wissen verlanget, der lese Doctor Philipp Jacob Sachsens Gammarologiam, darinnen er von dieser nützlichen Wasser-Creatur ausführlich gehandelt.

Krebs, ist ein Schaden, der sich nicht nur bey den Menschen und zwar bey dem weiblichen Geschlechte meist an den Brüsten, bey den Männern aber auf den Schultern äussert, sondern auch dem Vieh, und vornemlich dem Pferde Haut und Fleisch mit hinweg frißt, und das letztere um den Ort, wo er sitzt, blau und dunckelfärbig macht; Er zeiget sich anfangs in einer harten Schwulst, die überall mit aufgelauffenen Adern durchzogen, die mit der Zeit aufbrechen, welches so lange es nicht geschiehet, der heimliche, wenn die Geschwulst aber aufbricht, der eiternde Krebs genennet wird. Er entstehet von schwartzem dicken bösen Geblüte. Denselben zu vertreiben, ist vor die Menschen kein sicherers Mittel, als das Schneiden und Brennen; vor die Pferde aber soll man wohlgedörrten Hanff-Saamen klein pulverisiren, und zweymahl des Tages, bis das Pferd gesund wird, auf den Schaden streuen, dieser aber muß inzwischen gantz trocken gehalten, und vor aller Feuchtigkeit bewahret werden. Oder, man nehme Hüttenrauch, Grünspan, Vitriol, Flöhe-Kraut, weisse und schwartze Nießwurtz gepülvert, und thue es alle Tage auf den Schaden, bis der Krebs stirbt, und das faule Fleisch verzehret wird, darnach nehme man eine Salbe, damit man andere Wunden und Schäden der Pferde heilet: Dergleichen sind insonderheit folgende beyde: Recipe ein Viertel-Pfund Hirsch-Unschlitt, eben so viel Rindern-Marck und Hüner-Schmaltz; ein Pfund Terpentin, und anderthalb Pfund Baum-Oel unter einander gesotten und kalt werden lassen; Oder: Nimm Tannen-Pech, Wachs und Schafen-Unschlitt, iedes ein halb Pfund, und vier Loth Honig, das alles siede in einem verglasirten Topffe, und salbe den Schaden damit.

Krebs, ist auch eine Baum-Kranckheit, welche von einigen der Fresser genennet wird, weil er die Rinde wegfrisset, als welche hin und wieder Puckeln aufwirfft und aufspringet, worauf bald da bald dort ein Ast abstehet und verdirbet, und die noch grünenden und frischen entweder gar keine, oder doch wenig Früchte tragen, massen der Krebs, als ein innerlicher Zustand, dem Baum nach und nach alles Vermögen, und die völligen Kräfte entziehet. Einige schreiben die Ursache dieser Kranckheit denen schädlichen Himmels-Zeichen, als dem Scorpion oder Krebs, zu, weil nemlich der Baum zu einer Zeit, da der Mond durch eines von diesen Zeichen gelauffen, gepfropffet worden: Andere schieben die Schuld auf das Pfropff-Zeug, wenn nemlich der Baum mit einem unreinen Brot-Messer beschnitten worden. Noch andere legen die Ursache des Krebses auf den Unflat, der sich zwischen dem Stamm und Aesten, und gemeiniglich in allen Zwieseln zu sammlen pfleget, weilen der Krebs daselbst gemeiniglich seinen Ursprung nimmt. Diese letztere Ursache scheinet erheblicher zu seyn, als die beyden vorhergehenden, weil der Krebs auch an denen Wald-Bäumen gefunden wird, welche weder gepfropffet, noch mit einem Brot-Messer beschnitten worden; doch werden es diejenigen noch am besten getroffen haben, welche die Ursache des Krebses dem aufwallenden überflüßigen geilen Saffte, woraus auch der Brand zu entstehen pfleget, zuschreiben: Denn wenn dieser Safft ins Aufwallen kömmt, und keinen Ausgang findet, so muß er ersticken und verderben, welches denn auch der Anlaß zu der aufgeworffenen Rinde ist. Findet man dergleichen Schaden an einem Baum, so muß man denselben, so weit die Rinde aufgelauffen ist, bis auf das frische Holtz mit einem scharffen Pfropff-Messer hinweg schneiden, hernach den Ort mit einer darzu gemachten Baum-Salbe bestreichen, und ferner mit frischem Schweine-Mist, so mit Leimen vermen-

vermenget, überschmieren, so wird es wieder auswachsen, und der Krebs sich verlieren. Man kan auch im Februario, da man ohnedem die Bäume säubert, einen kleinen Bohrer ohngefehr eines kleinen Fingers dick nehmen, und damit in den Stamm desjenigen Baumes, woraus man vorhero den Krebs schon geschnitten haben soll, etwan drey Löcher bis auf den Kern bohren, und hernach von Wachholder-Holtz gleicher Dicke Zäpfflein hinein schlagen; auch forthin des Baumes mit Abschabung des Moses, Ausräumung des Unflats aus den Zwieseln, und in andere Wege, wohl warten.

Krebs-Augen, oder besser, Krebs-Steine, werden diejenigen runde Steine genennet, die sich nur zu gewissen Zeiten, nemlich in der Mause, inwendig oben am Kopffe, oder vielmehr am Magen des Krebses befinden. Die Naturkündiger geben unterschiedene Ursachen an, woher diese Steine entstehen mögen; doch wird derjenigen Meynung am meisten Beyfall gegeben, da man davor hält, daß diese Steine sich von dem Sale centrali Balsamico coagulato zu der Zeit erzeugten, wenn die Krebse sich wegen ihrer Mause versteckten, und diese steinige Materie von der Natur des Krebses darum vorräthig gesammlet werde, damit hernach der Krebs, wenn er die alte Schale abgeworffen, davon die Verstärckung der neuern Schale hernehmen könne. Diese Krebs-Augen, von welchen die blaulichten, so von lebendigen Krebsen kommen, vor besser, als die weissen, welche man den gesottenen ausnimmt, gehalten werden, haben eine versüssende Krafft, dämpffen in dem menschlichen Leibe alle unnatürliche Säure, und werden dahero als eines der allergemeinsten Haus-Mittel wider den Sod, Colic, Stein-Schmerzen, Seiten-Stechen, hitzige und abwechselnde Fieber, mit oder ohne Zusatz anderer Dinge täglich gebraucht. Wenn iemanden ein Stäublein, oder was es sonst kleines sey, ins Auge gefallen, soll man ein gantz kleines Krebs-Aeuglein in das Auge zwischen die Augen-Lieder hinein thun, also, daß es darinnen haffte, und der hohle eingedruckte Theil davon den Aug-Apffel berühre; darnach soll man mit seinem Finger auswendig unten oder oben an die Augen-Lieder des zugeschlossenen Auges greiffen, sonderlich an dem Ort, wo es wehe thut, und um dasselbe mit dem Finger sachte herum fahren, so wird der Krebs-Stein dasjenige, was im Auge gesteckt ist, mit sich heraus nehmen. Pulverisirte Krebs-Augen in frische Wunden gestreuet, stillen das Bluten derselben. Krebs-Augen mit Limonien-Safft, oder destillirten Eßig solvirt, vertreiben das Lenden- und Nieren-Wehe, und führen den Sand und Gries ab. Wer gefallen ist, und geronnen Blut bey sich hat, der nehme Krebs-Augen, lindene Kohlen und Körbel-Kraut, gepülvert und unter einander gemischt, eines halben Lothes schwer in einem Trunck warmen Eßig auf einmahl ein, und schwitze darauf. Wenn gepülverte Krebs-Augen mit Eßig und Saltz-Wasser vermischet werden, so wird gleichsam eine weisse Milch daraus, welche, alte Schäden damit bestrichen, dieselben heilen wird. Wer gantze Krebs-Augen ausserhalb denen Apothecken, und von nicht gar gewissenhafften Materialisten kaufft, muß sich wohl in acht nehmen, daß er nicht betrogen werde, denn es finden sich böse Leute, welche dergleichen aus weisser Erden, oder klar gestossenen Tabacks-Pfeiffen, so vollkommen nachmachen können, daß sie von den rechten und ächten nicht zu unterscheiden, ohne wenn ein Spiritus acidus darauf gegossen wird, welcher bey denen ächten ein Zischen oder Gähren erreget, dergleichen man aber bey denen nachgekünstelten nicht verspüren kan. Die von der guten Art werden zu uns, wie auch anderwerts zu gantzen Fässern und Säcken voll aus der Marck, Pohlen und Moscau gebracht.

Krebs-Blumen, siehe **Warzen-Kraut**, als welches einerley.

Krebs-Butter, wie solche an die Speisen zu gebrauchen, wird also zubereitet: Man putzet die Schalen von denen ausgebrochenen Krebsen sauber, damit nichts nasses darinnen bleibe, so sonst von den Krebsen weggeworffen werden, stösset sie hernach im Mörsel, und leget ein ziemlich Stück ungesaltzene Butter dazu, stösset dieses alles ferner durch einander, nimmet es mit einem Rahm-Löffel heraus, und thut es in einer Casserole oder Tiegel, setzet es aufs Kohl-Feuer, und lässet es rösten. Wenn es nun satt geröstet hat, so schüttet man es in ein Haar-Tuch, oder nur in eine Serviette, und zwinget es durch, so ist die Krebs-Butter fertig. Oder: Man nimmt ein halb Schock mehr oder weniger lebendige Krebse, hacket ihnen vorne die Köpffe ab, daß die Galle heraus kommt, stösset sie alsdenn mit Butter im Mörsel ab, und röstet sie wie die vorige, zwinget sie auch hernachmahls durch, so ists geschehen. Die zur Artzney gebräuchliche Krebs-Butter suche unter dem Wort **Krebs-Salbe**.

Krebs-Euter, wovon oben unter dem Wort **Krebs** gedacht, wird also zubereitet: Nehmet ein Schock, auch noch mehr Krebse, schneidet selbigen vornen den Kopff ab, daß das Bittere heraus kommt, stosset sie hernach im Mörsel zu einem Mus, giesset gute Milch darauf, und quirlt es durch einander, streichet dieses so lange durch ein Haar-Tuch, weil ein bisgen heraus gehen will; dieses thut hernach in eine Casserole, und setzet es aufs Feuer, rühret es auch beständig, so wird solches zuletzt zusammen fahren, als ein Eyer-Käse, schüttet solches nach diesem in einen Durchschlag, und wenn das Wasser oder Molcken davon gelauffen, so schüttet es mit viel geriebener Semmel in einen Reib-Asch, schlaget bis zwölff Eyer daran, würtzet es mit Muscaten-Blüthen und geriebenen Citronen-Schalen, und reibet es durch einander. Ferner lasset ein

Viertel-Pfund Krebs-Butter zergehen, und diese darunter lauffen, giesset noch ein halb Nössel Rahm daran, schüttet es hernach in eine Serviette, und bindet solche oben zu. Hierauf lasset in einem Topff Wasser sieden, leget die Serviette mit der eingebundenen Krebs-Farce darein, welche so lange darinnen liegen muß, bis es durchaus gekochet ist. Wenn dieses geschehen, so bindet es wieder auf, und leget es auf eine Schüssel, fanget oben von dem Topff, darinnen es gekochet, das Fette herunter, und giesset es mit etwas Brühe auf das Euter, streuet ein wenig geriebene Semmel und Muscaten-Blüthen daran, und setzet es aufs Kohl-Feuer, thut noch mehr Krebs-Butter darzu, und lasset es noch eine Weile zugedeckt kochen, so kan es hernach zu Tische getragen werden.

Krebs-Fresser, sind weisse Indianische Vögel, wie die Reiger gestaltet, nur kleiner. Sie fressen die kleinen Krebse, sonderlich in der Bucht von Campeche.

Krebs-Salbe, ist zweyerley. Eine, so nur äusserlich als eine Brand-Salbe, die andere aber, so innerlich in verschiedenen Zufällen gebrauchet, und auch Krebs-Butter genennet wird. Die erste wird folgender Gestalt zubereitet: Man nimmt zwey oder drey Pfund frische lebendige Bach-Krebse, zerstösset solche in einem Mörsel, und drucket das Wasser, so sie geben, durch ein Tuch aus, so hat man einen Krebs-Safft. Zu fünffzehen Lothen dieses Safftes nimmt man drey Pfund reines Jungfern-Honig, drey Viertel-Pfund Haus-Wurtz oder Haus-Lauch, und neun Untzen des besten Rosen-Eßigs, lässet es in einem reinen Gefässe kochen, und wenn es siedet, so mischet man daran anderthalb Untzen von dem Phlegmate Vitrioli, (das ist, von der wässerigen Materie, so in rectificatione spiritus Vitrioli abgezogen wird) verschäumet es unterdessen immerzu, und kochet es so lange, bis es keinen Schaum mehr von sich giebt, und es etwas dünner ist, als Honig pflegt zu seyn, so ist die Krebs- oder Brand-Löschungs-Salbe fertig. Auf eine kürtzere Art macht man solche von drey oder vier Krebsen, welche fein hart in Butter gebraten, und hernach in einem Mörsel gestossen werden, das gestossene drückt man hernachmahls durch ein Tuch in ein besonders Gefässe, so ist die Salbe fertig. Die andere **Krebs-Salbe** oder **Krebs-Butter** ist also zu machen. Man reisset zwey Schock lebendigen Krebsen den Magen und Mast-Darm aus, und stösset das übrige zu einem Mus. Ferner nimmt man der Schale von frischer Hollunder-Wurzel sechs Hände voll, der Schale von Kellerhals-Wurtzel vier Hände voll, stösset sie gleichfalls zu Mus, zerlässet sodenn frische ungesaltzene Butter fünff Pfund in einem saubern Geschirr und an einem gelinden Feuer, thut die zerstossene Krebse und Wurtzel-Schalen darein, läst es eine halbe Stunde wohl mit einander sieden, presset es folgends durch ein leinenes Tuch wohl aus, und thut zu dem ausgepreßten Pimpinellen-Wurtzel, Bocks-Blut, wohl zerriebene Regen-Würmer, weissen Hunds-Koth, iedes acht Loth, der grossen Nessel-Wurtzel vier Loth, und Bibergeil ein Loth, alles wohl zerstossen; nach diesem muß es zusammen wohl gekocht, fleißig umgerühret, und unter dem Sieden zehen Loth Wallrath, und von gepülvertem Bolo armeniaco so viel, daß sich die Materie färbe, darunter geschüttet, und wenn es kalt worden, in einem erdenen Geschirre verwahret werden. Diese Butter zertheilet das geronnene Geblüte, und heilet alle inwendig von Stossen, Fallen und Verbrechen herrührende Verletzungen. Die Dosis bestehet in einem Quintlein, in warmem Eßig oder Bier eingenommen, und muß das Einnehmen, wenn es nöthig, über zwey Stunden zum andern und drittenmahl wiederholet werden.

Krebs-Weide, siehe **Weide**.

Kreen, suche **Meer-Rettig**.

Kreide, ist eine feiste zarte Erde, welche in unterschiedenen Orten Teutschlandes, wie auch in Franckreich, Dänemarck, am feinsten aber auf der Insel Candia oder Creta, davon sie auch den Lateinischen Nahmen bekommen, gebrochen wird. Sie muß nicht steinicht, sondern gantz zarte seyn. Es ist dieselbe von unterschiedener Farbe, vornemlich aber weiß; diese hat viele Eigenschafften des Bleyes an sich, indem sie trocknet, und alle Säure wieder lieblich und süsse machet, so daß sie gleichsam als ein irdisches Bleyweiß gehalten wird. Unter den Teutschen hat diejenige den Preis, so bey Cölln gebrochen wird, die allerfeinste ist die aus Candia, und die Frantzösische, welche auch zur Artzney gebrauchet wird: Ausser diesem Nutzen dienet hauptsächlich die Kreide, sowohl eine Sache damit anzufärben und zu beschreiben, als auch, wie oben gedacht, die Säure zu vertreiben, und folglich das sauer gewordene Bier damit anzumachen, u. s. f. Die gelbe Kreide, welche um Nürnberg in Menge gefunden, und bloß zum Anfärben gebrauchet wird, soll ebenfalls recht trocken und nicht steinig seyn; *Wormius* in seinem Museo erwehnet noch eine schwartze und grüne Kreide, davon die erste in Lybien, die andere aber in Smirna zu finden; ja was ist die Cöllnische dunckel-braune Erde, so man Umbraun oder Umber nennet, anders als eine braune Kreide, welche, wenn man sie calcinirt, gantz in das Schwartze fällt. Wenn man die weisse Kreide in Spiritum sulphuris einträncket, und in der Kälte coaguliret, so wird gute Alaune daraus. Daher die Alaune nichts als eine bleychte Erde. Wo daher Kreide und Schwefel zu haben, da kan man Alaun-Wercke anlegen, so, da die Alaune so häuffig in Färbereyen und sonst gebrauchet wird, ein nützliches Sied- und Land-Nahrungs-Geschäffte ist.

Kresse, ist ein Kraut, dessen sich unterschiedliche Gattungen finden, nemlich die Garten-

Garten-Kresse, die wilde oder Brunnen-Kresse, und die Indianische Kresse. Die Garten-Kresse ist wieder dreyerley: Die gemeine Garten- oder Sommer-Kresse, hat enge schmale und zerkerbte Blätlein, treibt einen langen dünnen Stengel, welcher auf dem Gipfel kleine weisse Blümlein hat, nach denen breite, runde, mit dem rothgelben scharffschmeckenden Saamen angefüllte Hülslein wachsen. Diese Kresse wird zu Anfang des Frühlings auf ein Mist-Beet ausgesäet, damit man deren bey Zeiten habe, und sie mit unter die junge Lactucke mengen könne, weil sie derselben Kälte und Wässerigkeit temperiret. Hernach kan man ihn zu unterschiedenen mahlen, und fast alle vierzehen Tage, wenn man des Krauts lange geniessen will, in ein gutes und feuchtes Garten-Land säen, damit man immer jungen Salat habe. Man kan ihn auch im Winter auf Gefässe säen, etliche Tage in die Stube stellen und wohl begiessen, bis er aufgehet, hernach muß man ihn am Tage, wenns nicht allzu kalt ist, etliche Stunden an die Sonne stellen, damit er fein grün wird, und Abends im öfftern begiessen, weil dieses Gewächse die Feuchtigkeit wohl dulten kan. Der Saame, welcher dicke ausgesäet seyn will, dauret bis ins zweyte Jahr gut. Von der ersten Aussaat muß etwas zum Saamen behalten werden. Das Kraut ist nicht so hitzig als der Saamen, reiniget das Geblüte, und dienet sehr wohl wider den Scharbock, dahero man zu Verhütung desselben in Holland zur Frühlings- und Sommers-Zeit, dieses mit frischer Butter und Brot isset. Eröffnet auch die verstopffte Leber und andere Gänge. Der Saamen gestossen und ein halb Qvintlein in Wegerich-Wasser eingenommen, tödtet die Bauch-Würmer. Ein Qvintlein gepülverten Kreß-Saamen in Wein getruncken und darauf geschwitzt, curiret denjenigen, deme durch einen Fall ꝛc. das Geblüte im Leibe geronnen; wer von einem Schlag-Fluß Mangel in der Sprache leidet, der soll offt Kressen-Saamen im Munde käuen. Man pfleget dahero solchen zu verzuckern, und können so wohl alte als junge zu Abtreibung der Würmer, Eröffnung der verstopfften Kröß-Adern, Verhütung der Schlag-Flüsse, Reinigung des Geblüts und Abführung des Schleimes und Sandes aus denen Nieren, sich dessen nützlich gebrauchen. Das destillirte Kressen-Wasser hat gleiche Wirckung mit dem Saamen, und vertreibet, so man etliche Loth davon trincket, das Blutspeyen, reiniget und heilet so wohl als der frisch aus dem Kraute gepreßte Safft, allerley unreine und um sich fressende Schäden. Die Winter-Kresse, also genannt, weil sie nicht, wie die erste mit dem Sommer vergehet, sondern über Winters bleibet, wird erstlich durch den Saamen im Frühling in ein gutes feuchtes Garten-Erdreich gesäet, hernach aber durch Zertheilung der Wurtzeln vermehret, und fortgepflantzet. Wenn sie einmahl in den Garten kommt, darff man keine Mühe weiter mit Säen haben, weil sie ohnedem wohl bleibet, und wenn gleich die Blätter abgeschnitten werden, so wächset sie doch allemahl von neuem wieder aus. Sie wird gleich der vorhergehenden, sonderlich aber Winters-Zeit unter den Salat gebraucht. Der Saame dieser Winter-Kresse hält sich zwey Jahr und länger nicht. Die gefüllte Wiesen-Kresse, welche unter den zaserigen Winter-Gewächsen gehalten wird, will einen feuchten Grund haben, und muß im September durch Zerreissung des Stockes fortgepflantzet werden. Die wilde oder so genannte Born- oder Brunn-Kresse, wächset bey allen frischen Brunn-Qvellen und Wasser-Adern, hat dicke hohle Stengel, länglich rund zerschnittene Blätter, so braungrüner Farbe sind, und kleine weisse Blümlein, auf welche die Schotlein mit gar kleinen Goldfarbenen Saamen folgen. Das Kraut kan entweder als ein Salat, oder zerrieben mit etwas Zucker und Eßig, (oder an dessen Stat mit Wein) als eine Tuncke, oder nur roh des Morgens auf einer Butter-Schnitte genossen werden. Wer sich ihrer also bedienen will, mag sie im ersten Frühling sammlen lassen, weil sie zu solcher Zeit nicht nur am zärtesten, sondern auch von dem Laich der Frösche und anderes Ungeziefers noch nicht verunreiniget worden. Es ist ein sehr gesundes Kraut, welches die Eigenschafft hat, das Scharbockische Geblüte zu reinigen, zu versüssen und zu verdünnen, alle innerliche Verstopffungen zu eröffnen, den Harn, Gries und Stein zu treiben, und die Würmer zu tödten, doch sollen es schwangere Weiber mit Behutsamkeit gebrauchen. Wer vom Feuer gebrannt ist, der nehme Brunn-Kresse, Zwiebeln und frische Epheu-Blätter, zerhacke alles unter einander, röste es in frischer ungesaltzener Butter oder Lein-Oel, drucke die Butter oder das Oel durch ein Tuch, und schmiere den gebrannten Ort, so wird der Brand gleich ausgezogen werden und heilen. Die Indianische Kresse, hat diesen Nahmen daher, weil die Blätter der gemeinen Garten-Kresse am Geschmack gantz ähnlich gefunden, und so wohl die zarten Blätter als Blumen unter den Kräuter-Salat genossen werden. Dieses Gewächse wird auch von etlichen Goldfärbiger Ritter-Sporn genennet, weil seine Blume gehörnt und gespornt, gleich dem andern Ritter-Sporn ist. Der Saamen wird im Frühling in Geschirre, so mit gutem Blumen-Erdreich angefüllet, gesäet, und vor die Fenster gesetzet, da es an dem Gegitter, oder angebunden und auf gespannten Fäden sich schön in die Breite und Höhe aufziehet, und das gantze Fenster beschattet. Es will fleißig begossen, und der nach und nach abfallende weichlichte knöpfigte Saamen aufgelesen und trocken verwahret werden. Seinen zarten Blätlein sind eine Art grüner Würmer sehr auffätzig, welche, wo es übersehen wird, alles Laub

abfressen, daher sie fleißig aufzusuchen und zu vertilgen sind.

Kresse, Kreßling, ein Fisch, siehe Grundel.

Kreutz, suche Creutz.

Kreutz-Blume, siehe Knaben-Kraut, so auch Stendel-Wurtz heißt.

Kreutzer, ist eine im Reich bekannte Scheide-Müntze, so vier leichte Pfennige hält. Zwey Kreutzer betragen einen Albus oder halben Batzen, drey Kreutzer einen Kayser-Groschen, drey und drey Viertels-Kreuzer einen guten Groschen, vier einen doppelten Albus oder leichten Batzen, fünff einen guten Batzen, funffzehen ein Ort, zwantzig ein Kopff-Stück, sechtzig einen Rheinischen oder Kayser-Gulden, und neuntzig einen Reichs-Thaler.

Kreutz-Flügel, suche Flügel.

Kreutz-Kraut, sieh Creutz-Kraut.

Krieben oder **Wumer** werden die Hirsch-Seiten genennet.

Kriebs, suche Kröbs.

Krieche, Kriechel, Krücke, siehe Pflaume.

Kriechen-Baum, suche Pflaumen-Baum.

Kriechende Viole, siehe Dreyfaltigkeits-Blume.

Kriech-Ente, suche Krück-Ente.

Krinitz, siehe Grünitz.

Krippe, ist eine lange höltzerne Rinne, worinnen den Pferden der Haber und Heckerling vorgeschüttet wird. In einem wohlbeschaffenen Pferde-Stalle, sollen die Krippen denen Pferden zum höchsten bis an die Brust gehen. Einige bestimmen auch das Maaß, und wollen, wenn die Krippe von der Erde bis an den Boden vier Schuh hoch stehe, und dieselbe achtzehen Zoll breit und funffzehen Zoll in der Hohlung tieff sey, wäre es die juste Maaß für ein iedes Pferd: Denn wenn die Krippe etwas tieff, so müsse ein Pferd den Hals desto mehr in den Bogen richten, welches denn zum Zäunen, und sonst in viele andere Wege ein grosser Behelff sey. Inzwischen ist doch rathsam, daß die Krippe an einem Ort um etliche Zoll höher, am andern aber, etwas niedriger, und also abhangend gemachet werde, damit nicht nur iede Pferde nach ihrer Höhe ihre Bequemlichkeit dabey haben mögen; sondern auch diese, wie unten erwehnet wird, um so viel besser mit reinem Wasser ausgespület und gesaubert werden könne. Die Krippen sollen auch inwendig aufs netteste abgeglättet und gehobelt seyn, damit der Pferde Zungen durch einige bleibende Splitter-Risse und Aeste nicht beschädiget werden, noch das Futter sich darinnen verhalte, welches durch seine Fäulung das frische Futter anstecket und verderbet. Dannenhero werden die Krippen manchmahl mit Eisen-Blech beschlagen, welches aber wohl geschliffen und polieret seyn muß. Ein küpffernes Beschläge taugt nichts, denn so bald es feucht wird, ziehet es an, und giebt eine saltzigte Bitterkeit von sich, durch deren Ableckung die Pferde das Korn-Auffsetzen, oder Krippensetzen gewohnen. Ist aber weder eine glatte Krippe, noch Vorrath an Eisen-Blech da wäre, könnte man dünne abgehobelte Breter oder Fornier von Eichen, Linden, Ahorn, oder dergleichen schlechten Holtz an stat des eisernen Blechs anmachen. Es ist auch vonnöthen, daß die Krippe an dem niedrigsten Ende einen Ablauff oder Ablaß habe, damit man dieselbe zu Zeiten mit Wasser ausscheuren und säubern könne.

Krippenbeisser, Krippensetzer, Bahrenbeisser, Bahrengreiffer, heisset ein Pferd, welches den Fehler hat, daß es in die Krippe beisst, oder stets das Maul auf derselben liegen hat. Etliche beissen recht mit den Zähnen in die Krippe, wenn sie schlucken müssen, und lassen viel Essen aus dem Maule fallen: Solche hat man nicht gerne, denn sie bringen viel Futter unnützlich um, und verderben die unbeschlagenen Krippen. Etliche aber beissen nicht in die Krippe, sondern haben das Maul auf und in der Krippe, behalten das Fressen auch darinnen, aber sie schlucken das Futter gar schwerlich, und nässen nur hinunter, und lassen sonsten nichts aus die Krippe fallen. Diese sind gemeiniglich gute dauerhafftige Pferde, welche Friede vor den innen Würmern haben; aber ihr Fehler ist nicht zu curiren.

Krock, ist eine Art wilder Wicken mit rauhen Schoten, welche unter dem Roggen so wohl, als unter der Gerste als ein Unkraut wachsen, sind entweder grosse oder kleine.

Kröbs, Kriebs, werden bey einigen Baum-Früchten, dergleichen vornemlich die Aepffel und Birnen, die Saamen-Gefässe genennet, darinnen die Kerne eingeschlossen, weshalben einige auch eben diesen Theil den Kern heissen.

Kröpel, ist theils ein Wagen, welcher zerbrochen und nicht recht gehet, daher das Wort: Kröpel-Fuhren kommt, und was zu einem Wagen gehöret, das suche unter diesem Art.; theils bedeutet es einen menschlichen Cörper, welcher krumm und krüpelich, zerbrochen und ungeschickt zu aller oder einiger menschlicher Hauptbewegung ist.

Kröte, ist ein abscheuliches Ungeziefer, dem Frosch mehrentheils gleich, und dergestalt gifftig, daß es durch seinen Geiffer, den es in der Bosheit, und durch starckes Aufblähen des Leibes von sich sprützet, die Kräuter vergifftet, daß diejenigen, so sie also unwissend geniessen, den Tod daran hinein essen können. Spritzen sie aber diese Feuchtigkeit auf die Menschen Haut, so verursachet sie eine Geschwulst, die, wenn nicht zeitig Rath und Hülffe geschafft wird, erhartet. Es zweifeln aber doch einige, ob die Kröte an sich selbst gifftig sey, sonderlich da sie denen Gänsen das Sauffen gethan, sehr dienlich ist, und

eſt-Zeiten auf die Beulen geleget wird, ı ſie vielmehr den Gifft ausziehet, wenn ſie rher geſpieſſet und abgetrocknet wird. Sie: in den Leipziger Sammlungen das 14 und Stück von der Spinnen-Seide. Jedoch es ebt der Kröten dreyerley Gattungen: Die ıd-Kröte, iſt grau mit ſchwartzen Puckeln, ie krätzig, hat einen dicken Leib, und kan ırum alleine kriechen, hält ſich in Gärten, ſtällen und Kellern auf. Sie wird von ei-gen auch eine Uncke, ingleichen Haus-Un: genennet. Die Waſſer-Kröte, lebt im Waſſer, iſt dunckelfalb auf dem Rücken, und eich an dem Bauch, ihre Stimme iſt faſt wie r gackenden Hennen. Die Feuer-Kröte, dunckelbraun oder Rus-Farb auf dem Rü-en, bleich gelb auf dem Bauche, mit aller-und meiſt rothen Flecken eingeſprenget, lebt ich im Waſſer, und ihr Geſchrey iſt, als auf einem Horn geblaſen würde. Wenn ne Feuer-Kröte zur heiſſen Sommers-Zeit einem höltzernen Stäblein geſpieſſet, und n der Sonnen gedörret worden, ziehet ſie, enn ſie auf Peſt-Beulen, Schlangen- und nderer aifftiger Thiere Biſſe geleget wird, les Gifft an ſich, und heilet den Schaden. Denn ſich Kröten in Vieh-Ställen aufhal-n, die bisweilen die Kühe ausſaugen, daß nen die Euter geſchwellen, und ſie hernach ym Melcken nicht Milch ſondern Blut ge-n, darff man nur einen Scherbel mit Wa-en-Schmiere in den Stall ſetzen, denn weil e ſolche nicht leiden noch riechen können, ſo ehen ſie aus und kommen nicht wieder. De-en alſo von Kröten ausgeſaugten Kühen ber, darff man nur die Euter mit Butter chmieren, ſo vergehet es ihnen wieder.

Kröte, iſt auch eine Pferde-Kranckheit, ie auch der Froſch heiſt. Siehe dieſen Ar-ickel.

Kröten-Stein, Unwiſſende glauben da-on, daß es ein Stein ſey, der den Kröten im opff wachſe. Es iſt aber falſch, oder man iehet die erhärtete Hirnſchale der Kröten da-or an. Andere halten alſo eine Berg-Art der aber einen gewiſſen, runden, wie eine Nuß geſtalten Kieſel-Stein dafür, der in enen ſandichten Aeckern gefunden wird, mit inem platten Boden, haarfärbicht und mit 5 Streifen, oder auf der erhabenen Seite mit inem ſchwartzen Tüpffel verſehen.

Krone, heiſt 1) bey der Jägerey, wenn in Hirſch drey und mehr Enden auf ſeiner Stange oben hat; 2) Das Haar, ſo nächſt iber und um den Huf des Pferdes ſitzet; 3) der ein Krantz, der entweder offen oder ge-chloſſen iſt, und zu dem Schmuck eines Re-enten, ja hohen Adels in verſchiedener Ge-ſtalt, nach dem er ein Kayſer, König, Herzog ꝛc. iſt, gehöret, wovon die Wappen-Kunſt han-delt, als in welchem ſie verſchieden präſenti-ret werden; 4) iſt es ein Schmuck des ledi-gen Frauenzimmers, und der unverheyratheten Bräutigams an ihrem Hochzeit-Tage. Sie-he Krantz.

Kropff, wird die, wie ein Sack an dem Halſe der Vögel befindliche Haut genennet, worein dieſelben ihre Speiſen verſchlingen.

Kropff, heiſt auch derjenige üble Zufall am Halſe, wenn durch einen zähen und dicken Schleim, die Adern in denen Hals-Drüſen verſtopffet ſeyn, daher ſich insgemein eine flüßige Materie daſelbſt ſetzet, und eine Geſchwulſt verurſachet, die nicht leicht zu zertheilen, doch auch nicht in Eyter zu bringen, am gefährlichſten aber auszuſchneiden. Die Kröpfe ſind ihrer Art und Gröſſe nach ſehr unterſchieden. Denen Menſchen, ſo damit behafftet, dienen hauptſächlich gleich, ſo bald man anfangs etwas davon ſpüret, die warmen Bäder; hergegen haben ſolche Perſonen ſich in acht zu nehmen, vor vielen Reden, ſtarcken Schreyen, hefftigen Lachen, ingleichen vor allen unverdaulichen und ſonderlich blehenden Speiſen; auch nutzet ihnen nicht viel Saures und überhaupt unmäßiges Eſſen. Eben dergleichen Zufall begegnet auch dem Vieh, und iſt eine dicke Geſchwulſt unter dem Hals eines Schaafes, zuweilen wie ein Gans-Ey groß, voller Waſſer, welche von der Lunge und Leber ihren Urſprung hat. Wenn die Kröpffe kein Waſſer haben, ſo verfaulen ſie und werden verſchleimet. Die Schaafe kommen auf der naſſen Weide darzu, da es zum öfftern Schlag-Regen auf ſie thut. Dieſes Uibel zu vertreiben, ſticht man mit einem Pfriemen in ſolche Geſchwulſt, und drücket ſie aus; damit kan den meiſten geholffen werden. Oder: Man kan ihnen Haus-Wurtzel, Eſchene Rinden und grünen Garcheil, klein gemacht mit Saltz eingeben. Rettiche ſind ihnen in dieſem Fall auch gut. Die Schweine bekommen zu Zeiten groſſe Geſchwüre, unten am Halſe auswendig, welche auch Kröpfe genennet werden. Dieſes Uibel verliert ſich, wenn ihnen eine Ader unter der Zunge geſchlagen, und darauf das Maul mit unter einander gemiſchten Saltz und Weitzen-Mehl wohl gerieben wird.

Krug, iſt das iedem wohl bekannte Trinck-Geſchirr, welches aus allerhand Materie, als Porcellain, Zinn, Glas, Serpentin oder andern Stein, am meiſten aber aus gebrannten Thon und darzu zugerichteter Erde zubereitet wird, und iſt entweder bauchich oder gerad ausgehend, meiſt mit einem Deckel und Henkel verſehen, auch mit Zinn, ja zuweilen wohl mit Silber beſchlagen, und auf einem Fuß ſtehend, welches Beſchläge auf mancherley Art und Weiſe, nach der Forme des Kruges proportioniret.

Krücke, ſiehe Ofen-Krücke.

Krück-Elſter, ſuche Neuntödter.

Krück-Ente, oder **Kriech-Ente**, iſt eine kleine Art wilder Enten, welche gleichſam die Zwerge von den groſſen Enten ſind. Der Enterich hat auf dem Kopff blaue und unter demſelben braune Federn, um die Augen aber einen weiſſen Strich, ſonſten iſt er mit dem gantzen Leib Sil-

Digitized by Google

ber-

Reiche, Johannes, Dr. phil., Professor, Direktor der Sternwarte in Bamberg, geb. 1. Juli 1844 in Bamberg, gest. 1. Juli 1895 in Bamberg, Sohn des Kaufmanns Johann Reiche und der Elisabeth, geb. Hofmann, besuchte das Gymnasium seiner Vaterstadt, studierte 1863—1867 in Würzburg und München Mathematik und Naturwissenschaften, wurde 1867 Assistent an der Sternwarte in Bamberg, 1868 Adjunkt, 1870 Observator, 1874 Professor und Direktor. Er schrieb: Die Bestimmung der Polhöhe mittels Zenithdistanzen von Circumpolarsternen (Bamberg 1870); Die Bestimmung der Polhöhe mittels Zenithdistanzen von Circumpolarsternen (Bamberg 1871); Die Bestimmung der Polhöhe mittels Zenithdistanzen von Circumpolarsternen (Bamberg 1872); Die Bestimmung der Polhöhe mittels Zenithdistanzen von Circumpolarsternen (Bamberg 1873); Die Bestimmung der Polhöhe mittels Zenithdistanzen von Circumpolarsternen (Bamberg

uffen, schläget den Teig, der nun ziemlich rck seyn muß, mit einem Rührlöffel wohl , würtzet selbigen mit Cibeben, geschnitte- n Mandeln, Muscaten-Blüten und ein enig Saffran, welches alles man unter den eig mengen, und solchen hernach so lange lagen soll, bis er sich vom Löffel ablöset; erauf beschmieret man eine Form, so zu sol- en Kugel-Hippen gemachet worden, oder an kan auch an deren stat eine Mandel- orten-Forme nehmen, schüttet den Teig rein, und setzet ihn an einen warmen Ort, ß er fein aufgehet, setzet ihn hernach in issen Ofen, und lässet ihn fein schon backen, chtet ihn endlich an, und bereitet ihn mit Zu- er. Auf eine andere Weise machet man den ugel-Hippen auch also: Man rühret ein halb fund frisches Schmaltz wohl ab, daß es so eiß wird, wie ein Milch-Rahm, schläget acht er eines nach dem andern daran, giesset ein lb Nössel weisse Bier-Hefen, auch eben so el dicken Milch-Rahm darzu, rühret schönes ehl immerzu eine Hand voll nach der an- rn darein, bis der Teig dick wird, und sal- t ihn. Indessen lässet man ein Viertel- fund Schmaltz in einem Becken, oder in r besonders hierzu gemachten Form zergehen, d an allen Seiten ein wenig umlauffen, da- it sich der Teig nirgends anhänge, giesset sel- gen darein, setzet ihn, wenn er zuvor an ei- m warmen Ort gegangen, in einen Backo- n, welcher so heiß seyn muß, wie zum Bro- , und lässet ihn schön helle backen, leget ihn denn in eine Schüssel, und bestreuet ihn mit ucker. Dieses Gebackens wird in dem Reich n Gogel-Hopffen genennet.

Kuh, ist unter dem Rind-Vieh das Weib- in; ein bekanntes grosses vierfüßiges und ge- örntes Thier, welches zur Zucht und um der ilch-Nutzung willen in einer Haus-Wirt- hafft gehalten wird. Eine Kuh kan nicht eher ne Kuh genennet werden, bis sie zugekom- en und einmahl gekalbet hat, vorhero aber eisset sie eine Ferse oder Schelbe; **Melck- uh**, wird eine Kuh, so täglich gemolcken ird, zum Unterschied einer treuge stehen- en Kuh genennet, welche diesen Nahmen us zweyerley Ursachen führen kan: Denn ntweder höret eine solche Kuh auf, ihre Milch geben, weil sie trächtig ist, und ihre Kal- Zeit herannahet; oder aber, weil die Vieh- Magd oder eine Haus-Mutter, in Meinung e Kuh sey trächtig, weil sie wenig Milch geben, sie mit Fleiß weiter nicht melcken, ndern verseigen lassen, ohnerachtet sie nicht gekommen, sondern gälte geblieben. Die ilch Kühe sind entweder **Alt-Melcke** oder risch-Melcke; **Alt-Melcke** werden diejeni- n genennet, welche gälte geblieben, und n denen also dieß Jahr kein Kalb zu hof- n, heissen dahero auch Gälte-Kühe; wie- ohl man einiger Orten auch die trächtigen ühe, wenn sie lange hinaus, und kurtz vor er Kalbe-Zeit noch melcken, mit dem Nah- en Alt-Melcke beleget. Frisch-Melcke heis- t man diejenigen Kühe, welche, wenn sie gekalbet, wieder aufs neue gemolcken wer- den können. Die Kühe haben unter allerhand Arten Vieh, so im Haus-Wesen nothig und nützlich sind, ihres Ansehens und besondern Nutzens willen, billig die erste Stelle; denn sie geben uns in ihrem Leben Milch, Butter, Kälber, und denen Feldern Mist und Düngung; Fleisch, Häute, Unschlitt, Fett, Horn u. a. m. aber wenn sie geschlachtet worden, zum grossen Nutzen in der Haushaltung, davon weiter unten ausführlicher bey dem Worte Rind gehandelt. Zu dergleichen Vieh nun, gelanget man entweder durch Kauffen, durch Miethen oder Pachten, oder aber durch eigenes Nachziehen. Bey dem Einkauff der fremden Kühe, hat ein Land-Mann theils auf die Güte, theils auf das Alter derselbigen zu sehen: Dieses, das Alter, kan er bey denenselben also erkennen: Innerhalb zehen Monden stossen sie die vördern Zähne ab, darnach in sechs Monden die nähesten darbey, am Ende des dritten Jahrs stossen sie alle mit einander; wenn sie im Still-Stande sind, so sind die Zähne gleich weiß und lang; wenn sie aber beginnen zu alten, so werden ihnen die Zähne kurtz, ungleich und schwartz. Etliche wollen die Jahre aus den Ringen und Absätzen an den Hörnern abnehmen: Denn so offt sie kalben, sollen sie ein neues Ringlein um das Horn bekommen; wo man nun selbige abzehlete, hätte man die Anzahl der Kälber, und so man vor das glatte Horn bis auf den ersten Ring zwey, dritthalb oder drey Jahr dazu rechnete, würde man solcher gestalt ihr Alter leichtlich zusammen bringen. Weilen einige Kühe spat, einige frühe kälbern, auch bekannt, daß manche etliche Ringlein theils auslassen, theils aber nicht ordentlich treiben, als ist leicht daraus abzumercken, daß man ihr Alter nicht eben so gar gewiß, sondern nur beyläufftig hieraus wissen könne. Die meisten Kühe verrathen ihr Alter mit dem groben Geschrey; auch sind die langen und breiten Klauen eine gewisse Anzeige, daß sie am längsten darauf gegangen seyn: Daher thut ein Land-Mann am besten, wo er sich neue Kühe schaffen will, oder muß, so kauffe er sich fein junge Kühe, die zwey oder drey Jahr alt sind, und deren Alter er gewiß wissen kan, oder die zum höchsten nur zwey oder dreymahl gekalbet haben: Denn obwohl die alten mehr Milch geben, als die jungen, so können es doch die alten Kühe so lange nicht mehr treiben, als die jungen, die von Tag zu Tag zunehmen, und immer bessere Nutz-Kühe werden. Jenes, nemlich die Güte betreffend, so werden sich zwar wohl die meisten Haushalter befleißigen, gut Vieh aufzuziehen, aber auf den Marckt werden sie dergleichen selten bringen, es treibe sie denn die äusserste Noth darzu: Es soll dahero ein Haus-Vater mit Bedacht, und nicht so bald einem, der ihm vorkommt, abkauffen, denn an Zucht-Vieh kommt wenig zu Marckte, oder wird sonst feil, wenn es nicht einen Mangel an sich hat. Er soll dahero die, so er nicht kennet, fragen, wo sie zu Hause;

auch

auch so viel möglich die Ursachen, warum die Abschaffung geschiehet, zu erforschen, sich angelegen seyn lassen. Von bekannten Leuten kauffen, ist auch darum besser, daß man sich im Fall ereignenden Mangels desto füglicher zu erholen wisse. Die besten Kühe sind sonsten insgemein die, so von edler guter Art, grossen Bäuchen, wohlgewachsenen Gliedern, und gestrutzten Euter oder gutem Milch-Zeug sind, und denen es darneben an Lust zum Essen, Freude zum Springen, auch an guter und gesunder innerlicher und äusserlicher Leibes-Beschaffenheit nicht ermangelt. Absonderlich muß man im Kauffen zusehen, ob sie an den Eutern alle Striche richtig haben; denn es ist bekannt, daß etliche nur mit zweyen, etliche mit dreyen Strichen Milch geben, da es doch mit allen vieren solte seyn; dahero ist rathsam, daß man sie nicht eher kaufe, als bis man sie entweder Morgens, Mittags und Abends melcken sehen, oder es selbsten zwey oder dreymahl probiret hat; zumahl da betrügliche Verkäuffer die Kühe ein- oder mehrmahl nicht ausmelcken lassen, damit sie feine grosse Euter mit auf den Marckt bringen, welche sie denn theurer verkauffen helffen sollen. Wenn eine Kuh über zwölff Jahr alt ist, so taugt sie nicht viel mehr, als zum Mästen und Schlachten, denn ob man auch welche findet, die von starcker Natur, und bis in das sechzehende Jahr fruchtbar und melcke sind, so ist doch davon keine Regel zu machen. Was die Miethe, als die andere Art zu Kühen zu gelangen betrifft, so ist solche in hiesigen Landen, sonderlich von Zucht-Kühen bekannt, und wird selbige von denen beobachtet, welche wegen Fortführung ihres Haushaltens das Rind-Vieh nicht wohl entbehren können, und gleichwohl die Mittel nicht haben, mit Kauffen sich solches anzuschaffen. Die dritte Art ist die Nach-Zucht, durch welche ein bereits mit Vieh versehener Haus-Wirt, den Abgang an alten entweder verkaufften oder geschlachteten, oder verunglückten Kühen, aus seinem eigenen Stalle wieder ersetzen kan. Es ist hierbey insonderheit wohl zu beobachten, daß das Zucht-Vieh beyderley Geschlechts guter nutzbarer Art, von rechter Grösse, feiner Gestalt, gesund, und mäßigen Alters sey: Denn obschon bisweilen mit Mühe ein geringes verbuttetes Stücklein Vieh auch auf die Beine zu bringen, so ist doch gewisser und besser, man halte so viel möglich die Wahl, und lasse auch sonderlich das Vieh nicht zu jung, und etwan im andern oder dritten Jahr, sondern, wenn die Kalben ihre völligen drey Jahr alt sind, zukommen: Denn das alte Viehe erlanget nachgehends selten rechte Kräffte und Stärcke, und bleibet auch das junge Vieh klein und krötzig, daß es zur Zucht durchaus nicht rathsam zu behalten. Man hat auch auf die Zeit, da die Kühe zukommen, sonderlich darum acht zu haben, damit die Kalbe-Zeit hernach also falle damit die, wegen der Fütterung sonst geringe Milch desto reichlicher zu erlangen: Denn die Kühe nach der Zeit, wenn sie wieder zukommen, allmählich an der Milch abnehmen. Wenn nun die Kühe um Weihnachten kalben, so ist die beste Milch-Zeit an dergleichen Kühen auf Pfingsten; weil aber vor Pfingsten kein das Futter, so zu guter Milch dienet, herkommt, so ist rathsamer, daß die Kühe ein Fastnachten, etwan um das Mittel des Monats kalben, und also damit besser in die ter-Zeit einrücken; welcher gestalt auch Milch-Zeit so lange währet, als man Weide grün Futter zu geben, oder auch nur unter mengen hat. Die dieser Meinung sind, lassen den Stier im Julio oder Augusto zu. Etl haben ihre Kälber lieber gegen den Herbst geben diese Ursache, daß man sie mit guten und fleißiger Wartung verpflegen könne, wie auch, wenn sie den Winter in zarter Jug überstanden haben, hernach desto dauerhaffter zu hoffen seyn; die einen Gefallen an diesen haben, lassen den Stier im Februario oder Martio zu. Bey herannahender Kalbe-Zeit, wo die Kühe die Milch gäntzlich verlieren und (der rechte Terminus lautet) treuge oder trucken stehen, müssen sie ein wenig besser gehalten, und in der Kalbe-Zeit selbsten fleissig ihnen gesehen, und das behörige in Acht genommen werden, damit sie nicht, aus Ermangelung gebührender Hülffe und Handreichung, Schaden leiden, und Kuh und Kalb, oder wenigstens eines von beyden darüber zu Grunde gehen mögen. Die Trage-Zeit der Kühe belaufft sich entweder auf neun oder zehen Monat, und die Bauren rechnen durchgehends vierzig Wochen dafür. So lange eine Kuh mit dem Kalbe gehet, soll man fleißig lassen Achtung geben, damit sie weder durch das Springen über die weiten und tieffen Gräben, noch durch wilde Anlauffen wider die Hecken und Zäune den, etwas am Leibe verrencken, zerfallen, sich stossen, sich mit einem Dorn-Stich verletzen oder in andere Wege beschädigen könne. Den nen kalbenden Kühen muß auch die Siede wenig besser gemenget, und eingeweichte Oel Kuchen aufs gebrühete Futter gegossen; auch das Trincken mit kleinen Trebern, Kraut und Grummet angemachet werden, damit sie gleichwohl vor dem andern Vieh einen Vortheil haben, welchen sie hernachmahls wohl mit mehrerer Milch als auch mit einem schönen Kalbe reichlich bezahlen werden. Die Zeit über, da sie trocken oder treuge stehen, ist es gut, wenn man ihnen Lein- und Hanf-Saamen gesotten auf ihre Siede geben kan, damit sie innerlich gereiniget werden. Wenn ihnen von der erstockten Milch die Euter zu groß und voll werden, da es denn leichtlich zu einer Verschwellung hinaus schlagen kan, so muß man sie, wo man es siehet und merket, rein ausmelcken; die Milch kan man ausbuttern, weil die Butter davon gar heilsam ist, und zu Salben verbrauchet wird. Die abgelassene Milch aber giebt vor die Hühner ein angenehmes Getränckе. Damit die Kühe nicht verwerffen, soll man ihnen alsobald wenn sie zugekommen, Quitten-Kern, Fenchel und Feld-Kümmel-Saamen, welche in einem

en Topff Wassers mit drey Löffel voll Honig, nd einer zerstossenen Eyer-Schale, aus welcher vor ein Hünlein ausgekrochen ist, vermischet orden drey Morgen hinter einander eingeben. trüge aber eine Kuh gar über die Zeit, so koche man Zwiebel-Schalen, einen guten Theil Soley, und gantzen Saffran, zusammen in Bier ab, und gebe es ihr zwey oder drey mahl in, so muß das Kalb von ihr gehen, es sey nun odt oder lebendig; doch muß dieses Mittel nicht or der Zeit, da etwan die Kuh ordentlicher Weise noch trächtig wäre, gebrauchet, und dadurch das Kalb muthwillig in Gefahr gesetzet erden. Wenn einer Kuh, wie öffters geschiet, das Kalben sauer ankommt, muß man ihr echs oder sieben Zwiebeln so tieff in den Hals inein schieben oder stossen, daß sie solche verchlucken muß, so wird es ihr das Kalb beförern. Will es aber mit der Affter-Geburt nicht ort, so koche man nur vor einen Groschen oder echs Pfennige Lein mit Wasser, und gebe es ihr u trincken, oder zerschneide zwey Härings-Schwäntze fein klein, stecke selbige ihr in den Hals, oder siede Beyfuß ab, und giesse es ihr n den Hals hinter, daß sie es hinunter lassen muß, so wirds bald fortgehen. Wenn nun ie Kuh gekalbet hat, geben ihr etliche eine Hand voll Saltz, und darnach über eine kleine Weile ein wenig Siede oder Häcksel, und mengen darunter fein dicke Stücken von zerbrochenen Leinkuchen, als wovon sie sehr gestärcket werden, und mischen denn noch ziemlich viel Schrot mit an. In eben dergleichen Siede streuen sie auch zwey oder drey Stengel Wermuth, und gebens ihr zu trincken. Andere geben ihr auf einem gebäheten Brot drey rothe Hasel-Nüsse ein, ohne daß sie eine andere Ursache geben können, als daß es gut sey, und ihre Eltern es auch so gemachet hätten; hernach melcken sie die Kuh alsobald aus, ehe noch das Kalb an das Euter geleget wird, werffen Saltz und Kleyen darein, giessen warm Wasser dazu, legen auch zerriebene Leinkuchen darein, und lassen es also dieselbe saufen. Die ersten drey Tage geben sie ihr nicht viel Siede auf einmahl, sondern wenig und desto öffter, damit sie sich nicht überfressen könne, und eben so lang bekömmt sie auch kein kaltes Wasser. Andere aber geben ihnen gantzer acht Tage lang, nebst anderm Futter nichts als warmes Wasser, mit ein wenig Mehl zu trinken, und legen ihnen bisweilen eine Gersten-Garbe nebst gutem Heu zur Stärckung vor. Die Fütterung der Kühe belangend, ist bekannt, daß, wenn es warm wird und zu grünen beginnet, dieselben das dürre Futter nicht mehr gerne fressen, weil sie das Grüne riechen, und sich darnach sehnen, und weil sie denn zu solcher Zeit lieber Hunger leiden, als in dem dürren Futter sich satt fressen, so muß man anfänglich nur so viel junge Nesseln oder Feld-Gras zusammen bringen und sammlen lassen, daß unter die Siede etwas gemenget werden könne, bis es gute Weide giebet, und denenselben das junge fette Gras, ingleichen die Weitzen-Schrepffe, das Wick-Futter, auch grün Kraut, Mohren und Rüben, welche die Milch trefflich mehren und verbessern, zu mercklicher Beförderung des Haus-Nutzens, vorgegeben werden kan. Wenn die Weide vergangen, und das grüne Futter schier alle worden, so nimmt man das dürre Futter, als Heu, Grummet und allerley Stroh zur Hand, machet ihnen Siede und Häckerling mit allerhand Spreuen gemenget, an, und füttert die Melck-Kühe damit den Winter über folgender Gestalt, als des Morgens wird ihnen solche gemengte Siede zweymahl nach einander eingeschüttet, hernach leget man ihnen Heu vor, oder in Mangel dessen, die Wirr-Bunde oder Wurm-Gebünde von Weitzen-Roggen- und Gersten-Stroh, und werden getränckt. Von Haber-Stroh, wie einige wollen, soll man denen Melck-Kühen keine Wirr-Bunde vorlegen, weil sie davon verseigen, und nicht viel Milch geben sollen. Dem schnurstracks zu entgegen wird an vielen Orten das Haber-Stroh vor die Kühe verfüttert, hingegen das Gersten-Stroh denen Schaafen, welche es besonders gerne fressen, oder denen Acker-Pferden gegeben, oder auch in Ermangelung derselben zum Unterstreuen gebrauchet. Zu Mittag giebet man ihnen wieder einmahl der gemengten Siede, und leget ihnen Heu und Stroh darnach ein, und läßt sie aus dem Stall zur Tränck gehen. Wenn es gut Wetter ist, so läßt man sie auch zu Mittage in den Hof, und leget ihnen in die Rauten allerhand Wurm-Gebünder, und geußt ihnen Wasser in den Trog, daraus zu trincken. Abends schüttet man ihnen wiederum zweymahl der gemengten Siede ein, giebt ihnen alsdenn Heu oder Stroh, oder wie vorgedacht, Wirr-Bunde. Zur Siede wird gemeiniglich vor die Kühe Weitzen- oder auch Roggen-Stroh geschnitten. Wenn man bey einem Vorwercke viel Stutten hält, vor welche man viel Spreuer bedarff, daß man damit vors Rindvieh nicht auskommen kan, so lassen etliche gut Heu oder Grummet, als ein Gebund, unter zwey Schütten Weitzen-Stroh schneiden, und füttern die Kühe damit. Wiederum etliche, so es nicht besser haben, geben den Kühen nur lauter Siede, und legen ihnen darauf Heu oder Wirr-Bunde vor. Wenn die Tage kurtz sind, giebet man ihnen zu Mittage keine Siede, sondern leget ihnen entweder im Stalle, oder im Hofe nur Wirr-Bunde vor, und im harten Winter, etwa um Weihnachten das Erbs-Stroh; wenn aber der Tag zunimmt, so wird ihnen das Siede-Futter zu Mittag eben auch, wie zu Morgens und Abends gegeben, und auch Heu und Stroh vorgeleget; etliche streuen klein Saltz in die Krippen oder Kuh-Tröge; etliche legen ihnen Stein-Saltz zu lecken vor, oder geben es ihnen ins Gespüle, und lassen sie davon trincken. Das geringste Futter soll man allezeit allem Rindvieh voran, und das Heu oder Wurm-Gebünde hernach geben, denn sonsten würden sie die Siede nicht mehr fressen. Man soll auch, wenn man es thun kan, die Melck-Kühe des Tages einmahl mit warmen Gespüle,

mit

mit Ohs oder Schrot, Kleyen, Oel-Kuchen, Kraut und Rüben gemenget, träncken, davon bekommen sie viel Milch, und werden auch fein starck davon. Das Hirsen-Stroh, so nicht recht dürre und gemeiniglich viel Feuchtigkeit hält, ist den Kühen nicht gut vorzulegen, sowohl als das beschleimte Heu, denn sie offt daran erkrancken und sterben. Wenn die Kühe auf den Frühling wieder zu Felde gehen, sonderlich wenn die Weide noch so gar jung und klein, soll man ihnen vorhero alle Morgen ein gutes Futter, und weil sie gerne zu solcher Zeit Gifft im Grase zu bekommen pflegen, zugleich auch ein wenig Saltz oder Theriack auf einem Schnitten Brot geben, als welches ihnen hierzu sehr gesund ist. Sonsten soll eine gute Wirtin, so viel möglich, selber bey dem Füttern und Melcken seyn, damit sie sehe, ob auch die Kühe das Ihrige richtig bekommen, und von denen Mägden reine ausgemolken werden: Denn manche schläfft unter der Kuh ein, milcket dieselbe nicht zur Helffte aus, davon sie denn verseiget, folglich auch die Milch immerzu abnimmt. Man hält aber diesen Unterschied im Melcken, daß man nemlich ohngefehr von Ostern oder vom Georgen-Tag anfängt und bis in den September auf Crucis des Tages dreymahl, als Morgens, Mittags und Abends milcket; von dar aber bis wieder Ostern, als in den kurtzen Tagen, zweymahl, nemlich nur des Morgens und Abends. Die Vieh-Mägde sollen endlich ihre Melck-Kühe fein rein und sauber halten, und zuweilen den an ihnen befindlichen Unflat abkratzen; ihre Krippen oder Tröge alltäglich ausputzen, die Stallung fleißig ausmisten, und ihnen alltäglich eine frische reine Streu machen, welches alles denen Kühen sehr verträglich ist. Wenn man eine Kuh zur Mastung aufstellen will, so darff man sie nicht melcken, weil es sonsten an Talch und Unschlitt abgehet, man muß auch verhüten, daß sie sich nicht ablecken kan, weil solches die Fettigkeit verzehret. Die beste Zeit die Kühe zur Mastung aufzustellen, ist im September, und können sie sodenn mit dürrem Heu, Schrot, Mehl-Träncken, Mohren, Rüben und dergleichen am besten gefüttert, gemästet und sodenn geschlachtet werden. Viele halten an einer ausgeschlachteten Kuh vor das delicateste das Euter, welches sie auf unterschiedene Art zuzurichten wissen. Dessen Vorbereitung aber bestehet darinnen, daß es sobald es von der Kuh geschnitten, mit Wasser und ein wenig gesaltzen zum Feuer gesetzet, wenn es denn weich gekocht, in kaltes Wasser geworffen und darein fein sauber geputzet werde. Hierauf schneidet man dasselbe ohngefehr wie Nudeln, bräunet etwas Mehl in heisser Butter, giesset alsdenn Fleisch-Brühe, Wein und etwa einen Eß-Löffel Eßig darzu, würtzet dieses mit Jngber, Pfeffer und Nelcken, leget das in Nudeln geschnittene Euter nebst einer gantzen Zwiebel auch hinein, schüttet eine Hand voll rein gelesene und gewaschene Cibeben mit Citronen-Schalen und Zucker darüber, welches, so es mit einander gekocht hat, zum Anrichten fertig. Oder man schneidet solches Stückweise ohngefehr eines guten Messer-Rückens dick, so breit und groß aber als das Euter selbsten ist; hierauf ordnet man geriebene Semmel mit Pfeffer und Saltz vermengt, tuncket das Euter in zerlassene Butter, bestreuet es mit gedachter Semmel, leget es auf den Rost und lässets fein gemächlich braun; bey dem Anrichten wird braune Butter darüber gegossen, geriebene Semmel wie auch Citronen-Scheler darauf gestreuet; oder man bäcket das in Scheiben geschnittene Euter sogleich in heissem Schmaltze, daß es auf beyden Seiten fein gelb werde, und streuet bey dem Anrichten Citronen-Scheler darüber. Noch andere reiben es auf einem Reibeisen, machen aus diesem einen halb Pfund Nieren-Stollen, eingeweichte Semmel und fünff Eyern, nachdem dieses gehörig gewürtzet, eine abgeriebene Speise, giessen dieses in eine Schüssel, die von Teig einen Krantz hat, und backen es also in einem Backofen fein gemächlich.

Kuh, heisset beym Reb-Hüner-Fang ein von Leinwand wie eine Kuh gebildeter Sack, darein der Hüner-Fänger kriechet, wenn er Rebhüner mit dem Treibe-Zeug fangen will, oder es wird auch ein Schild von Leinewand also genennet, darauf eine Kuh gemahlet ist, welche man mit Händen vor sich hält, und damit die Hüner auf das Zeug lostreibet. siehe Rebhun.

Kuh-Blumen, wachsen häuffig auf denen sumpffigten Wiesen und an denen Bächen. Dienen wider die Lenden-Schmertzen, so von Winden entstehen.

Kuh-Dillen oder **stinckende Camillen**, bekommen höhere und stärckere Stängel als die rechten Camillen, die Blätter sind auch grösser und dunckelgrün. Sie riechen recht häßlich.

Kuh-Weitzen, ist ein Unkraut, so in fetten Aeckern unter dem Weitzen und Roggen mit braunrothen Blumen, in Gestalt eines Fuchs-Schwantzes wächset, und in breiten Scheten schwartze Körner fast wie Weitzen, doch etwas kleiner trägt. Wenn es unter dem Weitzen häuffig mit gemahlen wird, so verursachet das Brot, it. das Weitzen-Bier davon, Haupt-weh und Tummheit, doch ist es nicht so ungesund wie der Radel.

Kübel, nennet man dasjenige Geschirr aus Holtz oder Thon, darein man eine Sache zu schütten, und vermittelst dessen weiter fortzuschaffen, oder in den Gärten mancherley Bäume einzusetzen pfleget, die des Winters nicht in dem Lande stehen bleiben dürffen, sondern in die Winterung gesetzet werden müssen; worzu man denn gemeiniglich holtzerne gebrauchet, die mit eisernen Reiffen beschlagen, und auf den Seiten entweder mit eisernen Ringen zum Handhaben versehen sind; oder nur, welches besser, mit Eysen beschlagene runde Löcher haben, darein krumme eiserne Haacken sich eindrehen lassen, die mit Rincken versehen, vermittelst derer, wenn man nur zwey bey der Hand hat, alle in einem Garten befind-

befindliche Frucht-Kübel, welche vor Winters in die Gewächs- und Glas-Häuser zu bringen, nicht allein bequem fortzuschaffen, sondern es ist auch eine Menage in dem Beschläge darbey zu machen, zu geschweigen, daß die Kübel selbst mehr conserviret werden, weil die gewöhnlichen an den Seiten festgemachten Rincken daselbst gerne auszubrechen pflegen, indem die Tauben an diesem Orte von der Nässe eher schadhafft werden.

Küche, heisset dasjenige Theil eines Gebäudes, wo gekocht und gebraten wird, oder dasjenige Gemach, worinnen die Speisen zu- und angerichtet werden. Dieser Ort muß allerdings nach der Grösse der Haushaltung, und zum Gebrauch des darinnen nöthigen Aufgangs angeleget und abgetheilet seyn. Eine andere Lage und Beschaffenheit, erfordern die grossen Hoff- und zum Theil adelichen Küchen, von denen gemeinen bürgerlichen, auch unter diesen, ist nach denen Umständen ein mercklicher Unterscheid zu machen: Ein anders sind die Gar-Küchen und Feld-Küchen; ein anders die Prunck- oder Putz-Küchen. Zu einer brauchbaren, welche überall Feuerfeste und wohl verwahret seyn soll, gehöret überhaupt zuvörderst ein geschickter Herd oder Koch-Ofen (davon siehe dieses Wort). Der erste darf über drittehalben Fuß nicht hoch seyn, und soll entweder gantz frey stehen (damit man rings herum gehen könne) oder doch nicht mehr als mit einer Seite an die Wand stossen; über dieses aber ist nöthig, daß sie nicht finster sey, sondern sowohl der Herd, als der Anricht-Tisch sein gehöriges Licht habe. Daß der Rauch-Fang und die Feuer-Mäuer den Rauch starck genug an sich ziehen, damit es in der Küche nicht rauche; welches letzte um so viel eher zu verhindern, wenn man nicht überflüßige Oeffnungen, und sonderlich nicht zwey Thüren, die einen grossen Zug haben können, darinnen verstattet. Zu gehöriger Bequemlichkeit wird ferner erfordert, daß Köthen oder Schräncke und Regale darinnen seyn, damit das Küchen-Geschirre in gehöriger Ordnung gehalten werde, und daß ein Speise-Gewölbe oder eine Kammer, wo möglich, gleich an der Küche, oder doch nicht weit davon angeleget sey, damit man aus dieser geschwind in jene kommen könne. In der Küche soll alles reinlich und sauber zugehen, die Küchen-Geschirre allezeit, nachdem sie gebraucht worden, gesäubert, gescheuert, gespület, und die Speisen, damit man sie ohne Grauen und Eckel mit Lust geniessen könne, sauber bereitet werden. Zu welchem Ende auch die Speise-Kammer, das Speise-Gewölbe und der Keller, nebst allem, was daraus in die Küche und auf den Tisch gehöret, rein gehalten und verwahret werden soll.

Küchen-Bediente, werden bey einer Hoff-Haltung diejenigen genennet, die unter das Hoff-Küchen-Amt gehören, welches aber iedesmahl nach der Grösse des Hofes eingerichtet, wir setzen dieselbigen hier in der Ordnung, wie sie bey einem ansehnlichen Fürstlichen Hofe auf einander folgen, und sämtlich von dem Hof-Marschalls Amte dependiren: Als da sind der Küchen-Meister, Küchen-Schreiber, Speise-Meister, Gegen-Schreiber, der Mund-Koch, der Ritter-Koch und Unter-Koch, der Küchen-Junge, Holtz-Träger, Küchen-Mägde und Spülerinnen oder dergleichen Aufwärter.

Küchen-Garten, Krätze-Garten, Kraut-Garten, ist ein Garten, darinnen alles dasjenige, was an Kräutern, Wurtzeln und Früchten in die Haushaltung dienet, gebauet wird. Die Gelegenheit eines Küchen-Gartens soll also beschaffen seyn, daß die Sonne an ihren Strahlen und Wirckungen weder von Gebäuden noch Bäumen, so weit als möglich und nöthig, nicht aufgehalten noch verhindert werde; er soll sowohl der fleißigen Abwart- und Verpflegung, als nothwendigen Aufsicht halber, gleich hinter der Wohnung oder Hoff-Raith des Haus-Vaters, und wo möglich, gegen Mittag gelegen seyn, damit die kalten rauhen und scharffen Winde, welche von denen Mitternacht wärts gerichteten Gebäuden, mercklich aufgehalten werden, denen zeitlich herfür kommenden Gewächsen, desto weniger Schaden zufügen mögen. Gedachte Gebäude verursachen, auch solchenfalls eine kräfftige Reverberation der Sonnen-Strahlen, als welche dergleichen Gewächsen nicht wenig zustatten kömmt. Ist auch der Platz ein wenig gegen der Sonnen abhängig, daß die Regen- und Gewitter-Wasser desto besser ablauffen mögen, so ist es dem Erdreich und denen Gewächsen um so viel dienstlicher und ersprießlicher. Von der Grösse des Gartens, kan nichts eigentlich determiniret werden, nachdem ein Haus-Vater viel oder wenig Platz dazu hat, nachdem die Garten-Gewächse an den Mann können gebracht werden oder nicht, oder nachdem er selbsten viel oder wenig in seine Haushaltung bedarff; diesemnach kan er auch nach Gefallen den Küchen-Garten groß, klein oder mittelmäßig machen, iedoch auch dabey ein vernünfftiges Absehen auf den Dünger haben, ob er damit bestehen könne, und seine Felder, Wiesen und Weinberge, in Ermangelung, desselben nicht ins Abnehmen gerathen möchten; denn es ist gewiß, daß ein Haus-Vater unter allen seinen Feldern keinen so kleinen Platz hat, davon er so viel Lust und Nutzen zu gewarten, als von einem fruchtbaren Garten; alleine es ist auch dieses gewiß, daß kein so enger Raum unter allen Feldern so gar viel Mist, und so gute Wartung, als eben der Küchen-Garten, welchen er nie darff in der Brache liegen lassen, wie die Korn-Felder, der aber auch nie so offt mieräthet, wie der Wein-Wachs, wenn er nur mit fleißiger Hand, wie sichs gebühret, tractiret und gepfleget wird. Den Nutzen betreffend, so wirfft ein wohl angelegter, auch behörig ein- und zugerichteter Küchen-Garten nach seiner Weite mehr ab, als einige andere Gärten; alleine es ist hierbey nöthig, daß man sich desselben recht und nützlich gebrauche, und einem ieden Garten-Gewächse seine or-

deutliche und geziemende Stelle, die ihm am besten anständig, gebe und zueigne, auch dergestalt alles wohl abwarte, damit man einländische und andere Kräuter zeitlicher bekomme, mithin, weil sie noch rar und seltsam, auch desto mehr daraus lösen könne. Die Gestalt und Form des Küchen-Gartens belangend, so muß man sich solcher halben vornemlich nach der Gelegenheit, oder der Gestalt des Ortes richten; gemeiniglich aber macht man ihn länger als breit: also daß die Breite ohngefehr um die Helffte von der Länge übertroffen wird. Die Abtheilung dieses Gartens darff bey weitem nicht so künstlich seyn, wie ein Blumen-Garten, sondern geschieht schlechter in länglichten Beeten, deren wenig oder viel nach Gelegenheit des Raumes, und der Grösse des Gartens angerichtet werden: Die Breite der Beete aber ist insgemein nicht über zwo Ellen: Damit man im Jäten mit der Hand von beyden Seiten bequem auf die Mitte derselben reichen möge. Wo der Platz groß, da kan man einen breiten Creutz-Gang in der Mitten zum Spatzierengehen machen. Die kleineren Steige aber zwischen den Beeten bleiben schmal, etwan anderthalben Schuh breit, oder wie es sonst einem ieglichen gefallen mag. Den Grund und Boden betreffend, so ist bekannt, daß ein schwarzer Grund, der nicht leimigt, kreidigt, steinigt, noch naß ist, der beste, und allem demjenigen, so darein gesäet oder gepflantzet werden mag, sehr anständig und angenehm sey. Weil aber ein Garten, wie gut und trächtig er immer seyn mag, mit der Zeit endlich, an Kräfften abnimmt und träge wird: als muß ihm auch, da es vonnöthen, mit Beschütten wieder geholfen werden, als wordurch das Erdreich wieder erfrischet, und gleichsam eine neue Krafft ihm einverleibet wird, so daß es nachmahls desto reicher seine Früchte bringet, deren man sonst in Unterbleibung dieses entbehren muß. Wo im Küchen-Garten nasser Grund ist, müssen die Beete etwas höher angeschüttet; und hingegen wo er trocken, desto tiefer seyn, doch also, daß ihnen iederzeit die rechte Proportion oder Ebenmaaß verbleibe. So kan auch dem unfruchtbaren Erdreich, so dasselbige gar zu leimigt oder zu sandigt wäre, mit Untermischung eines andern und bessern Grundes aufgeholffen werden. Was ausser diesem das gantze Jahr über durch alle Monate für Verrichtungen in dem Küchen-Garten vorfallen, davon ist in dem zu Ende dieses Lexici anne-Girten Land- und Haus-Wirtschaffts-Calender die behörige Nachricht zu finden.

Küchen-Gärtner, siehe Gärtner.

Küchen-Geräthe oder Küchen-Geschirr, begreifft alle diejenige Geräthschafft, so man theils zum täglichen Gebrauch, theils auch nur zu gewissen Fällen, iedoch allezeit in der Küche, oder nahe bey derselben in Bereitschafft haben soll. Es ist dergleichen aus verschiedener Materie verfertiget, und bestehet theils aus Zinn, theils aus Eisen, Kupffer, Meßing, Porcellain, oder auch schlechten Thon, theils aus Holtz, deren Benennung folgende: Als da sind allerley Schüsseln grosse und kleine, tieffe und flache Schalen und Närffe, nebst den Schüssel-Rägen, Aßietten, Commenden, Teller, sowohl gemeine mit Rändern und ohne Ränder, als auch Wärm-Teller, Braten-Teller, mancherley Backen, Pasteten-Bleche, Kessel, Kannen, Krüge, Flaschen, Leuchter mit ihrem Zugehör, Lampen, Salz-Fässer, Butter-Büchsen, Eyer-Schragen, Mörser grosse und kleine mit Zugehör, verschiedene Brat- und Kohl-Pfannen, Wasser-Kannen und Behältnisse, einige Sorten von Koch-Töpfe, Tiegel, Reib-Asche, Cassen nebst zugehörigen Deckeln und Stürtzen, Torten-Pfannen, Schartlein zu kleinen Pasten und allerley Backwerck, Salat und andere Sieblein, Durchschläge, Trichter, Eßig- und Baum-Oel-Ständer, Würtz-Büchsen, Torten-wender und Spiesse grosse und kleine, gemeine und aufgebogene Stürtzen zum Abbräunen, Röste, Brat-Böcke, Brat-Speiler von Eisen oder Holtz, allerley Löffel, als löcherichte Back-Löffel, tieffe löcherichte Feim-Löffel, Rühr-Löffel, Trieff-Löffel, u. s. f. Qvirls, Fisch-Reissen, Hacke- und Wiegen-Messer, Fleisch-Beilgen, Bratwurst-Zänglein, Salat-Hobel, Hacke-Bret und Teller, nebst zugehörigen Gestelle, Butter-Stecher, Spick-Nadeln groß und klein, Licht-Knechte, Feuer-Zangen, Feuer-Haacken, Pfannen-Knechte, Dreyfüß, Kessel-Haacken, Blasebalg und Feuer-Wedel, Ofen-Gabeln, Ofen-Schauffeln, Feuer-Zeug, Glas-Räumer und Krug-Bürsten, Fleisch- und Fisch-Breter, tieffe hölzerne Schüsseln, Mulden, Back-Trog, Spülig-Gefäß, Kehrig-für Ofen-Rohr, allerley grosse und kleine Fässer oder Zubers zu Saltz, Mehl, Grütze, Graupen und mancherley trockene Früchte darinnen zu verwahren, und was dergleichen mehr. Siehe noch mehr in dem *Haushaltungs-Magazin* Banormens.

Küchen-Gewächse, sind dreyerley Geschlecht und Arten, als blätterichte, wurtzelnde und Frucht-bringende, oder wie man sie sonsten eintheilt, Küchen-Kräuter, Küchen-Wurtzeln und Küchen-Früchte, welche sowohl roh als gekocht, und dieses theils grün oder frisch theils aber getrocknet zu Vorrichten, Beyspeisen und Nachrichten in der Speise gebraucht werden. Zu der ersten Art gehören: Basilien, Borragen oder Burretsch, Cardonen, Dill, Dragun, Endivien, Fenchel, Grevinck oder Krähen-Fuß, Kerbel, ein heimischer und Spanischer, allerhand Arten von Kohl, als Blumen-Kohl, Wersich- oder Savoyer-Kohl, Rüben-Kohl oder Caulirabi (Kohl-Rabi), Winter- und Sommer-Kopff-Kohl oder Capes-Kraut, Braun- und Krauser-Kohl ꝛc. verschiedene Sorten Garten-Kresse, als Sommer-Kresse, Winter-Kresse, gefüllte Winter-Kresse, Indianische Kresse; verschiedene Arten Lactucke, Löffel-Kraut, Melden, Petersilien, breit Pfeffer-Kraut, Pimpinelle oder Bibinell, Portulac oder Burtzel-Kraut, Rapunzel, Ruckette, Saturey, Sauerampffer, Sauer-Klee, Spargel, Spinat, Steinbrech ꝛc.

Zu der andern Art gehören Cichorien, Erd-Aepffel, Erd-Artischocken, Erd-Eicheln oder Erd-Nüsse, Erd-Birn, Haber-Wurtz, Knoblauch, Lauch, Meer-Rettig, Möhren oder Mohrrüben, Pastinac, Petersilien-Wurtzel, Radiese und Rettiche, Rüben, Rothe-Rüben, Steck-Rüben, Rüben-Kerbel, Rüben-Rapunzel, Schalotten, Scorzonera, Selerie, Tartuffeln, Zucker-Wurtzeln, Zwiebeln. Unter die dritte Art werden gerechnet: Artischocken, Bohnen von verschiedener Art, Citronen, Citrullen, Coriander, Zucker-Erbsen, Garten-Erdbeeren, Garten-Linsen, Gurcken, Kümmel, Kürbse, Limonien, Lorbeeren, Melonen, Pomerantzen, Wachholder-Beere, Garten-Schwämme, Senff, Türckischer Weitzen. Diejenigen Gewächse, welche unter sich in die Erde wachsen und starcke Wurtzeln gewinnen sollen, als Rettiche, Rüben, Pastinac, Petersilie und dergleichen, sollen um das neue Licht gesäet, oder gepflantzet werden: denn alsdann wachsen sie fein lustig, werden auch viel schöner und glatter, als sonst zur anderen Zeit, sonderlich wenn der Boden fein tieff umgraben und wohl gebauet wird; was aber über sich treibet, oder ausserhalb der Erden an Kraut, Stengel und Frucht wachsen soll, als Kohl, Kraut, Erbsen und dergleichen, muß im wachsenden, oder um den Vollmond gesäet oder gesetzet werden, weil es alsdenn viel besser aufschiesset und zunimmet, als wenn es zu contrairer Zeit geschehen wäre. Eine gleiche Meinung hat es mit denen Küchen-Gewächsen, die Saamen oder Frucht tragen sollen, denn ihnen der wachsende und Vollmond viel besser bekommet, als das Widerspiel, so man anders den Saamen und die Frucht vollkommen haben will. Hergegen ist allen andern Küchen-Gewächsen, von denen man nicht begehrt, daß sie in Saamen schiessen sollen, solche Beschaffenheit des Monds sehr zuwider, sondern es beliebet ihnen vielmehr der neue und abnehmende Mond, weil sie in solcher Zeit vielweniger in Saamen schiessen, als sonst. Mit der Aussaat der Küchen-Gewächse hat es eine gar viel andere Meinung als mit dem Aussäen des Getraides; denn insgemein wird nur so viel als man mit den Fingern fassen kan, und auch wohl zum öfftern dreyerley Saamen unter einander gesäet. Weil aber der Saame vieler, ja der mehresten Küchen-Gewächse sehr zart und klein ist, als will er auch um so viel desto gleicher eingesäet werden, damit er sich nicht allzusehr unter die Erd-Schollen verfalle. Für allen Dingen aber soll der Saamen, welchen man säen will, wohl zeitig, vollkommen und schwer, auch dick und schön von Farbe seyn: Er soll auch, da er gebrochen wird, weissen Kern oder Mehl, aber gar keinen Staub geben: Denn der Staub vom gebrochenen Saamen zeiget an, daß er verdorben und nichts nütze sey. Es soll auch kein Saame von dem Gekräütze oder denen gewöhnlichen Küchen-Gewächsen, leicht über ein Jahr alt seyn, ausser der Petersilien-Saamen, welcher je älter er ist, je besser er auch zum Aussäen ist. Aller Saamen geräth iedes mahl besser, wenn er bey temperirter oder mittelmäßig warmer Zeit, als bey frostiger, oder allzu hitziger und dürrer Witterung gesäet wird. Wenn der Saamen aufgegangen, und man findet nöthig, daß einige von denen zarten Küchen-Gewächsen, bey kalten Nächten etwas zu bedecken, so soll die Bedeckung nicht ohnmittelbarer Weise auf die Gewächse geschehen, sondern man soll Reißig oder rein Stroh darzwischen legen, damit an ihnen nichts verletzet werde. Dergleichen Sorgfalt soll man auch zur Winters-Zeit bey dem Einmachen und Verdecken tragen: Sintemahl die Gewächse leicht verfaulen, wenn den gantzen Winter über Mist darauf liegt. Was zu Anfang des Frühlings aufgedecket wird, soll nicht so fort gantz bloß gelassen, sondern des Nachts wieder bedecket werden, wie auch, wenn es die Nothdurfft erfordert, zuweilen am Tage. Die Küchen-Gewächse wollen insonderheit gar reine gehalten, und von allem Unkraut gesäubert seyn: Denn so das Unkraut die Pflantzen überwächset, so hindert es allen Anwachs derselben, dahero man solches unter dem ordentlichen und angesäeten Frucht-Wachs, des Jahres etliche mahl, nemlich so offt es die Nothdurfft erfordert, und zu rechter Zeit gantz rein ausjäten muß. Weil auch manche Gewächse zu dicke hervor wachsen, soll gleichfalls immerzu das geringste, daran nicht viel gelegen ist, ebenfalls ausgerafft werden, damit die andern guten Gewächse Raum bekommen, und davor besser gedeyen können. Das Begiessen soll nicht mit kalten Brunnen-Wasser, sondern mit laulichten und ein paar Tage an der Sonne gestandenen, mit etwas Küh- oder Schaaf-Mist vermengten Wasser geschehen; das Regen-Wasser, wenn es vermittelst beqvemer Dach-Rinnen gesammlet werden kan, ist das beste, und hat die kräfftigste Wirckung, den Pflantzen Gedeihen und fruchtbares Zunehmen mitzutheilen. Die Küchen-Gewächse sollen endlich auch zu rechter Zeit eingesammlet, und behörig verwahret werden, insonderheit aber sind alle diejenigen Wurtzeln und Kräuter, welche entweder den gantzen Winter durch, oder auch bis über die Helffte desselbigen erhalten und nach und nach verspeiset werden können, als Cappes-Kraut, Kohl, Rüben, Möhren, Rettiche, rothe Rüben, Steck-Rüben, Spinat, Blumen-Kohl, Artischocken, (wiewohl diese besser im Felde zugedeckt verbleiben), Endivien, Cichorien, Cardonen ꝛc. Zu Ende des Octobers oder Anfang des Novembers, später oder früher, nachdem die Jahrs-Witterung ist, bey schönem Sonnenschein, trockener Zeit, und wanns Windstill ist, aus den Garten auszunehmen, und in den Keller oder dem Einsetz-Gewölbe behörig zu verwahren, von denen zum Verspeisen gehörenden Gewächsen, dasjenige, was am wenigsten bleibt, und etwan die geringste Anzeigung einer Fäulung giebt, am ersten heraus zu nehmen, und das dauerhafftigste auf die letzte zu sparen; was aber im künfftigen Frühling zum Saamen geordnet ist, zur Zeit wenn die Nacht-Fröste aufhören, in ein wohl zugerichtetes Land, wo die

Gewächse vor den rauhen Nord-Winden genugsam gesichert seyn können, hinaus zu setzen, auch endlich den Saamen, nachdem er früher oder später reiff wird, zu unterschiedenen Zeiten abzunehmen und zu verwahren. Verschiedene Küchen-Gewächse: als Lactucke, Kresse, Kerbel, Melte, Fenchel, Dille, Gurcken, Kürbse ꝛc. pflegen sogleich, nachdem sie reiff und zeitig worden, ihren rechten Saamen alsobald zu haben, und im ersten Gewächse mit sich zu bringen, so daß man denselben nicht allererst aufs neue erzeugen darff. Die Verwahrung des Küchen-Gesämes, muß mit sonderbarem Fleisse, in reinen und saubern Gefässen, und an trockenen und temperirten Orten geschehen, angesehen demselben nichts mehrers, als die Feuchte und übrige Wärme zuwider, insonderheit aber müssen Gurcken- Melonen- Kürbiß- und deralcichen Saamen noch überdiß wohl verschlossen werden, weil ihnen die Mäuse mehr, als andern nachstellen. Weil auch einige von denen Küchen-Kräutern sich trocknen und aufheben lassen, dergleichen Körbel-Kraut, Peterssilie, Roßmarin, Majoran, Salbey, u. s. f. Mangolt- Lorbeer- und Pommeranzen-Blätter u. d. m. so müssen diese Sachen zuvörderst an ihren Stielen oder sonst wohl gereiniget, in Sieben auf den Oefen bey gelinder Wärme, oder aber in freyer Lufft recht abgetrocknet werden; alsdenn aber kan man sie in wohl verwahrten Schachteln rein und von den Würmern unversehrt, zum künfftigen Gebrauch aufbehalten.

Küchen-Junge, heisset diejenige Person, welche in grossen Küchen von dem Koche angenommen wird, entweder nur als ein Handlanger, um Holtz und Kohlen zu tragen, Feuer anzumachen, Wasser zu hohlen, und andere dergleichen Küchen-Dienste zu verrichten: oder auch die Koch-Kunst selbst zu erlernen, da ihme denn reinlichere Arbeit angewiesen ist, z. E. Hasen, Hüner und andere Braten zu spicken, mit dem Backwerck umzugehen, u. a. m.

Küchen-Meister, ist bey einem Hoff-Staat die Person, welcher die Ober-Aufsicht der Küche anbefohlen, daher ihm zu besorgen obliget, daß in derselben alles sauber und ordentlich, nach der Herrschafft oder des Hoff-Marschalls Befehl ausgerichtet werde. Dannenhero lässet er sich bey dem Anrichten, Auftragen der Speisen und Besetzung der Tafel finden: Zu welchem Ende er auch wissen muß, wie sowohl zu ordinairen Speisungen, als zu extraordinairen Tractirungen die Tafeln zu besetzen. Er procuriret die zum Küchen-Etat gehörigen Gelder, führet an einigen Orten die Correspondenz, wegen der ausländischen nöthigen Victualien, daß solche zu rechter Zeit aus der ersten Hand angeschaffet werden, machet auch wohl den Küchen-Zettel, und wohnet der Abnahme der Küchen-Rechnung bey. Unter ihm stehen die Meister-Köche, Küchen-Schreibers, Einkauffers, und alle andere Küchen-Bediente, um zuerst Rechnung abzulegen, und Red und Antwort zu geben. Aus welchen allen erhellet, daß er fleißig, unermüdet und activ, vornemlich aber im Küchen-Wesen wohl erfahren seyn müsse. Siehe das Haushaltungs-Magazin.

Küchen-Schelle, siehe **Bocks-Bart**.

Küchen-Schreiber, dessen seine meiste Function bey einem grossen Hoff-Küchen-Etat, bestehet bloß in Geld-ausgaben, und der deshalber richtig zu führenden Rechnung. Dieses Geld der empfähet er auf Assignation des Hoff-Marschalls oder Küchen-Meisters, von dem Hoff-Rent- oder Zahl-Meister, gegen gebührende Qvittung, und wendet sie entweder selbst an zu Erkauffung der Victualien, liefert solche dem Hoff-Speise-Meister gegen Qvittung, oder wenn dieser von den Aemtern und Hoff-Lieferanten solche bekommen, produciret er dem Küchen-Schreiber die darüber geführte Rechnung, welches alles derselbe in Rechnung bringet, so daß der Hoff-Marschall, oder eine andere von der Herrschafft darzu befehligte Person, iedesmahl daraus sehen kan, was täglich, wöchentlich, monatlich, und endlich das gantze Jahr über, auf Victualien gewendet werden. Bey kleinen Hoffhaltungen aber vertritt dieser zugleich die Stelle des Küchen-Meisters.

Küchen-Tisch, darunter verstehet man nicht nur den oben bereits beschriebenen Anricht-Tisch, sondern auch bey grossen Hoffhaltungen die Mahlzeiten, welche vor die untern Hof-Bediente, Köche und dergleichen verrichtet werden, davon der Cammer-Tisch noch unterschieden.

Küchen-Zettel, Koch-Zettel, heisset eigentlich diejenige schrifftliche Specification derer Speisen, die bey einer Mahlzeit zur Tafel getragen werden sollen. Bey Hoff- und andern dergleichen grossen Haushaltungen, ist es eingeführet, daß der Küchen-Meister, oder an dessen Stelle der Küchen-Schreiber vor der Tafel den Küchen-Zettel der Herrschafft einhändige, oder unter derselben Teller lege, damit dieselbe gleich bey dem Anfang der Mahlzeit, die auf einander folgende Speisen daraus ersehen, und nach Belieben und Appetit eine Wahl darunter treffen könne. Ausser dieser Absicht aber, haben dergleichen Zettel auch noch folgenden Nutz, daß vermittelst dererselben, die gehaltenen Rechnungen über die Ausgabe der Victualien untersuchet, wie auch die Anschläge der Mahlzeiten gemacht werden mögen. Im gemeinen bürgerlichen Leben, hat man zuweilen auch in Gebrauch, bey grossen Ausrichtungen mit Zuziehung des Koches, einen solchen Küchen- oder sogenannten Koch-Zettel zu entwerffen, um nicht nur die mancherley Speisen zu reguliren, wie sie in verschiedenen Gängen aufzutragen, und die Tafel darnach zu ordiniren, sondern auch mit dem Koch selbst darüber zu tractiren, und wegen der Bezahlung deshalber schlüßig zu werden. Weil denn diese verschiedene Speisen und Gerichte, wie nur entwehnet, entweder nach gewissen Aufsätzen, Gängen und Trachten zur Tafel gebracht, oder auch auf einmahl aufgesetzet, und in ihrer Ordnung vorgeleget werden müssen; so wollen wir nicht nur zuvörderst die Abtheilung

anführen, welche Arten der Speisen nemlich in den einen und andern Gang gemeiniglich zu nehmen, sondern es sollen auch zuletzt einige Küchen-Zettel mit beygefüget werden, daraus eine sorgfältige Kochin ersehen kan, wie sie sich in der geschickten Wahl, bey so vielerley Arten und Zurichtungen der Speisen, verhalten müsse, damit sie nicht zwey oder mehr einander widerwärtige Essen ungereimt zusammen aufsetze. Es gehören aber gemeiniglich zum ersten Gang, Tracht oder Aufsatz: Ein à la braise, oder gedämpfftes Essen vom Feder-Vieh-Fleisch ꝛc. Wildpret; allerley Beatilles und Leckerbißlein, in ordinairen oder farcirten Pasteten; Boudins oder Englische Würste, theils gekocht, theils gebraten, theils gebacken; Capilotaden; Carbonaden; Cotelets; mancherley farcirte Sachen; Fische von allerhand Sorten in Souces, farcirt und gefüllet; Fleisch geräuchert, gebockelt und frisch; Fricandeaus; Fricandellen; Fricassée; Grenaden; Grilladen; Griseten; Hachis; Marinaden; Mierottons; Olypodrigen; Pasteten, warm überschlagene und aufgesetzte, von unterschiedener Gattung; Pain farci; Pain du Veau, und allerley panirte Fleische; Piccaden; Potagen; Poupetons; Poupiettes; frische Zungen; Zugemüse aus Garten-Gewächsen, als Schwämmen ꝛc. Zum andern Aufsatz zehlet man: die à la daubes; Austern; Blanc Mangées; Compotes; Cremes; Eis- oder gefrorne Sachen; Feder-Vieh und Feder-Wildpret; Fische, gebacken und gebraten; Fleisch zahm und wild; Gebackens; allerhand Gelees; Hirsch-Kolben; Krebse; marinirte Sachen; Pasteten kalt; Ratons; Rouladen; Salate; Schincken und Keulen geräuchert; Schnee-Milch; Sprotten; Sültzen gepreßt und bunt; Truffles in Oel; Trisonetten; Vogel-Nester; Würste; geräucherte Zungen. Zum dritten Aufsatz werden gerechnet: Allerhand Backwerck; als Basten; candirte Sachen; weiß überzogene Confecte, wie auch Confituren, nasse und trockene, und dergleichen Zuckerwerck; Conserven, süsse Früchte und Obstwerck; Marcipan; Marmeladen und dergleichen Erfrischungen, womit man meistgleich zu Anfang die Tafel zu garniren und aufzuputzen pfleget. Aus diesen allen lassen sich nun folgende Küchen-Zettel auslesen; aus

No. 1 auf 6 Essen:
1. Kräuter- oder andere gute Suppe.
2. Rind-Fleisch mit Kohlrabi.
3. Hechte in Pohlnischer Brühe.
4. Kalbs- oder Schaps-Viertel gebraten.
5. Rahm-Torte.
6. Salat.

No. 2 auf 8 Essen:
1. Sauerampf-Suppe mit einem Marcks-Knochen.
2. Gedämpfft Rind-Fleisch mit sauern Rahm und Capern.
3. Estouffade von Tauben.
4. Braunkohl mit Carbonade.
5. Gebratene Hirsch-Keule.
6. Gebratene Gans und junge Hüner.
7. Artischocken.
8. Salat.

No. 3 auf 10 Essen:
1. Potage von jungen Hünern.
2. Rind-Fleisch mit piquanter Sosse.
3. Ragout von einer gefüllten Kalbs-Keule.
4. Grillade von Tauben mit Sardellen-Sosse.
5. Farcirte Kälber-Füsse.
6. Gedämpffte Karpffen mit Knoblauch.
7. Forellen trocken.
8. Torte von Eingemachten.
9. Zucker-Strauben.
10. Allerhand Gebratens, welches mit der Potage ausgewechselt wird.

No. 4 auf 12 Essen:
1. Potage von alten Hünern.
2. Rind-Fleisch mit Pastinac.
3. Karauschen mit Rahm und Kümmel.
4. Warme Pastete von Enten.
5. Kumbs-Kraut mit Brat-Würsten.
6. Carfiol mit Fricassée-Sosse.
7. 8. Ragouts.
9. Krebse.
10. Entre-mets mit Tellern, worauf allerhand Salat, wird mit der Potage ausgewechselt.
11. Hirsch-Zimmel gebraten, wird mit der 4 ausgewechselt.
12. Capaune und Türckischer Hahn, wird mit 2 abgewechselt.

No. 5 auf 14 Essen auf einmahl:
1. Angeschlagene alte Hüner mit Pomerantzen-Sosse.
2. Gedämpfft Kalb-Fleisch mit Rahm und Capern.
3. Schüssel-Pastete.
4. Englische Podeni.
5. Junge Hüner mit Mandeln gefüllt.
6. Capaune
7. Wilde Schweins-Zimmel } gebraten.
8. Reh-Wildpret
9. 10. Creme (gelb. weiß.
11. Aufgelauffner Küh-Eyter-Koch.
12. Englische Schnitt.
13. 14. Mancherley Salat.

No. 6 auf 15 Essen auf einmahl:
1. Wilder Schweins-Kopff und geräucherte Zungen.
2. Gepreste Capaunen.
3. Enten mit braunen Rüben.
4. Griseties.
5. Aufgesetzte Pastete.
6. Ragout von Kalbs-Milch mit Champignons.
7. Junge Tauben mit Schweiß.
8. Aufgelauffener Apffel-Koch.

3. Turnirlinien.
10. Schwerdtfeger-Gesellschaft.
11. Kreuzherr- und Fecht-Schule in Prag.
12. Fecht-Schule[1] gehalten.
13. Fecht-Boden[2]
14.) Schule.

No. 7 auf 4 Stühlen auf einander:

1. Ringer- und Fecht-Kunst mit Gesellschaften.
2. Turnir mit Stand-Rollen.
3. Fecht-Schule, Fecht-Boden und Mayson.
4. Freyheiten von unsern Königen.
5. Fecht-Schule[1] gehalten.
6. Fecht-Boden und Schul.
7. Kolbe und Lanzen-Turnir, gehalten.
8. Zehner-Fecht-Schule.
9. Brüder-Turnir.
10. Hochlöblicher Zimmer-Fecht.
11. Fechter-Freyheiten.
12. Fecht-Boden.
13. Fechter-Fecht[1] im Schwerdten.
14.) Schule.

No. 8 auf einander fest:

1. Hochlöblicher Kolbe-Turnir.
2. Fürstliche Fechter mit einander.
3. Bohrer.
4. Fecht-Boden.
5. Gesellen von London.
6. Comitiven Fechter.
7. Hohenzeller Fecht-Schule.
8. Drey Capitalen, Stand 2c.
9. A la Mode von Schuppe-Knecht.
10. Gesellen-Fecht.
11. Fechter-Fecht.
12. Turnir.
13. Fürstliches Schul.
14.) Gesellen-Fecht.

No. 9 auf 13 Stühlen auf einander:

1. Von Bohrer mit einander.
2. Fecht-Weiber mit Mannern und Gesellen.
3. Bohrer von Fecht-Fecht.
4. Fechter.
5. Hochlöbl. von London.
6. Fecht-Weiber[1]
7. Fecht-Weiber[1] gehalten.
8. Fecht-Boden.
9. Kolbe-Turnir.
10. Fechter von Fürstlichen Hofe.
11. Fechter-Fecht.
12. Fürstlichen Stand-Fecht.
13. Fecht-Boden.
14.) Fechter-Schule.
15. Fechter-Schule.
16. Fürstliche Schule.
17. Gesellen-Fecht.
18. Fechter-Schule.
19. Fürstliches Schul.
20. Fechter-Schule.
21.) Fechter-Schule.

No. 10 auf 14 Stühlen auf einander:

1. Fechter von allerley Gelen.
2. Fechter.
3. Fechter.
4. Fechter-Gesellen.
5. Fecht-Boden.
6. Fechter.
7. Fechter.
8. Fechter.
9. Fechter.
10. Fechter.
11. Fechter.
12. Fechter.
13. Fechter.
14.) Fechter.

No. 11 auf 14 Stühlen:

1. Fechter.
2. Fechter.
3. Fechter.
4. Fechter.
5. Fechter.
6. Fechter.
7. Fechter.
8. Fechter.
9. Fechter.
10. Fechter.
11. Fechter.
12. Fechter.
13. Fechter.
14.) Fechter.

No. 12 auf 14 Stühlen:

1. Fechter.
2. Fechter.
3. Fechter.
4. Fechter.
5. Fechter.
6. Fechter.
7. Fechter.
8. Fechter.
9. Fechter.
10. Fechter.
11. Fechter.
12. Fechter.
13. Fechter.
14.) Fechter.

No. 13 auf 14 Stühlen:

1. Fechter.
2. Fechter.
3. Fechter.
4. Fechter.
5. Fechter.
6. Fechter.
7. Fechter.
8. Fechter.
9. Fechter.
10. Fechter.
11. Fechter.
12. Fechter.
13. Fechter.
14.) Fechter.

No. 14 auf 14 Stühlen:

1. Fechter.
2. Fechter.
3. Fechter.
4. Fechter.
5. Fechter.
6. Fechter.
7. Fechter.
8. Fechter.
9. Fechter.
10. Fechter.
11. Fechter.
12. Fechter.
13. Fechter.
14.) Fechter.

[1] Fecht-Schule.
[2] Fecht-Boden.

Anderer Gang.

12. Wilder Schweins-Zimmel
13. Wildes Feder-Vieh } gebraten.
14. Zahmes dito
15. A la daube von einer Kalbs-Keule.
16. Krum-Hechte.
17. Citronat-Torte.
18. Spritz-Kuchen.
19. Eyer-Käse.
20. Pistacien-Creme.
21. 22. Salat.

No. 13 auf 26 Essen:

1. Potage von angeschlagenen Capaunen.
2. Rind-Fleisch, angeschlagen wie ein Hirsch-Zimmel, darüber eine braune Sardellen-Sosse.
3. Aufgesetzte Pastete von Kalb-Fleisch.
4. Braun-Kohl mit Castanien und geräucherten Gänsen.
5. Grüne Erbsen, Bohnen, Möhren mit gebackenen jungen Hünern.
6. Schwartzer Karpffen.
7. Gedämpfte Tauben mit Champignons.
8. 9. Fricandelle.
10. 11. Krebs-Nudeln.
12. 13. Artischocken.

Anderer Gang.

14. Entre-mets mit Gelée und unter wechselnden Salaten.
15. Hirsch-Rücken
16. Reh-Keulen
17. Rebhüner
18. Junge Hüner mit Krebs-Fülle } gebraten.
19. Gepreßter Schincken.
20. Preß-Kopff.
21. 22. Oblaten-Kräpffgen.
23. 24. Pflaumen-Strauben.
25. 26. Spanische Wurst.

No. 14 auf 30 Essen:

1. Potage von Tauben.
2. Potage mit einem gefüllten Hecht.
3. Gedämpffte Schöps-Keulen mit Steck-Rüben.
4. Grenade.
5. Poupeton.
6. Frische Gans mit Sauerkraut im Back-ofen.
7. Durchgestrichene Möhren mit farcirten Coteletten.
8. Gebackene Karpffen mit Baum-Oel-Sosse.
9. Grillade von Forellen mit pikanter Sosse.
10. 11. Ragout von Kalbs-Milch mit Champignons.
12. 13. Spinat mit gemachten Morgeln von Kälber-Lungen.
14. 15. Gespicktes Rollet.

Anderer Gang.

16. Entre-mets mit Gelée und Creme in Gläsern.
17. Wilde Schweins-Keulen
18. Hirsch-Zimmel
19. Rebhüner
20. Türckische Hähne } gebraten.
21. Kälber-Braten
22. Schöps-Viertel.
23. Qvitten-Koch.
24. Büchsen-Kuchen.
25. 26. Geräucherte Schöps-Zungen.
27. 28. Italiänische Salate.
29. 30. Garten-Salat.

No. 15 auf 34 Essen:

1. Potage von einer gespickten Kalbs-Keule.
2. Dito von einem gespickten Hecht.
3. Warme Pastete von Lerchen.
4. Grisette.
5. Grenade.
6. Braunkohl mit Grillade von Kalbs-Lebern und gemachten Morgeln.
7. Gefüllte Artischocken.
8. Farcirte Coteletten mit Citronen-Sosse.
9. Fricandelle.
10. Fricassée.
11. Hirsch-Ohren mit ausgebrochenen Krebs-Schwäntzen und Pistacien.
12. 13. Krebs-Nudeln.
14. 15. Grillade von Tauben.
16. 17. Persche mit Butter-Sosse.

Anderer Gang.

18. Entre-mets mit Geléen.
19. Wilde Schweins-Keule
20. Rehe-Wildpret
21. Rebhüner und Vögel } gebraten.
22. Türckische Hähne
23. Schincken-Pastete.
24. Hirsch-Wildprets-Pastete.
25. Aufgelauffener Möhren-Koch.
26. Johannis-Beer-Kräpffgen.
27. Oblat-Kräpffgen.
28. Mandel-Späne.
29. A la daube.
30. Schweins-Kopff.
31. 32. Italiänische Salate.
33. 34. Garten-Salate.

No. 16 auf 38 Essen:

1. Potage von einem gantzen Lamm, halb gesotten, halb gebraten, im gantzen.

2. Potage von angeschlagenem Karpffen mit Jus.
3. Englische Pastete von Rind-Fleisch mit Lenden-Braten.
4. Grisette.
5. Farcirte Kälber-Füsse in Papier.
6. Hechte mit Sauerkraut.
7. Aal gebraten.
8. Gedämpffte Enten.
9. Ausgebrochene junge Hüner.
10. 11. Fricandeau.
12. 13. Krebs-Strudeln.
14. 15. Artischocken.
16. 17. Ragout von Rinds-Gaumen.
18. 19. Gebackene Erd-Birnen in Servietten.

Anderer Gang.

20. Entre-mets auf Porcellain-Tellern nebst allerhand Salat.
21. Dito auf Gläsern mit allerhand Gelée und Cremen.
22. Schweins-Kopff.
23. Fasan
24. Rebhüner und Wachteln
25. Türckische Hähne
26. Capaunen
27. Hirsch-Wildpret
28. Reh-Wildpret

} gebraten.

29. 30. Mandel-Köche.
31. 32. Marcks-Törtgen.
33. 34. Torteletten.
35. 36. Rohe Schincken.
37. 38. Gebraten geräucherter Lachs.

Wie im übrigen diese angeführte Essen nebst untermengten Aufsätzen von Confituren und dergleichen Zuckerwerck in angenehmer Ordnung auf der Tafel zu rangiren, und in einander zu richten, damit noch überall genugsamer Raum zu der Gäste Bequemlichkeit darneben übrig bleibe, solches wird unten bey Beschreibung der Tafel-Risse mit einigen Exempeln angewiesen werden, daraus alsdenn ein ieder von selbst nach erfordernden Umständen bey vorfallender Nothwendigkeit eine Aenderung machen, und nach seinem Sinn die Besetzung der Tafel einrichten kan. Siehe auch das Frauenzimmer-*Lexicon*.

Küchlein, werden die kleinen Hüner genennet, welche von der Gluckhenne noch geführet werden. Suche Henne.

Kühe-Glocke, Kühe-Schelle, ist eine kleine Glocke von Ertzt, dergleichen man an vielen, besonders aber an gebirgigen und Holtz-reichen Orten denen Kühen, Ochsen, Kälbern ꝛc. mit einem höltzernen breiten und weiten Bügel an den Hals hängt, damit man die in denen Wäldern und Bergen verirrten und verlohrnen Stücke, wenn sie im Gehen mit diesen Glocken einen Laut machen, desto leichter finden könne.

Kühe-Hirte, siehe Hirte.

Kühe-Kette, ist eine kleine eiserne, an dem einen Ende mit einem Ring, und an dem andern mit einem Wirbel versehene ohngefehr drey Ellen lange Kette, die Kühe damit in den Ställen anzuhängen.

Kühe-Schelle, siehe Kühe-Glocke.

Kühe-Stall, ist ein wirtschafftliches Gebäude, in welchem die Kühe, insonderheit aber die Melck-Kühe, aufgestellet, eingefuttert und von dem Gälte-Vieh abgesondert gehalten werden. Die Kuh-Ställe sind entweder einfach oder gedoppelt. Die einfachen Kuh-Ställe, darinnen die Stände nur an einer Seite sich befinden, sind nicht nur dem zu Tage bey denen mehresten Bauer-Höfen anzutreffen, sondern auch bey denen Alten einig und allein im Gebrauch gewesen, wie solches aus dem *Columella* und *Pallade* zu ersehen, deren jener die Breite der Kuh-Ställe auf zehen, wenigstens auf neun Schuh setzet, weil solche Maaß (welche aus Römischen Schuhen bestehet, die denen Rheinländischen gleich sind) beydes zum Lager des Viehes, und zum Herumgehen weit genug seyn solle; dieser, nemlich *Palladius*, erfordert zum Stande zweyer Ochsen oder Kühe acht Schuh, zum übrigen Platz aber noch sieben Schuh. Die gedoppelten Ställe, da die Kühe in der Mitte desselben also gegen einander gestellet, daß sie die Köpffe einander zukehren, und doch zwischen diesen ein genugsam geraumer Gang übrig bleibe, hinter den Kühen aber auch der nöthige Raum sich befindet, diese sind bey grossen Gütern, da eine starke Vieh-Zucht ist, sehr gebräuchlich, weil man zu einem einfachen Stalle bey vierzig, funffzig, sechzig, achzig und mehr Stücken Vieh an den mehresten Orten auf die sonst gemeine Art nicht Platz genug würde finden können. Der Gang hat auf beyden Seiten eine Brust-Höhe, damit keine Kuh überspringen kan, vor derselben aber sind ihre höltzernen oder steinernen rund ausgehöhlten Kuh-Tröge befestiget oder eingemauert, worein ihre Siede oder Brüh-Futter geschüttet, und Gras und Kraut-Blätter ihnen vorgeleget werden; hinter den Kühen muß so viel Platz bleiben, daß man an den Wänden oder Mauren hinter denenselben sicher und ungehindert herum gehen kan. Die Höhe des Kuh-Stalls soll wenigstens acht Schuh seyn, und kan bis auf zwölff Schuh hoch sich erstrecken; für die Kühe werden keine unterschiedene Stände, wie für die Pferde, gemacht, weil sie an den Hörnern angehängt einander nicht leicht Schaden thun können. Der Boden wird am besten mit steinernen Platten oder gebrannten Mauer-Ziegeln belegt, und gegen die Wände zu etwas abhängig gemacht, damit

nit bey Reinmachung des Stalls, das Was-
er als auch sonsten die Küh-Gauche, durch
ie hier und dar unten in den Wänden ge-
assene Löcher und Abzuchten, ablauffen kön-
e. Oben in der Decke aber werden Löcher
ngefehr eine halbe Elle ins gevierte einge-
chnitten, über deren iedes ein von Bretern
benfalls ins gevierte zusammen geschlagener,
nd an den Fugen wohl vertheerter Schlauch
urch die Dach-Böden bis an die Kehl- oder
ahne-Balcken, von dar aber bis über den
orst hinaus, von Mauer-Ziegeln, wie eine
rdentliche Feuer-Mäuer geführet wird, da-
nit der von dem Vieh, besonders aber zur
Winters-Zeit, entstehende Brodem, durch
iese Schläuche, oder sogenannte Brodem-
Röhren, gleich als der Rauch durch eine
Feuer-Mäuer sich hinaus ziehen könne. Das
Siede-Faß, worinnen dem Vieh die Siede
der das Brüh-Futter angemachet wird, ste-
et an dem einen Ende des Stalls, und hat,
eil zur Winters-Zeit durch Eingiessung des
armen Wassers ein starcker Dampff in dem
Stalle erreget wird, ebenfalls eine Brodem-
Röhre, an welche unten oberhalb des Sie-
e-Fasses ein höltzerner Rauch-Fang, in der
Gestalt, wie man dergleichen in Küchen zu
aben pfleget, angehänget wird. Weil auch,
er Siede halber, immerzu viel warm Was-
er nöthig ist, und durch Hin- und Herschley-
ung desselbigen viel Zeit, die sonsten zu et-
was anders angewendet werden könte, zuge-
racht, und wenn die Mägde das Wasser in
ie Pfanne und aus derselben in den Stall
tragen, vieles davon durch ihre Unvorsichtig-
eit unnützlich verplentschert und versudelt
wird, als ist man auf ein Mittel bedacht ge-
wesen, diese Unbequemlichkeit abzustellen,
und das Wasser pur und allein durch eine
Person in die Pfanne, und aus derselben,
wenn es heiß worden, in das Siede-Faß zu
ringen. Wie solches ins Werck zu stellen,
und auch sonst über das ein vollkommener
Küh-Stall nach aller Bequemlichkeit anzule-
gen, zeiget der Tab. V befindliche Grund-
Riß von einem auf viertzig Stücke Melck-Kühe
eingerichteten gedoppelten Küh-Stall, nebst
dem sogenannten Vieh-Haus, Hofmeisterey
und Gesinde-Stube, ingleichen der Grase-
Kammer; worzu folgende Erläuterung dien-
lich seyn wird:

A. Ist des Hofmeisters und Gesinde-Stube.

B. Ist des Hofmeisters, oder wo dergleichen beym Gute nicht vorhanden, der Käse-Mutter Schlaf-Kammer.

C. Ist die Küche, darinnen vors Gesinde gekochet, und das Wasser vor das Vieh in der Pfanne warm gemachet wird.

D. Ist die Speise-Kammer, in welche man so gleich aus der Küche kommen kan.

E. Ist der vertiefte Milch Keller, über welchen eine Milch-Kammer, darinnen die Käse-Banck oder Qvarck-Korb nebst dem Molcken-Faß und andern Milch-Geräthe; in diese beyden Gemache kommt man gleich aus der Gesinde-Stube.

F. Ist das Vorhaus.

G. Ist die Treppe in das obere Theil des Gebäudes.

H. Ist die Mägde-Schlaf-Kammer,

I. aus welcher bey I ein mit einem eisernen Gitter verwahrtes Fenster in den Kühe-Stall gehet, damit die Mägde desto leichter hören können, wenn bey Nacht-Zeit ein Stücke Vieh sich los macht, oder eine Kuh kalben will, oder sonsten etwas darinnen paßiret.

K. Sind die beyden Thüren, welche aus dem Vorhaus und der Grase-Kammer in den Kuh-Stall gehen.

L. Ist der Kuh-Stall auf viertzig Stücke Melck-Vieh.

M. Sind drey Thüren, so aus dem Kühe-Stall in den Vieh-Hof gehen, durch welche das Vieh aus- und eingetrieben, und der Mist durch die Mägde aus dem Stall auf die Mist-stäte geschaffet wird.

N. Ist die Grase-Kammer, darinnen der Stampff-Trog, in welchem Kraut, Rüben, Möhren und dergleichen vor das Melck- und Mast- auch wenn dessen genug vorhanden, vor das Gälte-Vieh mit der Kraut-Stampffe klein gemachet und zerstampffet wird, nebst denen Treber-Kufen seinen Platz hat.

O. Ist eine Beykammer, darein Rüben, Kraut, Möhren, und anderes, vor das Vieh, verschlossen werden kan, damit nicht iederman darüber lauffen und davon wegnehmen möge.

P. Ist eine Pumpe oder Plumpe, welche auf beyden Seiten und vorn heraus bey

Q. drey Schläuche oder eingezapffte höltzerne Röhren hat, durch welche das Wasser heraus läufft: Wenn man aus einem von diesen dreyen Schläuchen Wasser haben will, so müssen iederzeit zween davon verstopfft werden. Will man aber die im Ofen der Gesinde-Stube eingemauerte Pfanne voll Wasser haben, so muß man erstlich die drey Schläuche an der Pumpe mit ihren Stöpseln genau genug verstopffen, hernach immer darauf los pumpen, da denn das Wasser aus dem Ständer der Pumpe in die darein gezapffte, und mit

R. bezeichnete Röhren, so unter der Erde liegen, und durch das Vor-Haus F bis an den in der Küche C bey

S. befindlichen und hart an der Pfanne auf die Röhren aufgesetzten Ständer, aus diesem aber, vermittelst eines kurtzen Schlauches in gedachte Pfanne läuffet.

T. Ist eine stehende Röhre oder Ständer ohne Schlauch, welcher kaum zwey oder drey quer Finger weit von dem Ständer S auf denen, mit

V. bemerckten, nach und in den Kuh-Stall gehenden Röhren, eingezapfft ist. Auf diesen Ständer T wird ein höltzerner Trichter, wie man in denen Brauhäusern und Kellern zum Bierfüllen brauchet, gestecket, und von einer Magd so viel warmes Wasser aus der Pfanne mit einer Gelte eingeschöpffet, als man

weiß, daß man zur Siede nöthig hat, da denn das Wasser durch gedachte Röhren V in den Ständer,

W. und aus diesem durch einen Schlauch in das bey

X. stehende Siede-Faß läuffet. Also daß man nicht mehr als eine einzige Person zum Plumpen und Einschöpffen nöthig hat.

Y. Bedeuten die auf beyden Seiten der Plumpe befindlichen Wasser-Tränck-Tröge vor das Vieh, und

Z. die eingemaurten steinernen Freß-Tröge der Kühe.

Durchgehends ist zu mercken, daß die Küh-Ställe zur Winters-Zeit warm, den Sommer über kühl, iederzeit trocken, hell und lüfftig, raumlich und sauber seyn, und dahero, wie oben bey den Kühen erwehnet, zum öfftern ausgemistet, bey warmen Wetter mit Wasser ausgeschwemmet, und damit es bald wieder darinnen trockne, die Fenster und Thüren offen, und die Lufft durchgelassen, insonderheit aber die abscheulichen Spinnenweben, oder Kancker-Gespinste, welche von vielen abergläubischen Haus-Müttern, als eine bey der Vieh-Zucht besonders glückliche Sache, mit allem Fleiß geheget werden, abgekehret und ausgerottet werden müssen, weilen diese Spinnen-Hecken dem Vieh zu keiner Gesundheit, dem Futter zu keinem Saltz, dem Stall und der Haus-Magd zu keinem Ruhm, und denen hinein sehenden zu keiner Anmuth dienen. Im Saltzburgischen ist der Gebrauch, daß man denen Kühen und Ochsen nicht ausmistet, man führe denn den Dünger stracks auf das Feld, wie sonst insgemein mit dem Schaaf-Mist zu geschehen pfleget. Sie streuen aber dabey dem Vieh sattsam unter, damit dasselbe auf diesem linden Lager eine gute und sanffte Ruhe habe, welche noch überdieß damit vermehret wird, daß man denen Kühen und Ochsen, wenn sie liegen, unter dem Hals und Kopff mit der Streu gleichsam einen Polster unterleget. Das Futter wird ihnen in Kuh-Fassen, ohne Krippen und Rauffen vorgegeben. Und bey dieser Wartung sollen die Kühe starck, fett und sehr Milchreich werden. Man will aber diese Gewohnheit, was das seltene Ausmisten anbelangt, anderer Orten nicht annehmen, die Fütterung aus den Kuh-Fässern aber ist unter denen Bauren sehr gebräuchlich, welche denen Kühen das Brüh-Futter oder die Siede darinnen vorsetzen, das trockene Futter, als Stroh, Heu und Grummet aber, denenselben in Krippen, oder an deren stat in Rauffen vorlegen, weil sie entweder das Vermögen nicht haben, steinerne oder auch nur aus starckem Eichen-Holtz gehauene Tröge anzuschaffen, oder aber die darauf gehenden Unkosten scheuen. Kan ein Haus-Vater es so weit bringen, daß er gewölbte Küh- und andere Vieh-Ställe hat, so wird er nicht nur in Feuers-Gefahr, da das losgemachte und ausgejagte Vieh gerne wieder zurücke in die brennende Ställe läufft, den augenscheinlichen Nutzen finden, sondern es wird auch solches seinen Böden, die er über den Vieh-Ställen hat, um ein grosses verträglicher machen allermassen, die darauf verwahrte Frucht zu der Fütterung von dem Brodem und in die hoch steigenden Gestanck nicht dumpffig und unriechend werden wird.

Kühe-Strick, ist ein ohngefähr drey Ellen langer Strick, mit einer Schleiffe an dem einen Ende, damit das andere durchgezogen werden könne, versehen, womit die Kühe bey denen Bauren, an stat der Ketten, in den Ställen gehänget werden.

Kühle, Kühl-Schiff, Kühl-Stock, ein ablang viereckigtes Gefässe oder Behältniß gleich einem seichten Kasten, deren man an vielen Orten, zwey bis drey gleichsam Stockweise über einander stehen hat, damit man das Bier, wenn es in den Kessel oder in der Braupfanne genugsam gesotten hat, darein heben, und nach Nothdurfft, ehe es in die Gähr-Bottich oder Gier-Kuffen (wie man es an einiger Orten nennet) gebracht wird, darinnen abkühlen lassen könne. Dieser Kühle oder Kühl-Schiffe, werden sonst gemeiniglich drey über einander gerichtet, weil aber nicht in allen Brau-Häusern so viel Platz hierzu vorhanden, es wäre denn, daß man es mit Fleiß anlegte, da man sich der Höhe halber schon darnach richten könnte. Will man nun wissen, wie groß ein iedes solcher Kühle oder Kühl-Schiffe seyn soll, muß erstlich die Zahl der Viertel oder Eimer, die solche halten sollen, als denn die Tieffe des Biers, wie es in der Kühle lieget, bestimmet werden. Gesetzt nun, man wollte, daß ein Kühl-Schiff acht Viertel Bier Dreßdner Maaß in einer Tiefe von neun Zollen halten solle, so würde dasselbe in Lichten sieben und eine Viertel-Elle oder zwölff und einen halben Schuh lang, vier und eine halbe Elle oder neun Schuh breit und drey Viertel-Elle oder achtzehen Zoll, alles nach der Leipziger Elle gerechnet, tieff genug seyn. Sollte aber das Bier also zu tieff liegen, und man wollte es zu schleuniger Abkühlung nur sechs Zoll tieff haben, und nichts destoweniger den Halt der acht Viertel heraus bringen, so würde das Kühl-Schiff in Lichten sieben Ellen lang, sechs Ellen breit und funffzehen Zoll tieff. Dergestalt hielten zwey solche Kühl-Schiffe über einander sechzehen Viertel, und bliebe in einem dem obenher noch sattsamer Raum, welcher sodenn noch wohl drey Viertel darüber einnehmen könnte, daß das Bier gleichwohl weit genug unten liege. Nach Nürnberger Maß hält eine Kühle von zwölff Fuß lang, neun Fuß breit, und anderthalb Fuß tieff, wenn das Bier neun Zoll hoch drinnen stehet, acht und zwantzig Eimer. Soll aber das Bier nur sechs Zoll hoch darinnen stehen, und die Kühle doch von gleichem Gehalt seyn, so muß dieselbe in Lichten neun Ellen sieben achtzehen Fuß lang und zwölff Fuß oder acht Ellen breit, oder aber sechzehen Fuß lang und dreyzehen und einen halben Fuß breit, iedesmahlen aber funffzehen Zoll tieff seyn, damit über der Tieffe des Biers allezeit noch

n Zoll Höhe übrig bleibe. Die Kühlen
von guten Föhrenen oder Kiefernen Pfo-
auf das accurateste zusammen gespündet,
aussen herum mit Zwingen versehen, da-
die Pfosten so wohl an dem Boden als an
en Seiten dergestalt genau zusammen ge-
ben werden können, daß nicht ein Tröpff-
durchzudringen vermag. Sie stehen auf
enen Gerüsten, unter welchen man den
um zum Füll-Lager anwenden kan. Wenn
n das Bier, nachdem es genug und gebüh-
d gesotten hat, auf diese Kühlen oder
hl-Schiffe gebracht worden, muß es da-
ist abgebrochen, das ist, mit langen Stan-
, an welchen vornen durchlöcherte Bret-
angemacht sind, auf und abgerühret
rden, bis es verlangter massen, genugsam
gekühlet. Hierauf öffnet man den Hah-
oder Zapffen an der untern Kühle, wel-
nächst bey dem Gähr-Bottich ist, derge-
lt, daß das Bier entweder unmittelbar
rch das meßingene an den Hahnen ange-
chte Wende-Rohr (so sich, wie an denen
uer-Spritzen, hin und her wenden lassen
ßt) in den Gähr-Bottich läufft, oder man
get unter das Rohr eine Rinne, durch
lche das Bier in den Gähr-Bottich, er ste-
gleich wo er wolle, lauffen kan. Wenn
n das untere Kühl-Schiff leer, wird der
ffen in den obern geöffnet, aus welchem
n das Bier in das untere Kühl-Schiff, und
s diesem in den Gähr-Bottich läufft. Wo
rgleichen Kühlen, oder Kühl-Schiffe nicht
bräuchlich sind, hat man etliche so genann-
Kühl-Dösen, oder Kühl-Fasse, welche
n absonderlich im Sommer nur zur Helff-
anfüllet, und also das Bier darinnen ab-
hlet.

Kühn, siehe Kiehn.

Kühn-Baum, oder Kühn-Föhren, suche
hren.

Kühn-Rus, siehe Kiehn-Rus.

Kühn-Schroten, suche Ginst.

Küllen, siehe Caninichen.

Kümmel, ist dreyerley Sorten: Garten-
ümmel oder Römischer Kümmel, Felder Wiesen-Kümmel, und Schwartz-Kümmel; der Garten- oder Römische Kümmel, r auch Pfaffen-Kümmel, Kramer-Kümmel oder Welscher Kümmel, genennet rd, hat eine weisse und dünne Wurtzel, s welcher ein anderthalb Spannen-hoher t vielen Neben-Zweigen besetzter Stengel mmt. Die Blätter sind fast dem Fenchelraut gleich, iedoch kleiner und kürtzer. An n Gipffeln der Stengel und Zweige, gewint er schöne Dolden oder Kronen, wie der nchel, mit vielen Blümlein, darauf folget r Saamen, welcher aus grossen länglichen auen Körnern, die eines starcken lieblichen ürtz-Geruchs und etwas bittern und arffen, iedoch dabey angenehmen Gemacks sind. Er wächset in warmen Ländern, als in Egypten und andern Africanischen Provintzen, auch in der Insel Maltha, wo man noch eine kleinere, weisse und dem Anis ähnliche Art hat, die von einem süssen Geschmack ist. Bey uns in Deutschland wird er nur zur Lust in denen Gärten gebauet, und der beste Saame davon häufig aus Italien zu uns gebracht. Er dienet wider das Bauch-Grimmen, Winde und Blähungen, wehret den kalten Flüssen, und ist eine treffliche Haupt-Stärckung. Etliche Tropffen von dem aus diesem Saamen destillirten Oel in einen Löffel voll weissen Wein, oder anderm Getränckе eingenommen, ist sehr gut wider das Grimmen und Leibwehe, so von Kälte und Winden verursachet wird. Auf den Nabel gestrichen, hat es gleiche Wirckung; und wenn es auf den Wirbel des Hauptes geschmieret wird, vertreibt es den Schwindel und steuret den kalten Flüssen. Der Feld- oder Wiesen-Kümmel, so auch Karbe, Karve, oder Garven, Matten-Weg- oder Speise-Kümmel, genennet wird, hat hohle knöpfigte Stengel, so bey zwey Ellen hoch werden. Die Dolden oder Kronen blühen weiß, und bringen hernach den Saamen, welcher um ein merckliches kleiner, als der vorhergehende ist. Er wächset zwar wild auf denen Wiesen und Feldern, wird aber auch in den Gärten gebauet. Er hat in einer Haushaltung seinen vielfältigen Nutzen, indem er unter das Brot gebacken, unter die Qvarck- und Ziegen-Käse vermenget, auch an Fleisch, Fisch und andere Essen, denenselben einen lieblichen Geschmack zu geben, auch ein Brantewein, der sonderlich denen Blähungen widerstehet, davon gebrannt wird, um welches Uibels willen man auch die warmen Bier-Müser mit Kümmel erfunden hat. Die Wurtzel, wenn sie noch zart und frisch ist, kan man wie Petersilien an allerhand Fleisch kochen, oder auch zum Salat wie die Zucker-Wurtzeln gebrauchen. Der Saamen wird auch mit Zucker überzogen, und als eine gute Magen-Stärckung gebrauchet, reiniget die verschleimte Brust, und stillet das Reissen im Leibe. Das daraus gezogene Oel, ist ebenfalls zu allen diesen Zufällen nützlich zu gebrauchen. Der schwartze Kümmel, hat einen hohen Stengel, grüne zerschnittene Blätter, weisse oder bleich-blaue Blumen, und bringet in einem Knopff einen kohlschwartzen Saamen; dieser, wenn er gut, soll dickkörnig, eines guten scharfen Geruchs und Geschmacks seyn; er stärcket das Haupt, wehret dem Schwindel, stillet das Bauch-Grimmen, und ist vortreflich gut wider die wütenden Hunds- und anderer giftiger Thiere Bisse. Die Wurtzel stillet das Bluten, wenn sie zerbissen und in die Nase gesteckt wird. Den Hünern streuet man schwartzen Kümmel unter anderm Futter vor, damit sie desto besser legen.

Kümmerer, heisset bey der Jägerey ein Hirsch, welcher, wenn er an seinem kurtzen Wildpret, durch einen Schuß oder auf andere Weise verletzet wird, sein Gehörne gantz ausser der Zeit wirfft, und verecket oder schläget, auch nicht förmlich wieder aufsetzet, sondern nur kurtze und krumme Enden bekommet.

Kümmerlinge, heisset man an einigen Orten des Reichs, die gar kleinen sogenannten Pfeffer-Gurcken, siehe Gurcken. Sonst aber bedeutet es auch ein im Wachsthum begriffenes Thier, welches sehr im Wachsen zurück bleibet.

Kün, siehe Kiehn.

Kün-Baum, Kün-Föhren, suche Föhre.

Küniglein, siehe Caninichen.

Kün-Rus, suche Kiehn-Rus.

Kürbis, Kürbs, ist eine nützliche Garten-Frucht, welche so wohl in der Küche, als zur Artzney gar nützlich zu gebrauchen ist. Sie sind so wohl der Gestalt als ihrer Grösse nach, sehr unterschieden. Die gemeinsten und bekanntesten bey uns sind: Der grosse platt-runde Kürbs mit weissen Blumen; der grosse runde Kürbis mit gelben Blumen und rauhen Blättern. Der lange oder Trompeten-Kürbs; der Flaschen-Kürbs, welchen man von verschiedener Grösse hat. Ferner giebt es grosse Frantzösische gemarmorirte, mittelmäßige oder Holländische runde gemarmorirte. Die grossen langen grünen Frantzösischen. Die Wartzen-Kürbse, welche auswendig voller Puckeln oder Wartzen, inwendig aber Gallbitter sind. Die von ihrer Gestalt also genannte kleine Stern-Kürbse; Pomerantzen-Kürbse; kleine Birn-Kürbse und andere mehr. Ihre Schale ist hart, anfänglich grün, hernach weiß, gelb oder fleckig. Man pflantzet die Kürbs-Kerne im Zunehmen des Monden im halben April an einem lufftigen Ort, wo sie ein gut Theil Sonne haben können, in ein gutes feuchtes Erdreich, welches mit kurtzer Mist-Erde wohl gedünget und zugerichtet ist. Wenn man verfaulten Mist aus heimlichen Gemächern haben kan, ist ihnen solches sehr verträglich, und werden die Kürbse weit gröſſer davon. Der Saamen oder die Kerne müssen vorhero einen halben Tag eingeweichet seyn, und nachgehends fleißig begossen werden: Denn die Kürbse haben diese Natur, daß sie keine Feuchtigkeit zu überflüßig bekommen können. Bey heissem trockenen Wetter müssen sie alle Abend aus einem Teiche oder Graben wohl benossen werden: Denn das kalte Brunnen-Wasser ist ihnen schädlich. Wer sie nicht alle Tage begiessen will, der setze nur einen kleinen Napff mit Wasser an die Wurtzel, lege einen wöllenen Lappen, der vorhero durchaus genetzt ist, mit einem Ende darein, mit dem andern Ende aber an die Wurtzel, also, daß sich die Feuchtigkeit fein zu derselben ziehen kan, und wenn der Lappen das Wasser heraus gezogen hat, muß der Napff allemahl wieder voll gegossen werden. Wenn sie anfangen zu wachsen, und ihre Früchte sich sehen lassen, so muß man über zwey der grossen nicht an einem Rancken lassen, die andern soll man alle abnehmen, damit dieselben desto grosser werden können. So man auch die Ranken vornen an der Spitze abnimmt und aufhält, werden die Kräffte alle in die Frucht gehen, und dieselbe desto gröſſer werden. Unter die etwas erwachsenen muß man Ziegel-Steine legen, solchenfalls werden sie an der bloßen Erde nicht unförmlich werden, sondern sich desto besser zeitigen können. Man muß sie auch bisweilen umkehren, damit das unterste Theil auch von der Sonne bestrahlet und auf diese Art gleichfalls reiff werden möge; jedoch muß man behutsam damit umgehen, daß der Stiel nicht abgehet. Was die kleinen Kürbse, auch Flaschen- und Stern-Kürbse anbelanget, als welche gerne an warmen Sonnen-reichen Orten wollen gepflantzet seyn, muß man solche an einem Zaun oder Wand an einem Geländer auf und in die Höhe ziehen, weil sie an der Erde nicht so wohl fortkommen als die grossen. Wenn die Kürbse recht reiff, müssen sie mit dem Stiel abgeschnitten, und nicht alsobald in eine warme Stube gebracht, (sonderlich die grossen) sondern so lang, bis es anfänget, zu frieren, in einer lufftigen Kammer oder an einem temperirten Ort, auf trockene Streu jeder besonders hingelegt, oder, wenn sie nicht reiff geworden, bey Tag an die Sonne gestellet werden, bis man sie nach und nach verspeiset, da denn der Saame herausgenommen, und vor den Mäusen wohl verwahret wird, welcher sich drey Jahr lang hält, ehe er verdirbt. Einen Kürbis gröſſer als andere zu machen, soll man einen erwehlen, der einer Faust groß ist, und in demselben, neben dem Stiel einen dreyeckten Spund ausschneiden, ein frisches Senff-Korn hinein stecken, und den Spund wieder darauf thun, dieser verwächset mit der Frucht, und das darein verborgene Senff-Korn befördert auch zum Wachsthum, und treibet oder schwellet den Kürbs also auf, daß er seine natürliche Grösse zum wenigsten doppelt erlanget, doch bleiben dieselbigen nicht so lang als die andern. Man hält davor, daß die Kerne, die in den Kürbsen in der Länge wachsen, lange und subtile Kürbse, die in der Mitte grobe und dicke, und die im Ring runde breite Kürbse hervor bringen. Ausserdem aber ist bekannt, daß ihnen ihr natürlicher Wuchs verändert, und sie, wenn sie im besten Wachsen, durch Binden und Bretlein in mancherley Forme gebracht, auch an deren Schale Figuren nach Gefallen eingeschnitten werden können, die sich bey dem folgenden Wachsthum nach Verlangen darstellen präsentiren. Aus denen grossen, sonderlich den Flaschen-Kürbsen machet man, wenn sie harten und festen Schalen Trinck-Geschirr oder brauchet sie sonsten, wenn sie gedörret zu Gefässen, allerley darinnen zu verwahren. Wenn man auf der Reise ein Pferd mit Oel aus Kürbis-Blättern bestreichet, sollen sich die Fliegen und Bremen nichts thun können. Die Kürbisse sind wässerig und kühlen, geben eine schlechte und nicht allzu gesunde Nahrung. Aus den grossen wird gemeiniglich mit Milch ein Mus gekocht: die Sterne und andere kleine Kürbisse aber, werden der Länge nach in etwan zwey qver Finger breite

Stücke

ücken zerschnitten, die Kerne heraus ge-
n, und die äussere Schale herunter ge-
nitten, die Stücken im Wasser weich ge-
ht, solches davon abgeseigt, dagegen eine
eisch-Brühe daran gegossen, und mit Ing-
r und Pfeffer wohl abgewürtzet, oder mit
ntermengter Semmel und Eyern, guten
ahm und Gewürtze in einer Torten-Pfanne
backen, oder mit Zwiebeln in brauner But-
r gebraten; oder mit Fleisch-Brüh, Eyern,
riebenen Parmesan-Käs und Gewürtze ei-
Suppe davon gemacht, welche mit ein we-
g in Oel oder Butter geröfteter Petersilie
streuet wird. Man pfleget auch aus gesot-
nen Kürbissen, mit Butter, Eyern und Pe-
rsilie Klöser zu machen. Die äussersten
rten Schossen an den Kürbis-Stengeln bricht
an ab, wo sie am weichsten und zartesten sind,
ühet sie, lässet dieselben in einem Durch-
hlag sauber abtropffen und kalt werden,
nd macht sie mit Baum-Oel, Essig, Saltz
nd ein wenig Pfeffer zu einem Salat an;
an kan sie auch warm mit einer Fleisch Brü-
, so mit Muscaten-Blüte, Pfeffer, Ingber
nd Saltz gewürtzet ist, oder mit Butter, wie
ne Sparoel-Brühe zurichten. Aus Kür-
ssen wird auch folgender Gestalt ein Brot
backen: Man nimmt nemlich großbau-
chte runde und wohlreiffe Kürbisse, schneidet
e in viel dünne Schnittlein, nachdem die
uswendige harte Schale vorhero weggeschnit-
n, und auch das inwendige Weiche mit
em Messer sauber abgeschabt worden, wirfft
lche in einen Kessel mit siedendem Wasser,
nd lässet sie darinnen kochen, denn wenn sie
ine gute Zeit sieden, verlieren sie den gra-
chten widrigen und unannehmlichen Geruch
nd Schmack, und werden lieblicher und
esser; wenn sie nun zu einem Mus gekocht
ind, druckt man sie mit den Händen durch
in Sieb, damit die noch etwan unzerkoch-
en, holtzigten Theile zurücke und abgeson-
ert bleiben müssen, darnach mischet man dar-
nter das dritte Theil Mehl, und machet Brot
raus, wie sonst; dieses Brot hat eine gute Kraft
u nähren, und ist so dauerhaft, als immer ein
Brot sey mag, iedoch schmeckt es besser und lieb-
icher, hat auch ein besseres Ansehen, wenn es
risch, als altbacken ist. Zwey besondere Nutz-
arkeiten sind nicht zu vergessen. Man kan
us Kürbissen bey gelindem Feuer und Um-
ühren einen schönen süssen Safft sieden,
elcher nicht nur dicke wie ein Syrup, son-
ern auch endlich gar zu Zucker, welcher
rst wie Honig-Zucker wird, gesotten werden
an. Wenn er schön weiß raffiniret und zu
iner volligen Härte gesotten werden könte,
ls welches noch zu versuchen und zu erfinden
st, so würden wir solcher Gestalt unsern Zu-
ker selbst haben, und wenigstens der gemeine
Mann, an stat des fremden Gewächses, da-
ür ietzo so viel Geld aus Deutschland, indem
uch der geringste Bauer Zucker braucht, ge-
ühret wird, diesen Kürbis-Zucker brauchen
önnen. Den süssen Safft brauchen einige
Bauern, die es als ein Geheimniß halten,
wircklich, um ihre Kuchen und Breye zu ver-
süssen. Wenn man nun die Kerne, ehe man
sie stecket, vorher in Milch oder nur Wasser,
worinne Zucker zerlassen ist, weichet, so wer-
den sie von Natur desto süsser. Die andere
Nutzbarkeit ist diese: Aus denen Kernen,
wenn man ihrer eine Menge sammlet, kan
man ein vortrefflich schönes und überaus
süsses Mehl machen, welches noch viel besser
als das Krafft-Mehl ist, und zu allerhand
gebackenes, wie auch zu sehr delicatem Ge-
müs gebrauchet werden kan. Ein Haus-
Wirt, welcher nicht immer nur alles bey de-
nen alten Löchern bleiben lässet, sondern im-
mermehr Nachricht von denen Wirckungen
seiner Früchte einzuziehen, und durch Versu-
che zu erhalten trachtet, wird so wohl hier,
als bey allen andern Dingen, immermehr Nu-
tzen entdecken können. Und eben das ist eine
Haupt-Regel der Wirtschafft, daß man im-
mer auf Verbesserungen sehen müsse. Hätten
die Alten solches nicht gethan, woher wüsten
wir ietzo schon so vieles. Endlich ist auch noch
etwas von dem medicinischen Nutzen der Kür-
bisse zu gedencken. Aus dem Saamen, der ei-
ner von denen vier grossen kühlenden Saamen
ist, wird in denen Apothecken mit Pappel-
und Erdbeer-Wasser eine Milch oder vielmehr
Milch-Wasser gemacht, welches alle febrili-
sche Hitze löschet, die Nieren- und Lenden-
Schmertzen stillet, das Brennen des Urins
vertreibet, und den Schlaff befördert. Das
von unreiffen Kürbsen destillirte Wasser, wird
entweder äusserlich mit leinen Tüchlein über
hitzige Geschwulsten geschlagen, oder wider die
grosse Hitze in Fiebern innerlich gebraucht,
und etliche Loth davon getruncken. Durch
den Rauch von denen angezündeten Kürbis-
sen, können die Mücken und ander dergleich-
chen Ungeziefer aus den Gemächern vertrie-
ben werden. Die frischen Kürbs-Blätter
über die Brüste geleget, machen denen Wei-
bern die Milch verseihen. Von denen Citrul-
len und Coloqvinten, so beydes Arten von
Kürbissen sind, ist bereits ausbehörigem Orte
Erwehnung geschehen.

Kürhe, siehe **Köthe**.

Kütt, suche **Kitt**.

Kütt, werden an einigen Orten ein Volck Rebhüner genennet.

Kütten, siehe **Qvitten**.

Kummet, **Kommet**, **Kummt**, ist ein von zweyen krummen, unten etwas breiten, oben aber schmälern, und denen Ochsen-Hörnern gleich geschweifften Stücken Holtz (welche dahero Kummet-Hörner genennet werden) zusammengesetztes und von dem Sattler mit ausgestopfften Leder oder Leinwand ausgebundenes Pferd-Zeug, welches man denen Zug- und Acker-Pferden um den Hals hängt, damit sie, weil vornen in denen auf beyden Seiten eines ieden Kummets befindlichen eisernen Ringen die Brust-Ketten, an diesen aber die Halt- oder Deichsel-Ketten (womit die Pferde an die Deichsel gespannet werden) befestiget sind, an denen

dessen Ecken oder, die Ortsbrüder und deren Ehren-Mitglieder wie Beisitzer, in die der Vorsitzende der Versammlung, welche sich befinden über Tische im Zirkus und sich beschäftigen mit Berathung der Angelegenheiten, welche betreffen den Verein oder sonstige Gegenstände, über welche Beschluß gefaßt werden soll. Die inneren oder kleineren Tische, welche umgeben, welche die Plätze nahe bei der Mitte haben, sind für die Vorstandsmitglieder, welche Aemter bekleiden, und deren Stellvertreter, die Ehren

t es nicht an Leuten darinne fehle, sonder-
h wenn sie sehr nöthig und nützlich sind,
gemein frey. Am allermeisten aber nen-
t man die gelehrten Künste aus diesem
unde freye Künste. Bey denen andern
er hat die Deutsche Innungs-Sucht mei-
ntheils neuen Handwercks-Zwang zum gros-
Schaden derer eigentlichen Künste bey
s eingeführet.

Kunst, siehe Wasser-Kunst.

Kupffer, wird unter die schlechteste Metalle
ehlet, so man nebst dem Eisen, Stahl und
nn und Bley in der Wirtschafft häufiger als
eld und Silber nöthig hat. Es bestehet aus
chwefel, Vitriol und Queckſilber, führet auch
ist insgemein etwas Gold bey sich, ist daher das
schmeidigste, kan im übrigen nicht alsbald in
uß gebracht werden, sondern glüet lange im
uer, und werden daraus wie von andern Me-
llen verschiedene Præparata gemacht. Wenn
an ihm also einen Zusatz von Zinn giebet,
ohngefehr zu einem Centner Kupffer ein
iertel Centner Zinn zu rechnen, und dieses
sammen schmeltzet, so entstehet ein ver-
ischt Metall, daraus man Canonen, Mör-
und dergleichen zu giessen, auch solches
locken-Speise zu nennen pfleget u. a. m.
nige theilen dasselbe daher in schwartzes, ro-
es und gelbes ein, davon ist das erste nicht so
ber und reine als das andere, das dritte aber
das mit andern Metallen vermischte. Das
eiste wird aus Kiesen und anderen Ertzten ge-
molтzen, das wenigste aber findet man gedie-
n, und zwar in nicht allzugrossen Körnern, die
s Tröpfflein an den Ertzten hangen. Die be-
nntesten Oerter, wo selbiges gegraben wird,
d Italien, Dännemarck, Schweden, Ungarn,
ohlen, Böhmen, Oesterreich und Deutschland,
ter diesen ist das Schwedische, wo man es ha-
n kan, das beste, sonderlich zum bauen; das
ngarische ist noch etwas feiner, und wird daher
Müntzen gebraucht; das Italiänische, wie
ch das Lothringische giebt jenen nicht viel
ch, das Deutsche aber wird vor das geringste
halten. Wenn nun das Kupffer von seiner
art, wie auch von Silber und Bley auf den
eiger-Hütten geschieden worden, nennet man
Gar-Kupffer, da es denn auf den Ku-
r-Hammern in eiserne Tiegel gegossen, und
n solcher Guß ein hart Stück geheissen wird,
elche Stücke man hernach abpuchet, das ist,
einer hauet, um Kessel und dergleichen Sa-
en daraus zu machen, oder sonst zerschrotet,
nd zu allerley Gebrauch ins kleine bringet.
as unter dem Schlagen von Kupffer ab-
ringet, davon wird das grobe, so wie breite
nne Schiesser abspringet, Kupffer-Schlag,
as zärtere und noch dünnere aber Kessel-
er auch Kupffer-Braun genennet. Wenn
as Kupffer rostet, entstehet eine grüne Far-
, solche findet sich theils in den Kupffer-
ruben, wo an die Steine, so etwas Kupffer
alten, sich dergleichen anhänget, theils auch
n das Gar-Kupffer sich anleget und davon
rab schaben lässet, wenn es vorhero son-
derlich mit Eßig oder einer scharffen Materie
genetzet worden, und diese Farbe heisset Ku-
pfer-Grün. Aus diesem Metall werden sehr
viel, sonderlich bey einer Haushaltung gantz
unentbehrliche dauerhaffte Gefässe, und der-
gleichen Geräthschafft verfertiget.

Kuppel, Koppel, Hunde-Kuppel, sind
zwey Hunde-Hals-Bänder, welche mit Kett-
gen an einander gefüget sind, damit je zwey
und zwey Jagd-Hunde, wenn man ihnen
solche um den Hals geschnallt, mit einander
lauffen und beysammen bleiben müssen.

Kuppel-Jagd-Hunde, bestehet bey der
Deutschen Jägerey aus dreyen, bey der Fran-
zösischen aber nur aus zweyen. Man braucht
auch an stat Kuppel, das Wort Strick. Also
sagt man: Mit einem Strick oder mit zweyen
Stricken Wind-Hunden aufs Hasen-Hetzen
reiten; das ist mit dreyen oder mit sechs
Wind-Hunden ꝛc. Es wird aber deswegen al-
so genennet, weil allezeit drey Hunde mit dem
Hetz-Riemen oder Hetz-Strick zusammen ge-
halten oder gekuppelt werden.

Kuppel-Pferde, heisset eine gewisse Anzahl
Pferde, von dreyzehen, vierzehen, funffzehen,
auch mehr oder weniger Stücken, welche mit
Stricken in gewisser Weite hinter einander ge-
bunden sind, also daß des andern sein Zaum
oder Halffter an des vördersten seinen Schweiff
fest gebunden, und so fort, dahero, wo das er-
stere hingezogen oder geritten wird, die andern
alle folgen müssen. Solchemnach heissen
Kuppel-Pferde diejenigen, so aus einer sol-
chen Kuppel gekaufft werden.

Kuppel, Koppel, bedeutet auch eine Ge-
meinschafft, die zwey oder mehrere an einem
Dinge haben; also heisset eine

Kuppel- oder Koppel-Jagd, wenn ihrer
zwey oder mehrere die Jagd mit einander ge-
meinschafftlich besitzen. Es wird aber die Kup-
pel-Jagd auf verschiedene Art und Weise ex-
erciret, und zwar entweder also, daß zum Ex-
empel ihrer zwey sich des Jagens reciproce
oder gegen einander bedienen, und Cajus in
des Titii, und hinwiederum Titius in des Caji
Waldung und Revieren jaget; welches ge-
meiniglich auf den vermengten Feldern u. Gü-
tern beschiehet; oder aber, es hat Titius in des
Caji Waldung das Mit-Jagen, hingegen aber
Cajus darff sich desselben in des Titii Wal-
dung nicht gebrauchen. Man findet auch
Kuppel-Jagden, daß ihrer zwey, nemlich Ca-
jus und Titius in des Mevii, als eines drit-
ten Revier, die Jagd zugleich haben, ohne
daß dieser mit jagen darff, als welchem sol-
cher Gestalt nur das Eigenthum des Grund
und Bodens, nebst der Jurisdiction oder Obrig-
keit zugehöret. An einigen Orten, beson-
ders aber in Thüringen, wird es mit denen
Kuppel-Jagden also gehalten, daß, wenn Bar-
tholomäi vorbey ist, niemand seinen Nachbarn,
oder denjenigen, der mit ihm zu jagen hat, fra-
gen darff: ob er jagen wolle oder nicht, sondern
wer eher kommt, der hat den Vortheil zum Ja-
gen,

gen, und wenn diese sich sonst Kunst-Maler nennen, so sind sie doch, auf der einen, wie auf der andern Seite, nur Lehrlinge, und verdienen noch nicht den Namen Meister. Wenigstens ist auch unter der Zahl so vieler Mittelmäßigen noch keiner, und haben beide zusammen noch keiner, der Kunst-Maler genannt zu werden verdiente, aufgestanden, der, wie Raphael, Correggio, Tizian, Rubens, Rembrandt, Poussin, Lesueur, Lebrun, Le Brun, Jouvenet, Le Moine, Boucher, Vernet, Greuze, Lagrenée, Vien, Pierre, Peyron, Taraval, Regnault, Suvée, Fragonard, Hubert Robert, Wille, Schenau, Graff, Tischbein, Angelika Kaufmann, Füeßli, Meyer, Hackert, Schmeller, Schmidt, Schinz, Schellenberg, Füeßli, Freudenberger

s um, daß es keine Matten werden, und leget s sodenn in die Käse-Näpffe. Oder: Man nimmt den ausgewaschenen eingesaltzenen Ma- en, und streifft ihn an ein Holtz, daß er in der ufft hart treuget; siedet ein Töpfflein voll Saltz-Wassers, lässet es kalt werden, schneidet in Stücklein vom getreugten Magen, wirfft es n das kalte Saltz-Wasser, und nimmt sodenn inen Löffel voll von diesem Saltz-Wasser, da as Stücklein Magen innen lieget, und giesset hn in die Milch, und kan man damit ein groß faß voll Milch läben. Hat man weniger Milch, o nimmt man nur einen halben Löffel voll. Eine andere Art, das Laab zu machen, ist diese: Erstlich muß man die Milch-Klümpergen aus em Kälber-Magen sauber heraus klauben, und urch ein härenes Sieblein schlagen; hernach nimmt man drey Löffel voll schönes Weitzen- Mehl, zwey frische Eyer, einen Rahm-Löffel voll üssen Milch-Rahm, item zwey Loffel voll Bir- en-Wasser, und drey Löffel voll Brantewein, ühret diese Stücke alle durch einander, und altzet dieselben wohl: Nimmt hernach eine antze Muscaten-Nuß, Muscaten-Blüthe, Po- eranntzen-Schalen und Blätter, Limonien- Schalen und Blätter, Lorbeer-Blätter, drey orbeern, Bertram, Petersilien, Körbel-Kraut, in wenig Schwartz-Wurtzel, Roßmarien, zer chneidet diese Kräuter und Gewürtze alles gar lein, mischt es unter die vorige Materie, und üllet diese hernach in den ausgewaschenen älber-Magen, welchen man hierauf in den auch-Fang hänget und übertrocknen lässet. Von diesem Laab darff man nicht mehr, als ei- er welschen Nuß groß abschneiden, und in armes weichen, wenn man Milch damit läben ill. Etliche treiben den Magen, wenn er be- örig gewaschen, und von denen Haaren gerei- iget worden, mit einer erst von der Kuhe kom- enden warmen Milch ab, nehmen Lorbeer, Nuscaten-Blüthe, Saffran, Pfeffer, Ingwer, chimmlichtes Brot, Pomerantzen-Schalen, ebähetes Brot und Brantewein darunter, assen alles zusammen wieder in den Magen, nd hängen solchen auf. Noch auf eine an- ere Weise wird ein gutes Laab bereitet: Wenn an drey oder vier Kalbs-Mägen, darnach an viel Laab haben will, und drey oder vier ützlein oder Zicklein-Mägen nimmt (oder so an deren nicht so viel haben kan, nur einen der zwey, denn das Laab wird besser davon, ekommt auch einen bessern Geschmack) die- elben wohl reiniget, wäschet und einsaltzet, ernachmahls wenn die Mägen eine Zeitlang, is man nemlich so viel als man braucht, zu- ammen gebracht, in Saltze gelegen, solche lein zerhacket, die Milch-Körner nebst einer leichen Hand voll trockener Brosamen von inem neugebackenen Brote, eben so viel Ger- en-Mehl und eine Hand voll Saltz darunter enget, und gleichfalls mit zerhacket, so ist as Laab fertig; will man denn noch etliche Nessel-Wurtzeln oder wilde Negelein-Wur- eln darunter nehmen, weil die Käse davon aulen und bald abzeitigen, muß man solche nicht gar zu lange darinnen lassen. Dieses Laab muß in einen glasirten Topff gethan, un- ten und oben gesaltzen, und an einen feuchten Ort gesetzet werden. Andere, so die Käse gerne blau haben wollen, auch daß sie sich bald fär- ben und nicht madigt werden, nehmen den Magen von einem Kalb, thun die Milch her- aus, waschen solche, wie auch den Magen, schön aus, und hacken es gantz klein. Hernach las- sen sie neugemolckene Milch zusammen gehen, daß es Matten setzt, weichen ferner verschim- meltes Brot in Milch, so lange, bis man es zerdrücken kan, und mischen hierauf alles zu- sammen. Weiter nehmen sie nach Gefun- ken, langen Pfeffer, Pomerantzen-Schalen, ein paar Muscaten-Nüsse, oder, wenn sie groß sind, nur eine, um einen Pfennig Alaun; auch ein wenig Hefen, und gestossene Lorbeeren, nebst fünff Blätlein, alles wohl zerschnitten und zerstossen, darunter, saltzen es wohl, gies- sen ein halbes Nösel guten starcken Brante- wein daran, rühren alles zusammen genugsam durch einander, und verwahren es in einem neuen Topff zum Gebrauch. Wenn man Milch läben will, darff man nur einer Hasel-Nuß groß davon nehmen. Man braucht das Laab haupt- sächlich bey der annoch lautern Milch, welche noch nicht angefangen hat, zu gerinnen und zu- sammen zu lauffen, wie manchesmahl die Milch zu thun pflegt. Bey starcken Vieh-Zuchten, wo man der Milch viel hat, braucht man gar kein Laab, sondern es wird nur die Milch den Sommer durch auf den Küchen-Herd, wo man vor das Gesinde kocht, von dem Feuer etwas entfernet, im Winter aber an den Ofen in der Gesinde-Stube gesetzet, da sie von der Wärme von selbsten gerinnet; die Milch zu den süssen Käsen, ingleichen zu den Schaaf- und Ziegen- Käsen aber, wird ordentlich gelabet. Etliche giessen nur ein wenig Saltz-Wasser in die Milch, und hängen sie über ein gelindes Feu- er, damit sie allmählich gewärmet und nur laulicht werde, denn wenn man sie zu heiß macht, so wird der Quarck zu spröde und zu zähe. Die Holländer brauchen nur Spiritum Salis. Siehe das Wort Käse, vom Holländi- schen Käse-Machen. Andere hingegen giessen ein wenig Saltz-Wasser und ein wenig Wein- Eßig in die Milch, bringen sie aber zu keinem Feuer. In dem Toscanischen oder Florentini- schen pfleget man an stat des Laabs zu denen Kä- sen die Artischocken-Blüthen zu gebrauchen; an andern Orten läbt man die Milch, daraus man Käse machen will, mit dem

Laab-Kraut. Dieses Kraut hat kleine dün- ne, gerade, runde und knotigte Stengel, welche mit schmalen glantzenden Blättern dergestalt versehen sind, daß ihrer fünff bis sechs, auch bis- weilen mehr, um die Knoten herum stehen. Die Blumen, welche längst an denen Zweigen, und an dem Gipffel derselben traublicht und in grosser Anzahl hervor kommen, sind weiß von einem Stücke, denen Klebkraut-Blumen gleich, in vier Theile ausgeschnitten. Sei- nen Nahmen hat es von seiner Wirckung, in- dem es die Milch läbet oder gerinnen macht, wenn es darein geleget wird. Es wächst an dürren

dürren ungebauten Orten, neben den Wegen und Zäunen.

Laberdan, ist ein Fisch, der dem Cabeliau gantz gleich kommt, daher man sich wegen dessen Zurichtung in allen, wie bey dem Cabeliau verhalten kan.

Labyrinth, siehe Irr-Garten.

Lachen-Knoblauch, Scordien, Wasser-Bathenig, Wasser-Knoblauch, ist ein Kraut, welches an feuchten schattigten Orten wild wächset, aber auch, um seines Nutzens willen in der Artzney, in die Gärten verpflantzet wird. Es hat viereckigte, braune haarigte Stengel, und an denselben zwey und zwey weißlichte, rauhe, gekerbte Blätter, zwischen welchen kleine röthlichte Blümlein herfür kommen, denen ein kleiner am Geschmacke bitterer, am Geruche aber dem Knoblauch gleichkommender Saamen folget; die Blätter haben gleichen Geruch und Geschmack. *Valerius Cordus*, hat zuerst dieses Kraut vor das rechte Scordien in Deutschland angegeben, welches vorhero von den Italiänern aus der Insel Creta gebracht, und von ihnen um vieles Geld hat erkaufft werden müssen. Dieses Kraut, welches im Junio und Julio blühet, und alsdenn zum Gebrauch gesammlet werden muß, ist einer warmen trockenen, zertheilenden, reinigenden und Schweiß-treibenden, auch der Fäulung und allem Gifft widerstehenden Eigenschafft. In Wein oder Wasser gesotten und übergelegt, reiniget die Wunden und heilet vortrefflich, insonderheit alte Schäden, faule Geschwüre, und den kalten Brand. Die Blätter mit scharffem Eßig oder Rosen-Wasser übergeleget, lindert die podagrischen Schmertzen. Alle davon präparirte Artzneyen, als das Wasser, welches zu Anfang des Junii gebrannt werden muß, der Syrup, der Extract, das Saltz und die Latwergen, wovon das Diascordium Fracastorii insonderheit gerühmet wird, sind wider die Pestilentz, gifftige Fieber, Pocken, Masern, und alle anfällige Kranckheiten vortrefflich gut zu gebrauchen. Das Wasser und der aus dem Safft zugerichtete Syrup, tödten die Würmer bey den Kindern, so man ihnen bisweilen ein paar Löffel voll eingiebt. Die Latwerge hilfft in Magenweh, rother Ruhr, Husten und Lungensucht.

Lachs, Salm, ist ein Piscis anadromus oder zurück gehender Fisch, welcher aus dem Meer weit in die Ströme hinauf steigt, und wenn er daselbst gelaicht, seinen Weg wieder zurücke in das Meer nimmt. Sein Kopff und Maul sind nicht gar groß; in dem letztern hat er viele und scharffe Zähne; er ist starck vom Leibe, auf dem Rücken dunckelblau, an den Seiten aber lichter und gläntzend, am Bauche gantz weiß, und mit schwärtzlichten Puncten hin und wieder besprengt. Er hat eine weisse und Knochenharte Zunge; am Bauche, wie auch auf dem Rücken, etliche starcke Floß-Federn, am Kopff aber auf ieder Seite vier Blut-rothe Kiefen oder Fisch-Ohren; sein Fleisch ist rothgelblich oder Leib-Farb, feist, wohlschmeckend und nahrhafft, aber etwas hart zu verdauen, dahero es für schwache und kränclichte Leute nicht dienet, wenn es aber in einen jungen starcken Magen kommet, und daselbst wohl verdauet wird, so giebet es reichliche Nahrung; insonderheit werden die jungen Lächslein, so nur etwa einer Spannen lang, vor sehr niedlich und gesund gehalten; hingegen sollen, der gesaltzene Lachs sowohl, als der geräucherte, desto ungesunder seyn, wenigstens erfordern sie einen guten Magen. Gegen den Winter gehen die Lachse aus dem Meer, damit sie laichen können, in die süssen Wasser und Ströme, und zwar vornemlich in die Weichsel, Oder, Elbe, bis über die Saal und Mulde, unter welchen die Elb-Lächse vor die besten und schmackhafftigsten gehalten werden; ingleichen in die Weser, in den Rhein, und in die Mosel, ja auch bey uns herum, zu Dessau in die Mulde, welche Ströme insonderheit dem Lachs einen angenehmen und gedeylichen Aufenthalt geben, massen die in solchen Flüssen gefangene an gutem Geschmack alle andere übertreffen; dahingegen diejenigen, so in der Schelde, Themse, Loire und Garonne gefangen werden, denenselben an Güte bey weitem nicht beykommen. Wenn sie laichen wollen, machen die Weiblein in den Sand auf den Grund des Stroms kleine tiefe Gruben, die sie mit Steinen wohl verwahren, damit das Wasser ihren Rogen, welchen sie in Erbsen-Grösse in diese Gruben legen, und mit Sand wieder zudecken, nicht zerstreue: Und ob gleich die Wasser fallen, auch die Gruben vertrocknen, soll doch derselbige nicht verderben, sondern in dem Frühling bey wachsendem Wasser lebendig werden. Die Junge so daraus erwachsen, gehen, ehe sie jährig werden, dem Meer wieder zu, und kommen, wenn sie zu einer ziemlichen Grösse gelanget, von neuen dem Strom entgegen wieder zurücke. Durch dieses Austreten verlieren sie ihren rohen Meer-Geschmack, und sind im Majo bis um St. Johannis am besten zu geniessen: Denn gegen ihre Laich-Zeit werden sie magerer, und bekommen viele braune und gelbe Kupffer-Flecke, welche von einigen vor eine Kranckheit gehalten, und mit den Finnen der Schweine verglichen, auch dahero das Verspeisen dergleichen Kupfer-Lächse zu solcher Zeit unterlassen wird. Sie gelangen zu einer ziemlichen Grösse, so daß sie zwantzig, dreyßig, auch wohl bisweilen viertzig Pfund schwer gefangen werden, und sind dabey eines so harten Lebens, daß auch das Hertz etliche Stunden, nachdem es aus dem Fisch genommen worden, sich noch beweget. Einige machen in Benennung dieser Fische diesen Unterscheid, daß sie solche im Frühling und Sommer Salmen, im Herbst und Winter aber Lächse nennen, ja etliche wollen gar aus den Salmen eine gantz besondere Art Fische machen. Sie werden theils in den Reussen und Garnen gefangen, theils zu Nacht-Zeit bey angezündeten Fackeln, mit Geeren, Dristacheln oder Aal-Gabeln gestochen, am besten aber und ohne die geringste Mühe bekommt man sie in denen, vornemlich dieser Fische halben, auf den Flüssen gebauten Wehren oder Fängen. An etlichen Orten haben die Fi-

cher den Gebrauch, daß, wenn sie ein Weiblein in dem Netze fangen, sie selbiges an ein Seil binden, da denn das Männlein, welcher wegen seines krummen Schnabels oder Haackens, den er im Unter-Maule hat, ein Haacken Lachs genennet wird demselben bald nachfolget, und sich ebenfalls fangen lässet. Der Lachs wird auf vierley Art zugerichtet, und zwar frisch, nachdem man ihn auf gemeine Art gerissen, und nach Gefallen in Stücke zerschnitten, auch sauber auszewaschen, entweder aus dem Saltz wohl abgesotten, und hernach warm oder kalt mit Wein-Eßig begossen; oder man setzet in einem Kessel Wasser, Wein und Eßig aufs Feuer, wirfft ziemlich viel Saltz darein, thut auch gantze Würtze, als Jngwer, Pfeffer, Muscaten-Blühen, Nelcken, Lorbeer-Blätter, Roßmarien, Zwiebel-Scheiben ꝛc. darzu, und wenn es koher, so leget man den Lachs, welcher Stückweise in hölzerne Spießlein angesiecket seyn muß, hinein in den Kessel, und lässet ihn ziemlich einkochen, aber nicht zu jählings, als einen Karpffen sieden, und wirfft noch ein Stück Butter, als eine welsche Nuß groß daran. Wenn er nun genug gesotten, richtet man solchen an, schlägt ihn in eine Serviette ein, und giebt Wein-Eßig oder Citronen dazu. Er kan auch in Stücke zerschnitten, mit Butter bestrichen, mit Würtz-Nelcken mäßig gespickt, auf dem Rost gebraten, und hernach wie eine Grillade bereitet; oder aus Baum-Oel oder Schmaltz gebacken und auf die Art, wie bey den Forellen angedeutet worden, *marinivet*, oder aber in eine Pastete geschlagen werden. Wer aber des frischen Lachses entbehren muß, bedienet sich des eingesaltzenen und geräucherten. Von den ersten kommt jährlich in denen See-Städten sehr viel an, aus Moscau und Schweden, Finnland und der Orten; der letzte aber wird häuffig aus Pommern gebracht; wiewohl Hamburg und Bremen ebenfalls viel Lächse giebet, unsers Orts ist dermahlen der Dessauer der vortrefflichste. Wenn man einen Lachs räuchern will, muß man solchen am Rücken aufreissen, den Kopff entzwey spalten, und mit Saltz, welches ein wenig mit Salpeter vermenget worden, einsaltzen und ein paar Tage liegen lassen. Hernach nimmt man breite Spähne, so auf beyden Seiten spitzig, und spannet damit den Lachs aus, hänget ihn also in Rauch, und wenn er etliche Tage gehangen, so bindet man ihn mit Papier zu, und lässet ihn weiter gar sachte räuchern. Jst dieses geschehen, so nimmt man ihn herunter, und hänget ihn an einen lufftigen Ort auf. Den also geräucherten Lachs isset man entweder roh, oder brätet denselben in dünnen Stücklein, wenn solche vorhero ein paar Stunden im Biere gelegen, mit Butter in einer papiernen Pfanne auf einem Rost, darunter nicht gar zu viel Feuer ist, weil sonsten das Papier verbrennen würde; oder man richtet ihn mit Braunkohl, Kraut, Spinat, Schoten und dergleichen zu, oder lässet ihn in Wasser, mit Butter, Pfeffer und etwas Wein-Eßig auf einem Teller über einem Kohlfeuer warm werden. Den eingesaltzenen Lachs muß man vorhero auswässern, hernach kan man denselben mit blossem Eßig, oder mit Oel und Wein-Eßig etwas gepfeffert, oder mit einer sauren Butter-Brühe geniessen. Auch lässet sich aus diesen, wenn sie ausgegrätet, ein Gepreßtes machen, welches man auf allerley Art formiret, denn wenn dieses klein gehacket, auch wohl Bockel-Hering, Schleyen und dergleichen eben mit darunter gemenget, und alles gehörig und nach Gefallen abgewürtzet, bringet man es in eine Forme, z. E. als eine Ochsen-Zunge, Magen, Wurst u. s. f. nur daß es fest zusammen gebunden werde, hernach siedet man es in dieser leinewandenen Form mit rothen Wein und etwas Zwiebeln. Wenn es gar, lässet man solches in seiner Brühe erkalten, ziehet es hernach auf, thut das leinene Tuch davon, leget es in die Schüssel, und garniret es mit Blumen und Lorbeer-Blättern. Die Galle des Lachsen soll wider die Flüsse und Flecken der Augen, und nebst dem Fett wider das Schwären und andere schmertzhaffte Zustände der Ohren sehr nützlich gebrauchet werden können.

Lachs-Fang, bedeutet 1) entweder die Zeit, wenn die Lachse am besten zu fangen sind, und gehet solcher im Februario an, und endiget sich mit Jacobi, wiewohl sie im Majo bis zu St. Johannis am besten und schmackhaftesten sind, oder 2) ein Gebäude, welches auf einem Flusse, wo der Lachs zu steigen pfleget (so im Früh-Jahr am stärcksten geschiehet) und zwar meistentheils bey einem Mühlwehre angebracht ist, darinnen sich die Lächse selber fangen müssen. Es bestehet solches aus gewissen Kästen, deren ieder eine Oeffnung in Gestalt einer Reussen hat, durch diese schießt das Wasser mit grossen Brausen. Wenn nun diesem Geräusche der aufsteigende Lachs nachgehet, so fähret er entweder durch die Oeffnung in den Kasten, oder es geschiehet auch öffters, daß er sich aus dem Wasser in die Höhe wirfft und hinein springet, da er denn nicht wieder heraus kan, und also häuffig darinnen gefangen wird. Anderer Orten, wie zum Exempel im Pommerischen, in der Stolpa und Wipper, giebt es Schleussen, bey denen Pfähle enge an einander gestossen sind; wenn nun der Lachs dahin kommt, und das Wasser durch die Schleussen rauschen höret, aber nicht weiter hinauf gehen kan, so krümmet er sich, setzt sich auf den Schwantz, und thut einen Sprung über die Pfähle, weil aber hinter diesen noch eine andere Reihe hoher Pfähle geschlagen ist, so kan er weder für sich noch hinter sich kommen und ist also gefangen; läßt man nun das Schutz-Bret, so an der Schleusse ist niederfallen, so siehet man, wie viel sich Lächse gefangen, und kan solche heraus nehmen. Solcher Gestalt sollen nach Micrælii Zeugniß zu Rügenwalde allein in einer Nacht über dreyhundert Stücke hinein gesprungen, und also gefangen worden seyn: Denn es ist dieser Fisch im Springen so eifrig, daß, ob er schon etliche mahl fehl springet, und nicht darüber kommen kan, derselbe

gleichwohl immer mit neuen Kräfften wieder anhält, bis er sein eigener Fischer wird, und sich selbsten fänget.

Lachs-Fohre, ist eine Mittel-Gattung zwischen dem Lachs und der Forelle, gemeiniglich gröſſer als diese, und kleiner als jener. Hat einen blau-bräunlichten Rücken, grünlichte Seiten, mit schwartzen und röthlichen Puncten gesprenget, dergleichen auch an ihren öbern Flossen und auf dem Schwantze zu sehen, einen gelblichten Bauch, und grosse schwartze mit einem gelben Kreis umfangene Augen. Sein Fleisch ist fett und röthlich, wie des Lachsen, iedoch zärter, ausser diesem aber an der Güte und Geschmack demselben allerdings zu vergleichen. Er stehet gerne in grossen Seen, dadurch ein Fluß gehet; es werden zuweilen welche, sonderlich in dem Genffer-See, wo der treffliche Lachs-Forellen-Fang, gefangen, die über anderthalbe Ellen lang, und bey viertzig Pfund schwer sind. Dieser Fisch streichet im November, und wird von Michaelis bis Weihnachten mit Wathen und Setz-Garnen gefangen. Er muß, gleich denen Forellen, frisch verspeiset, und kan am besten aus Saltz und Wasser abgesotten, und mit Eßig genossen, oder sonst auf andere Art eben wie dieselben zubereitet werden; wiewohl diese Fische viel zu edel seyn, als daß man durch vielerley Hinzuthun ihren natürlich herrlichen Geschmack verderben solte. Siehe Forelle.

Lachs-Morene, siehe Morene.

Lach-Taube, suche Taube.

Lachter-Baum, nennet man einen Baum, daran ein Grentz-Zeichen gehauen. Siehe Grentz-Baum.

Lacritzen-Holtz, suche Süß-Holtz.

Lactade, heisset eine iede wohlbereitete Erfrischung und Stärckung.

Lactucke, Lattich, ist eines der gemeinsten Küchen-Gewächse, welches fast durchgehends unter dem Nahmen Salat bekannt ist. Er wird verschiedentlich eingetheilet. Etliche machen deren achterley Sorten, welche bey uns die gebräuchlichsten sind, als 1) gemeiner Lactucke, so sich nicht in Köpffe schliesset. 2) Krauser Lactucke, welcher auch keine Häupter setzet. 3) Capuziner-Salat oder Lactucke mit langen Blättern, welcher aufgebunden werden muß. 4) Endivien-Lattich oder weiß Sommer-Endivien. 5) Römische Lactucke oder braune Sommer-Endivien, dieser kan durch Aufbindung der Blätter auch abgeweisset, oder zur Weisse gebracht werden. 6) Der Kopff-Lactucke oder Kopff-Salat, von dreyerley Arten, weiß, gelb und grün, dieser letztere wird absonderlich der grüne Frießländer genennet. 7) Der braune oder Spanische Kopff-Lactucke, und 8) der vielköpfige Salat oder Lactucke also genannt, weil auf einem Stiel zwey, drey bis vier Köpffe wachsen. Andere schliessen alle diese Sorten nur in drey ein, nemlich (1) in gemeinen, der breite lange Blätter hat, und wie obgedacht, keine Köpffe setzt; (2) in krausen, welcher ebenfalls keine Häupter bekömmt, und in (3) Kopff-Lactucke, welcher seine Blätter wie ein Kopff zusammen schliesset. Wieder andere gehen noch kürtzer, und theilen alle Arten von Lactucke in die frühen und späten ein. Die frühen Lactucken können zu frühezeitig auf ein verlohren Mist-Beet gesäet, nachdem sie aber erwachsen, an warme Orte des Gartens in fette feuchte Erde, allemahl einen guten Schuh weit von einander gepflantzet, und vor der Hitze zwey oder drey Tage bedecket und fleißig begossen werden. Man pfleget sie in kleine Grüblein, wie den weissen Kohl zu setzen, und wenn sie erwachsen, mit kurtzem Mist zu umlegen, auch wie den weissen Kohl zu behacken, so werden sie um einen guten Theil grosser, und halten sich auch länger. Die späten Lactucken oder Salate können entweder auf ein Mist-Beet, oder an eine Mauer oder Wand auf Rabatten, wo sie die Mittags-Sonne haben, und von denen Nord-Winden befreyet sind, gesäet werden. Jede Art kan man allemahl mit einem Stöcklein unterscheiden, damit man hernach weiß, was vor Arten man gesäet habe, und daß man sich im Verpflantzen besser darnach richten kan. Solche Aussäung pfleget man gemeiniglich im Anfang des Mertzen im Wachsen des Mondes, in einem lufftigen Zeichen der Zwillinge oder Waag vorzunehmen. Wenn diese Salate etwas erwachsen sind, so muß man sie im Wachsen des Lichts, in erstgedachter lufftigen Zeichen einem, in gute fette feuchte Erde, wo die Sonne und freye Lufft hinkommen kan, ordentlich nach der Schnure, allemahl einen Schuh weit von einander pflantzen, und die Beete fünff Schuh breit abtheilen, und iederzeit fünff Reihen auf ein iedwedes Beete pflantzen. Will man sich die Mühe nehmen, so kan man diese Salate, wie vorgedacht, in Grüblein pflantzen, so dauren sie desto länger, und werden um ein gut Theil gröſſer. Der Salat ist allemahl gut zu pflantzen, wenn es geregnet hat, da der Himmel noch trüb und die Lufft kühl ist, so darff man der Mühe mit Bedecken und Giessen nicht. Kan man es aber nicht allezeit so treffen, so muß man sich das Giessen und Bedecken nicht verdriessen lassen. Man muß alle Monat Salat-Saamen säen, und hernach verpflantzen, damit man das gantze Jahr durch guten Kopff-Salat habe. Welchen man im Keller, um eine Zeitlang zu gebrauchen, im Winter behalten will, der muß erst gegen Johannis gesäet werden, wie der Winter-Endivien gesäet wird. Wenn sie gewachsen und Häupter bekommen haben, muß man sie noch vor dem Winter in ein Mist-Beet pflantzen, damit man, wenn es frieret, dieselben zudecken könne. Man pfleget sie auch sonsten wohl in lange Kästen zu setzen, und im Winter im Gewächs-Hause oder im Keller zu verwahren; diese, wenn man sie zuweilen bey gutem Wetter in die Lufft bringt, werden sich bis nach Weihnachten gut und frisch halten. Theils pflantzt man auch im Keller in Sand, müssen aber zuvor wohl abgetrocknet und alsdenn eingesetzet werden, so bleiben sie lang

ange gut. Was den Endivien-Lattich oder weisse Sommer-Endivien anbelangt, so hat derselbe mit dem Kopff-Salat einerley Pflantzung und Wartung, nur muß selbiger sowohl, als der Römische Lactucke oder die braune Sommer-Endivien, und der Cabuziner-Salat, welche sich in keine Häupter schliessen, gebunden, und wenn man sie geschwind weiß haben will, mit einem Topff überdeckt, und Mist darüber geschüttet werden. Dem krausen Salat schneidet man nach und nach die Blätter ab, und läßt ihm nur das Hertzlein, so treibt er wieder junge frische Blätter; was man aber aufbindet, muß etwas mit Erden angehäufft seyn, so wird er eher gelb und mürbe. Alles Aufbinden muß bey warmen trockenen Wetter geschehen, und oben über iedes Haupt ein Blat gebunden werden, damit die Feuchtigkeit vom Thau oder das Regen-Wasser nicht in das Hertz dringe, und Anlaß zur Fäulung gebe. Damit der Lactucke nicht zu geschwind in Saamen schiesse, muß solches theils durch fleißiges Besprengen mit laulichem Regen- oder Teich-Wasser, sonderlich bey einfallender Hitze und Dürre, theils aber durch Auflegung eines Stücks von einem Dach-Ziegel verhindert werden. Einige lassen den im Herbst gesäeten Lactucke über Winter im Felde stehen, und bedecken ihn, damit er die Kälte wohl ausdauren möge, mit Nuß- oder Eichen-Laub; allein dergleichen Salat ist nicht so mürb und zart zum Essen wie der im Frühling gebaute, sondern etwas härter und spitziger. Den Saamen muß man sammlen und ablesen, wenn er halb verblühet hat, alsdenn schneidet man den Stiel ab, oder ziehet den Stengel mit samt der Wurtzel aus, und hänget sie alsdenn an ein Geländer auf, daß sie vollends reiffen, welches gemeiniglich binnen zehen oder zwölff Tagen geschiehet, alsdenn kan man den Saamen mit der Hand ausreiben, fein ausseubern, und also iede Art absonderlich in einem trockenen und lufftigen Ort verwahren, welchen falls er wohl vier Jahr gut bleibet. Das Temperament der Lactucken ist kalt und feuchte, daher er denen Gallsüchtigen eine gute Erfrischung giebet, denen kalten und schwachen Mägen hingegen schädlich ist, wo er nicht mit Garten-Kresse, Gold-farben Rittersporn oder Indianischer Kresse, Schnittlauch und dergleichen wärmenden Kräutern vermenget, und dessen Kälte und Wässerigkeit dadurch gemäßiget wird. Sonsten erfrischet der Lactucke das Geblüt, kühlet die Leber, benimmt den Durst, vermehret den Säugenden die Milch, machet guten Appetit und wohl schlaffen, dahero auch die Alten ihr Abend-Essen mit dem Salat zu Beforderung des Schlaffs beschlossen haben. Die gemeinste Art, denselben zu geniessen, vor gesunde Leute ist, daß er rohe, mit Eßig und Baum-Oel begossen, und sparsam gesaltzen werde. Man kan ihn mit zart gesottenen und Viertel-weise zerschnittenen Eeyrn garniren, oder die Eyer klein hacken und darüber her streuen. Leute, die sich gerne was zu gute thun, pflegen, wenn sie es haben können, an stat des Eßigs Citronen-Safft oder Wein, und vor Saltz Zucker zu nehmen. Verschiedene von den Lactucken kan man auch, insonderheit vor Krancke, in Suppen gebrauchen, oder wie andere Kohl-Kräuter zurichten und abmachen. Wenn der Lactucke gar zu häuffig, und mehr als man bedarff, oder was nicht von sonderbarer schöner Gattung ist, in Saamen schiesset, kan man die Stengel, indem sie wollen anheben zu blühen, oder noch eher, abschneiden, die Haut davon abziehen, und den Kern oder das Marck kochen, und in einer Fleisch-Brühe zerreiben, und eine gute Suppe davon machen. Gedachte Stengel pfleget man auch in Fingers lange Stücken zu zerschneiden, und an Lamms- Hüner- oder anderes zartes Fleisch zu thun; oder dieselben mit Butter, Saltz und Gewürtz in ihrer eigenen Brühe nochmahls aufsieden zu lassen, und also anzurichten, oder aber, nachdem sie Scheiben-weise dünn zerschnitten und abgesotten, mit Baum-Oel, Eßig, Pfeffer und Saltz, kalt, wie einen Salat abzumachen. Eben diese Stengel können auch, wie die Cichorien-Wurtzeln, mit Zucker trocken conditet werden. Von den Blättern wird ein Wasser destilliret, welches das wallende Geblüte in hitzigen Kranckheiten stillet, den Durst löschet, und einen sanfften Schlaff bringet. Der Saamen, welcher unter die vier kleine kühlende Saamen gezehlet wird, dienet wider den hitzigen Bauch- und bösen Saamen-Fluß und lindert das Schneiden des Urins. Der wilde Lactucke, Feld-Lattich oder Acker-Salat, welchen man an etlichen Orten Schaaf-Mäuler nennet, kommet dem Garten-Lactucke fast in allen gleich, ausgenommen, daß er einen bittern Geschmack hat. Er kan im Augusto vom Feld ausgehoben, und in die Gärten verpflantzet, auch mit Baum-Oel, Eßig und Saltz, als ein Salat genossen werden.

Lähmen, siehe Klopffen.

Lämmer-Junge oder Lämmer-Knecht, ist bey einer Schäferey ein mäßiger Junge oder erwachsener Knecht, so der Lämmer hütet. Er geniesset bey dem Schäfer die Kost, und ist befugt, wenn mit gedachtem Schäfer aufs Gemenge gedinget worden, zwantzig bis dreyßig Stücke halb trächtig und halb gälte Vieh unter der Heerde für sein eigen zu halten. Wo die Triften sehr bergig sind, werden ihm auch wohl noch etliche Stücken mehr paßiret.

Lämmer-Stall, bey grossen Schäfereyen hat man einen besondern Stall für die Lämmer, welcher mit kleinen und niedrigen Krippen und Rauffen versehen, und im übrigen gleich einem ordentlichen grossen Schaaf-Stall angeleget ist. Siehe Schaaf-Stall.

Lämmer-Weide, hierzu wird ein gutes, mit Klee und andern gesunden und den Lämmern anständigen Kräutern, bewachsenes Stücke

Wiesewachs bestimmet, auf welchen man weder Heu noch Grummet machet, sondern das Gras einig und alleine von den Lämmern abfressen lässet. Diese Lämmer-Weide soll von der Schäferey nicht allzuweit entfernet seyn, weil sich sonst die Lämmer zu sehr ermüden, und, da sie noch nicht genugsam erstarcket, leichtlich Schaden nehmen dörffen.

Lämmer-Zehend, suche Zehend.

Läuffer, ist eine Art wilden oder sogenannten Weiden-Hopffens mit kleinen runden Häuptlein, welcher daher diesen Nahmen führet, weil er sich zeitlich von der Hitze aufthut, und den Saamen sowohl als das dabey befindliche Mehl bald heraus lauffen lässet.

Läuffer, Vorläuffer, heisset bey dem Vogel-Fang eine Art Lock-Vögel, welche, ausser ihrem Bauer auf dem Vogel-Herd angefesselt oder angesillt, hingestellet werden, damit sie herum lauffen können, und die vorbey ziehenden Vögel, in Meynung, jene wären frey, sich um so vielmehr zum Einfall in den Herd bequemen mögen. Zu grossen Läuffern nimmt man Mistler, Drosseln und Amseln, zu kleinen aber Fincken, Gvecker oder Göglev und dergleichen. Auf dem Herd muß einem ieglichen grossen Läuffer sein eigenes Tröglein mit Milch und Hirs-Kleyen gefüllt in die Erde eingegraben; denen kleinen Läuffern aber nur das Sauff-Geschirre vorgesetzet, und das Fressen dazu hingestreuet werden, damit sie nicht ohne Nahrung bleiben mögen. Wobey sich öffters begiebt, daß auch die Fremden das Fressen der Läuffer kosten, aber auch von diesen, als die mehreres Recht dazu haben wollen, vielmahls weggebissen werden.

Läuffer, heisset man auch die jungen Schweinigen, nachdem sie abgesetzet worden, bis sie das erste mahl zugekommen sind.

Läuffer, ist auch ein flüchtiges leichtes Pferd, so einen geschwinden Schritt oder Hunde-Trapp gehet, und zum schnellen Verschicken und Reisen gebrauchet wird. Heissen auch Klöpper. In Italien und Spanien aber heißt einen Läuffer Courreur, ein Pferd, so zum Wettlauffen abgerichtet ist, welches daselbst noch im Schwange gehet. Siehe Pferd.

Läuffer, sind auch eine gewisse Art derer Diener und Aufwärter grösser Herren, welche sich insonderheit auf das schnelle und lange daurende Lauffen geleget haben, und von Jugend auf, wenn sie einen leichten, schwancken, gesunden und festen Leib, wie auch gute Lunge, und nicht zu grosse Miltz haben, darzu angewiesen, darinne vermittelst bleyerner Schuhe geübet, und in allerhand Vortheilen unterrichtet, hiernächst mit besondern leichtem Habit bekleidet, und mit Schuhen ohne Absätze, it. einem langen Spring-Stab ꝛc. versehen werden. Sie müssen bey denen Carossen herlauffen, sie werden zu schnellem Verschicken gebrauchet. Wiewohl die heutigen Läuffer nichts mehr gegen die alten Orientalischen, Griechischen und Römischen sagen wollen, als bey denen das Lauffen ein besonderes Kampf-Spiel war, worinne sich junge Leute übeten. Es wird zwar auch dann und wann ein Mittel angewendet, die Aufblähung der Miltz zu heben, keinesweges aber wird ihnen, wie einige Einfältige dafür halten, die Miltz ausgeschnitten.

Läuffer wird auch der obere Mühl-Stein in denen Mühlen genennet, welcher auf den Boden-Stein herum läufft. Zu geschweigen, daß ein Stein im Schach-Spiel, ingleichen der Reibe-Stein, womit auf dem breiten Stein die Farben und andere Dinge klein gerieben werden, it. die holtzerne Spindel in dem Rennspiel einem Werckzeuge der Schlösser so genennet werden. Denn das gehöret hierher nicht.

Läuse-Baum, siehe Faul-Baum.

Läuse-Kraut, Mäuse-Pfeffer, Speichel-Kraut, Steffans-Körner, ist ein Kraut, dessen Blätter sich dem Laub der wilden Reben vergleichen, rauh, und in sieben oder sechs, auch zu Zeiten in weniger Theile zerschnitten sind. Die Blumen, welche auf absonderlichen Stielen wachsen, haben eine schöne Himmel-blaue Farbe, und ist eine ieglliche Blume in sechs unterschiedliche Blätter zertheilet. Nach denen Blumen folgen grüne Hülsen oder Schötlein, in welchen ein dreyeckigter, schwartz-brauner Saamen beschlossen liegt, der inwendig weiß, und eines sehr scharffen Geschmacks ist. Die Wurtzel dieses Krauts ist schlecht und holtzig. In Apulien, Calabrien, Dalmatien und im Friaul wächst es wild, bey uns aber wird es in denen Gärten unter denen zaserigten Sommer-Gewächsen gehalten, und im Frühling in einen guten fetten Grund, an einen Ort, da es weder zu viel Sonne, noch überflüßigen Schatten hat, gesäet. Man muß es fleißig begiessen, und den Saamen, wenn er reiff ist, so gemeiniglich im Julio geschiehet, abnehmen. Derselbe wird wegen seines scharffen brennenden Geschmacks und ausserordentlichen hitzigen Natur nicht innerlich, sondern nur äusserlich zu denen Zug-Pflastern gebraucht; insonderheit aber dienet er gepülvert und mit Oel vermischt, oder in Eßig gebeitzt, wider die Läuse, und tödtet solche sowohl auf den Köpffen, als in den Kleidern. Die Wurtzel oder auch der Saamen zerstossen, und mit Mehl gekocht, oder aber einen Teig davon gemacht, und Küchlein daraus gebacken, macht alle Ratzen und Mäuse, die davon fressen, hinfallen und sterben.

Läuse-Sucht, ist eine Kranckheit, da aus des Menschen Haut und denen daran aufbrechenden Beulen Läuse wachsen. Es ist oft eine Kranckheit derer Kinder. Doch auch alte Leute bekommen sie. In der Geschichte mercket man an, daß sonderlich sehr stoltze, ungerechte und tyrannische Regenten von GOtt mit dieser Kranckheit gestraffet worden. Bey

denen

denen kleinen Kindern, bey welchen aus sauren und faulen Geblüte, oder auch solchem Sero zwischen Fell und Fleisch, weil sie keine Bewegung haben, dieses Uibel leicht entstehen kan, sonderlich wenn sie nicht reinlich gehalten werden, dienet das Spick-Oel, welches des Abends aufgestrichen, und des Morgens mit einer Lauge von Spicken-Kraut-Asche abgewaschen wird.

Läutern, (den Brantewein) heißt, den bey der ersten Destillation herüber gegangenen trüben Brantewein, durch nochmahliges Abziehen lauter, stärcker, und durch Zusatz ein und anderer Kräuter oder Specerey, annehmlicher machen. Siehe Brantewein.

Läutern, (den Zucker) heisset den zum Einmachen bestimmten Zucker über einem Feuer zu einem Syrupe kochen, und vermittelst Wasser und Eyer-Weisses von aller bey sich führenden Unreinigkeit säubern. Zu drey Pfund Zucker, die man läutern will, nimmt man das Weisse von fünff oder sechs Eyern, den Zucker zerklopffet man vorhero zu kleinen Stücken, und thut denselben in ein meßingenes Kesselein, giesset darüber zu einem Pfund Zucker den achten Theil einer Maaß frischen Brunnen-Wassers, zerklopffet alsdenn das obbesagte Eyer-Weiß mit weißgeschabten, aus einem Besem gemachten und zusammen gebundenen Rüthlein, bis es einen weissen Schaum giebt. Unterdessen setzet man den Zucker in dem Kesselein über ein gutes Kohlfeuer, und lässet es ein wenig aufwallen, schüttet hernach den obberührten Eyer-Schaum darein, damit derselbe alle Unreinigkeit des Zuckers an sich ziehen möge, säumet denselben alsdenn ab, oder lässet es durch ein sauberes wüllenes Tuch abseihen, und siedet denn ferner den Zucker zur rechten Dicke eines Syrups ein. Die Probe, daß er genug eingesotten, ist, wenn man ein Spatel-Höltzlein, oder etwas anders in den Zucker eintauchet, und schlenckert selbiges in die Lufft, so fliegen alsdenn Fäden wie die Spinnenweben davon, als das Zeichen, daß er recht und genug gesotten. Andere lassen einen oder etliche Tropffen auf ein kaltes Eisen oder zinnernen Teller fallen: Wenn es alsdenn bald gestehet, nahe beysammen bleibet, und nicht aus einander zerfliesset, auch klebrich und zähe ist, so hat es genug gesotten. Einige wollen, daß Eyerklar hierzu soll in einem reinen Becken mit Wasser wohl geschlagen werden. Es ist aber auch ein anderes vielfältiges Läutern bey dem ersten Zucker-Machen oder Sieden in Indien nöthig, welches schon bey denen in Europa kommenden Küsten Poudre-Zucker vorgegangen ist, wovon das Natur- und Kunst-Lex. im Art. Zucker nachzusehen. Ja in Europa wird dieser Zucker aufs neue geläutert und zu Hut-Zucker gemachet, welches raffiniren heißt, dergleichen in Holland, Engelland, Franckreich, wie auch zu Hamburg und Stettin geschicht. Endlich aber folget erst diejenige Läuterung des zum Einmachen gewiedmeten Zuckers, wovon hier die Rede ist. Da nun der Zucker anfänglich nicht anders als ein Safft aus einem Rohre, welcher entweder selbst heraus fliesset, und wie Thränen oder Körner am Rohre erhärtet, welches der Alten ihr Saccharum nativum, Lacryma sacchari, Sal Indicum und Mel Arundinis war, oder aber heraus gepresset und dicke gekochet wird; also würde solches auch mit vielen andern süssen Säfften in der Wirtschafft angehen, da man das Zucker-Rohr hier nicht pflantzen kan, wie bey dem Kürbis-Safft unter dem Wort Kürbis erinnert ist, und mit dem Honig schon geschicht. Nur kommt es auf die rechte Läuterung an, welche bey dem Zucker gar vielfach ist, daß man solche versuche. Dieses ist also eine Sache, so fleißigen und klugen Hauswirten noch zu untersuchen und zu erfinden übrig bleibet.

Laff, siehe Laab.

Lage, dieses Wort wird gebrauchet, wenn man von der guten oder schlechten Gelegenheit eines Ackers, Gartens, Weinbergs, Wiese, Gebäudes oder gantzen Gutes redet. Ein Weinberg, der gerade gegen Mittag siehet, hat eine vollkommen gute Lage. Die Wiesen, welche dem Wasser-Schaden unterworffen sind, haben eine schlechte Lage. In der Austheilung einiger Oerter, die zu einer wohlbestallten Haushaltung erfordert werden, kommt es viel auf ihre Lage an, damit nemlich die Vorrath- und Speise-Kammern, Küchen und Ställe, Schoppen und dergleichen nicht unbrauchbar angeleget werden. Folglich leget man die Küchen, Vorrath-Speise-Kammern, und was darzu zu rechnen, gerne gegen Norden, weil die Speisen von der Sommer-Hitze nicht leichte daselbst verderben können; die Ställe wegen ihrer sich davon abziehenden Feuchtigkeit gegen Mittag; die Schoppen aber gegen Abend, daß die Sonne denen darein gestellten Wägen nicht so schädlich sey. Und was dessen mehr, davon bey einer andern Gelegenheit ausführlicher gehandelt werden soll.

Lager, sind grosse starcke vierkantig-gehauene eichene Bäume, worauf die Bier- und Wein-Fässer in den Kellern liegen. Siehe Lager.

Lager, heissen die Jäger diejenige Stelle, wo ein Hirsch oder ander Wild gelegen, oder ein Hase gesessen.

Lager, sagt man auch vom Getraide, wenn es wegen allzu grosser Geile des Erdbodens und gar zu starcker Düngung sich nieder leget, und lager wird. Wenn Weitzen und Roggen vor Winters schön dicke, fett und groß hervor wachsen, und man besorget, sie möchten künfftig lager werden, können sie im Froste, oder zu trockener Zeit, bis Lichtmesse mit den Schaafen mäßig überhütet werden, nemlich daß man die Schaafe nur im Gange überhin frezen, und nicht zu tieff hinein fressen lässet, welches denn nicht nur solchem frechen Getraide nützlich, sondern auch dem Schaaf-Vieh im Frühling sehr

gut und dienlich ist. So man nach Ostern, gegen Pfingsten hin, befindet, daß der Weitzen starck wächset, und man besorget, daß er lager werden dörffte, so muß man ihn bey Zeiten schräpffen, aber nicht mit der Sichel zu tieff kommen, auch zu rechter Zeit, wenn er in die Kiele treten will, wieder aufhören lassen. Welche Vorsichtigkeit insonderheit bey dem Roggen, wenn man vermuthet, daß er lager werden dörffte, vorzukehren, weil seine Aehren nicht so tieff, als beym Weitzen im Halme stecken.

Lager-Bier oder Mertz-Bier, wird dasjenige Bier genennet, welches im Mertz-Monat, oder aufs längste im Anfang des Aprils aufs Lager gebrauet, und wo nicht an Maltz, iedoch an Hopffen stärcker, als in gemein gemachet wird, damit es sich länger, als ander Bier halten, den Sommer durch, da mancher Orten das Brauen nicht gut thun will, dauren, und nicht so leicht sauer werden möge. Zu einem guten Lager-Bier muß man zween Scheffel Hopffen mehr nehmen als zu anderm Biere; so muß man auch das Bier nicht zu geschwinde fassen, iedoch auf dem Boden nicht zu schaal werden lassen. Wenn man es fasset, muß man die Fässer voll füllen bis an drey quer Finger, hernach Leinewand durch zerlassen Pech ziehen, und damit die Spundlocher bedecken, daß keine Lufft darein kommen kan; wenn sich denn die Hefen ein wenig gesetzet, so füllet man das Bier, und hält die Fässer immer voll mit frischem Biere, so lange, bis es keine Hefen mehr auswirfft, hernach aber füllt man es mit gutem frischen Brunnen-Wasser. Wenn ein Faß mit Biere angefüllet wird, muß man Achtung geben, daß es nicht überlauffe, denn ein solches Faß verwindet es sonst in vierzehen Tagen nicht. Die Fässer wollen auch täglich reine gehalten seyn. Ein Lager-Bier, das im letzten Viertel des Martii gebrauet wird, liegt am längsten hinaus, und wird nicht leichtlich sauer. Diejenigen Braumeister, welche, in Meynung, das Bier stärcker und besser zu machen, allerhand Kräuter und Saamen, Ochsen-Gallen, Kiehn-Rus und dergleichen unzuläßige Dinge darein thun, dadurch das Bier ungesund, die Leute aber, die es trincken, frühzeitig toll und voll gemacht, und denselben Kopff-Schmertzen und andere Kranckheiten verursachet werden, sind billig exemplarisch zu bestraffen. An etlichen Orten heisset man das Lager- oder Merzen-Bier darum ein Sommer-Bier, weil es zu dieser Zeit verzapfft und getruncken wird. Ein mehreres hiervon siehe **Bier** und **Bierbrauen**.

Lager-Holtz, ist ein Forst-Terminus, und wird dasjenige Holtz also genennet, welches entweder von Sturm-Winden umgeworffen wird, oder sonst umfället und liegen bleibet.

Lager-Obst, siehe **Obst**.

Lager-Scheite, suche **Kern-Scheite**.

Lager-Stöcke, ist eine Art der Bienen-Stöcke, welche von denen andern in einigen Stücken unterschieden. Siehe **Bienen-Stock**.

Laich, Leich, heisset der von denen Fischen weiblichen Geschlechts zu gewissen Zeiten ausgelassene Rogen, woraus hernachmahls die kleinen Fischlein schliessen.

Laich-Fisch, siehe **Aalraupe**.

Laich-Karpffe, suche **Karpffe**.

Laich-Zeit, nennet man diejenige Zeit, da die Fische laichen, das ist, ihren Saamen oder Rogen von sich lassen. Die Laich-Zeit derer Fische ist bey ieder Art besonders angemercket. Weil die mehresten Fische von Ostern an bis Jacobi laichen, so soll binnen solcher Zeit das Fischen unterlassen, und keine Netze noch Fisch-Garne bis zu Ende des Julii in die Fisch-Wasser gebracht werden.

Lait, Leite, wird im Oesterreichischen ein langes nicht gar weites Faß genennet, welches mit einer grossen Oeffnung an stat des Spundloches versehen ist, und zu Verführung der lebendigen Fische über Land gebrauchet wird.

Laite, Leide oder Leede, heißt ein ungeschlachtes wüstes und ungebaut-liegendes Stücke Land, welches keinen Nutzen trägt. Weil an vielen Orten dergleichen zu befinden, als sollen sorgfältige Herrschafften und Obrigkeiten auf Mittel und Wege bedacht seyn, wie dieselben nach und nach zu Bau-Land gemacht, und in die Art der andern Acker-Felder gebracht und bestellet, oder doch zum wenigsten um eine gewisse Anzahl Jahre, um die Heiffte, oder auch nur um die dritte Garbe, oder was es sonsten nach iedes Orts Gebrauch vor Gelegenheit geben kan, andern Leuten zum Anbau überlassen und vermiethet werden möge. Eine solche aufgerissene und zu nutzbarem Feld gemachte Leide oder Leede wird ein **Neubruch, Neureet** oder **Reut-Feld** genennet.

Lamantin, ist eine Art der See-Fische, so einen dem Kuh-Kopff fast gleichenden Kopff hat, seine Jungen an Zitzen säuget, sehr gesundes Fleisch und Fett hat, davon das geschmoltzene nicht leicht verschimmelt und verdirbet.

Lamm, ist das Junge von dem Schaafe, welches, wenn es männlichen Geschlechts, ein **Hammel-Lamm**, und so es weiblichen Geschlechtes, ein **Kälber-Lamm** genennet wird. So bald ein Schaaf gelammet, muß dasselbe ausgemolcken werden, damit die dicke und geronnene Milch, die sonst dem Lamm schädlich wäre, hinweg komme; man muß auch die Wolle um das Euter sauber wegrupffen, damit das Lamm unter dem Saugen kein Haar mit hinunter bringe, und darüber vor die Hunde gehe; hernach hält man das Lamm an die Zitzen, melket ihm ein wenig in den Mund, bis es des Anziehens und Trinckens selbsten gewohnet. Etlichen gehet man so fast vierzehen Tage um,

mit

andern aber nur zwey Tage, wiewohl
h einige, wo sie nur zwey oder drey mahl
gesäuget worden, diese Kunst schon gelers
haben. Das sind aber in diesem Stücke
besten Lämmer, die nicht nur, so bald sie
der Mutter gefallen sind, sich aufrichten,
r auf die Füsse begeben, und nach den Eu
suchen, sondern auch, ehe sie noch angez
sen werden, zu saugen anfangen. Wenn
Schaaf sein Junges nicht annehmen oder
gen lassen will, wie es bisweilen zu geschez
pflegt, so muß man Altes und Junges in
Kauen, das ist, in einem an der Rauffe
gegitterten Ort, einsperren, und drey
er vier Tage beysammen lassen (doch ohn
gessen das Lamm zu rechter Zeit zu säugen)
sich die Milch bey dem alten Schaaf häu
, und es hart drücket, da es denn, wenn
die Milch Wehen verursachet, das Lamm gar
llig zulassen wird. Die ersten zwey Tage,
chdem das Schaaf gelammt, muß man das
utter-Schaaf und das Lamm beysammen
sen, und jenes mit gutem Heu und Klee
utter erqvicken, auch mit laulichten Mehl
ränken versorgen, damit sie mit desto über
figer Milch ihr Lämmlein versehen, und es
ihrender Zeit desto besser kennen lernen, auch
bst demselben von aller Kälte, Wind und
ädlichen Feuchtigkeiten desto sicherer und
rwahrter stehen möge. Die Lämmer blei
n hernach alleine eingesperret, und die
utter-Schaafe werden wieder ordentlich
f die Weide getrieben; inzwischen muß
an die Lämmer zu Hause allmählig an das
utter gewöhnen, sie, wo kein ordentlicher
immer-Stall vorhanden, in einen eigenen
it Horden versetzten Ort in dem Schaaf
tall zusammen lassen, und denenselben gu
s Heu oder das beste Grummet, oder
rre Blätter von Weiden, Pappeln und der
eichen vorgeben. Denen Lämmern nun,
e da fressen lernen, aufs längste, wenn sie
ey Wochen alt, pfleget man etwas Kleyen
nd Haber-Schrot, auch nachgehends wohl
nzen Haber, in ihre Kripplein vorzustreuen.
dem gemeinen Gebrauch nach werden auf das
undert Lämmer die Woche über bey andert
alb Viertel, oder, nachdem es die Noth
urfft erfordert, gegeben, und darnach wer
en sie gefüttert. Des Morgens leget man
nen von Roggen-Stroh kleine Wurm-Ge
ünder zweymahl nach einander vor, hernach
eu, und träncket sie. Des Abends wird
nen wiederum zwey mahl von Wurm-Ge
ündern und hernach Heu eingeleget, und
rauf getränckt. Oder so man Schaaf
aub hat, so giebt man ihnen dasselbe an
at des Heues, als welches ihnen sehr ge
und ist. Linsen bekommen ihnen auch treff
ich gut, und, wo man derselben hat, pflegt man
hnen solche ungedroschen samt dem Futter an
at des Heues vorzulegen. Das Stein-Salz
oll man ihnen immerzu in ihre Kripplein legen,
daß sie sich damit reinigen: und also füttert man
die Lämmer im Suge, so lange bis man dieselben absetzet; inzwischen, wenn die Kälte einigermassen nachgelassen, und man keines Nachwinters mehr vermuthend ist, nimmet man die Hämmelung bey hellem Wetter vor, und suchet dabey etliche der schönsten Lämmer aus, die man ungeschnitten zu Stähren, Widdern oder Stier-Hämmeln gehen lässet, insonderheit werden diejenigen, die feine gelinde Wolle und sonst gute Gestalt haben, vor die besten geachtet. Die, so Hörner haben, pflegen verständige Schäfer darum nicht groß zu achten, indem sie davor halten, weil dergleichen Lämmer dick- und festere Köpffe haben, so macheten sie auch denen Schaaf-Müttern die Geburt schwerer, zumahlen die Schaafe gegen andern Thieren darinnen mehr leiden und ausstehen müssen. Bis auf Ostern, oder auch, nach Gelegenheit der Weide, und der Zeit darinnen die Lämmer gefallen, bis auf Georgii oder Philippi Jacobi lässet man dieselbe saugen, hernach setzet man sie ab, und lässet sie mit denen gälten Schaafen alleine hüten, auch im Stalle unterschieden halten, daß sie von den Müttern abgewohnen. Die Lämmer, so zeitlich fallen, soll man zur Trifft in den Winter schlagen, denn ie zeitlicher sie jung werden, ie besser sie sich halten und wachsen; hingegen die Spätlinge, so erst um Ostern oder hernach jung werden, und denn bald sollen in die Weide gehen, können wegen der Mücken und Fliegen nicht wohl gedeyen, derowegen man dieselben in die Haushaltung schlachtet, oder den Fleischern verkauffet. Wer frühzeitig Lämmer bekommt, der kan einen schönen Pfennig daraus lösen, und stärcker Vieh bekommen, als sonst, doch weil es sehr mühsam und bey grossen Hauffen nicht wohl angehen will, so lässet man vor Michaelis die Stähre (Stier-Hämmel, Widder oder Schaaf-Böcke) nicht gerne zu den alten Schaafen, damit hernach die Lammzeit erst nach dem meist vergangenen Winter eintrete, und man mit den Lämmern wegen der Kälte keine besondere Gefahr zu fürchten habe. Die Lämmer werden den Sommer über auf ihre eigene Weide getrieben, die nicht weit von dem Schaaf-Hof seyn solle, damit sie sich nicht zu sehr ermüden oder abgehen dörffen. Hat man feine grüne Wiesen, um fliessende Wasser, wo junges Klee-Gras stehet, so ist es desto besser vor die Lämmer. An vielen Orten werden sie gleich auf die Felder getrieben: Denn man kan nicht iederzeit mit der Weide ihrer warten, wie es zum besten wäre, sondern man muß es nur thun, so gut als man kan. Etliche treiben sie nach eingeführtem Getraide zuerst auf die Stoppeln, damit sie auf dem grünen Gras ihren Appetit sättigen möchten. Allein an andern Orten läst man das Rindvieh drey oder acht Tage vor dem Schaafvieh auf die Stoppeln, dieweil dieses alles gar genau abbeisset, und Kühe und Ochsen nach ihnen nicht vielmehr vor sich finden. Im Herbst, wenn die Schaaf-Musterung gehalten wird, werden die Lämmer gleichfalls ausgefangen, absonderlich gezehlet, und hernach nebst den Zeit-Hämmeln

auf einen Hauffen geschlagen, wo sie nur anderst gesund und zur Zucht tauglich sind. Denn was dazu nicht vor dienlich erachtet wird, bekommen die Fleischer. Von einem Lamm wird auf ein Jahr anderthalb Viertel bis ein halb Pfund Wolle gerechnet. Das Lamm-Fleisch wollen ihrer viel nicht loben, weil es gar zu viel Feuchtigkeiten in sich habe, und deswegen ungesund sey. Hingegen andere verzehren es mit desto grösserm Appetit, und befinden sich wohl dabey, wenn es sonderlich gut zugerichtet wird, massen es zum Sieden und Braten dienet, und auf mancherley Weise, gleich dem Kalbfleisch zubereitet, auch in Paßeten geschlagen werden kan, wie denn von dessen Zurichtung alles das wiederholet werden darf, was unter dem Wort Kalbfleisch angeführet worden.

Lammen, wird von denen Schaaf-Müttern gesagt, wenn sie Junge oder Lämmer bekommen, z. E. meine Schaafe haben noch nicht alle gelammt.

Lamms-Bauch, ist eine gewisse Art eines Erb-Zinses, so an etlichen Orten, besonders aber in Thüringen, von dem eigenthümlichen Besitzer eines Ackers, Wiese ꝛc. dem Lehn- und Zins-Herrn jährlich gereichet wird, und bestehet in einem ausgeschlachteten Lamm, welches dem Zins-Mann gemeiniglich mit zwölff Groschen an Gelde zu lösen, nachgelassen ist.

Lampe, ist ein von Zinn, Blech oder Thon verfertigtes Gefässe, darinnen vermittelst eines in die Dille oder Schnauze desselben eingelegten Tochts ein Licht brennet, welches seine Nahrung von eingegossenem Baum- oder Rübsen-Oel, wie auch von einer andern fetten Materie hat. Es ist von dieser mit dem Montfaucon gar wohl zu glauben, daß sie theils wegen ihrer Nothwendigkeit, theils wegen ihrer leichten einfältigen Invention, bald zu Anfang der Welt erdacht worden. Der äusserlichen Form und Gestalt nach, sind dieselben vielfältig unterschieden, indem sie bald rund, bald länglicht, bald ohne, bald mit einem Fuß; auf welchen letzten sie wiederum theils beweglich, theils unbeweglich, bald sind sie hangend, bald stehend, bald aber zu beyden Fällen geschickt. Die Haupt-Stücke, daraus eine Lampe bestehet, sind zuvörderst das Behältniß des Oeles zur Nahrung des Lichtes, und so denn die Tacht-Röhre, derer letzten sich in den meisten nur eine, in unterschiedenen zwey bis drey, in den so genannten Spanischen Belons aber acht bis zwölff, auch wohl noch mehr sich befinden. Man erfordert aber von einer Lampe folgende gute Eigenschafften, daß sie sich nemlich reine halten lasse, und das eingegossene Oel, weder über noch auch davon herablauffe, die abbrennende Materie, so bey den Putzen und Stören herab fällt, keine Unreinigkeit verursache, daß sie helle, stäte, langwierig brenne, darbey nicht starck dampffe oder rauche, und wenig Oel verzehre. Wie nun keine einzige Lampe, von denen insgemein bekannten Arten, alle diese gute Eigenschafften zusammen besitzet, sondern bald dieser, bald ein anderer Fehler sich bey ihrem Gebrauche zeiget: also ist von Zeit zu Zeit derer Kunst-begierigen Gemüther rühmliche Bemühung dahin angewendet worden, denen angemerckten Mängeln abzuhelffen, worinnen sich zu unserer Zeit der ehemahlige Königliche Polnische Hofdell-Meister Andreas Gärtner, um diese Sache sonderlich verdient gemacht, wie dann ein mehrers, die von dem Mathem. Johann Georg Gotthelff Hübschen, edirte Nachricht der Gärtnerischen langwierigen Lampe besaget.

Lamperts-Nüsse, siehe Hasel-Nuß.

Lamprete, ist ein Fisch, welcher einem Aal ziemlich gleich kommt, ausser daß er einen grössern Kopff nach Proportion seines Leibes als ein Aal hat. Die Haut siehet braunfärbig mit einer dunckelblauen Farbe, welche im mehr, dem äusserlichen Ansehen nach, einer Schlange als einem Aal ähnlich machet, unten am Bauch ist sie weißlicht und über und über schlüpfferig. Er hat ein weites rundlichtes Maul ohne Zähne, und an jeder Seite des Kopffs sieben Löcher, wie Ohren, in einer graden Linie hinter- und in gleicher Weite von einander, durch welche er Wasser ausspritzet. Sein ordentlicher Aufenthalt ist zwar im Meer, und wird er insonderheit bey der Insel Hitland in grosser Menge gefangen, eingesaltzen und geräuchert, er tritt aber auch, gleich dem Lachse, in die Ströme aus, wie er denn in der Oder, Havel, Saal und Elbe, auch zuweilen in kleinern in diese Ströme fallenden Flüssen gefangen wird. Er pfleget sich gemeiniglich in dem Wasser an die Steine anzusaugen, als wovon er den Lateinischen Nahmen Lampreta, quasi lambens petras, mag bekommen haben, und wird von vielen vor die bey den Römern so hoch geschätzte Muräne gehalten. Man zehlet ihn wegen seines trefflich wohlschmeckenden Fleisches unter die Herren-Fische, ohngeachtet dasselbe nicht nur eine schlechte Nahrung giebet, sondern auch dabey sehr unverdaulich ist. Die Zurichtung dieses Fisches geschiehet auf zweyerley Art; Denn entweder läst man ihn in gutem Wein, oder wenn man ihn recht gut haben will, in Rosenwasser ersauffen, schneidet ihn hernach in Stücken, damit die Farbe in den Wein komme, und saltzet ihn ein wenig; setzet hierauf einen Kessel mit Wasser und demjenigen Wein darinnen die Lamprete gelegen, aufs Feuer, wirfft ein paar Lorbeer-Blätter, Ingber, Pfeffer, Nelcken und Zucker darein, und lässet es sieden, leget hernach die Lampreten mit darein, welche man kurtz einkochen lassen muß. Oder: Man durchsticht die Ohren-Löcher der Lamprete mit einer Spick-Nadel, und fängt das daraus rinnende Blut auf, brennet die Lamprete mit siedendem Saltz-Wasser darein ein wenig Eßig gegossen worden, und reibet sie auf das reinlichste ab, nimmt den mittlern Faden, den er an stat des Rück-Grads hat, heraus, und lässet sie in gutem starcken Wein

Zule

ufatz ihres aufgefangenen Blutes sieden, würzt es mit Saltz, Ingber, Pfeffer, Muscaten-Blüth und Zimmet, thut ein gut Stück Butter zu, und richtet es also zusammen an. Man kan ihn auch gleich einem Aal am Spiesse braten, und mit Butter begiessen oder denselben eine Pastete schlagen. Eine kleine Art Lampreten sind die so genannten Bricken oder Neun-Augen. Endlich nennet man auch an einigen Orten die Aalraupen-Lebern, welche sehr delicat schmecken, Lampreten. Siehe Neun-Augen.

Land-Bau, suche Acker-Bau.

Landes-Marck, siehe Land-Wehr.

Land-Garbe, ist ein gewisses Antheil an Früchten oder Wein, oder anderen Zuwachs, so jährlich dem Grund-Herrn von dem Land-Gärtner, das ist demjenigen, der dergleichen zu leisten schuldig, dem Grund und Acker nach, abgestattet werden muß, und beträgt solches die Helffte, das Drittheil, Viertel und fünfte Theil, wornach auch solche Güter, welche dergleichen Onus haben, halb drey- vier- und fünfheilig genennet werden.

Land-Graben, suche Land-Wehr.

Land-Gut, ist ein aus Acker, Feld, Gärten, Wiesen, Weide und Trifft, so zu Landwirthschafftlichen und ausser der Stadt liegenden Gebäuden geschlagen, und mit zahmer Viehzucht verbunden sind, vereinigtes und aus diesen wesentlichen Stücken bestehendes Haupt- und Grund-Stück der Land-Nahrung, welches entweder durch diese einander die Hand bietende wesentliche und in proportionirlicher Verhältniß vereinigte oder auch mit andern zufälligen Pertinentien, als Wäldern, Ziegel- Salpeter- Kalckhütten, Brau- Jaad- Mühlen- Fischerey- Gerechtigkeiten, Gerichten, Diensten, Fröhnen, Zöllen, Geleiten, Lehnen, Zinsen, Zehnden, und verschiedenen Regalien nach verschiedener Einrichtung und nach Unterschied derer darauf hafftenden Lasten und Beschwerden ein mehr oder weniger vollkommener Mittel ist, die eigentlichen Land-Nahrungs-Gewerbe zu treiben, dadurch aber Nothdurfft, Bequemlichkeit und Reichthum zu erlangen. Solchergestalt sind die Land-Güter gar sehr unterschieden, und in grosse, mittlere und kleine, vollkommenere und unvollkommene, alterliche, erkauffte, neu angelegete Haupt- und Neben-Güter oder Vorwerge, erbliche und Lehn-, Steuerbare, freye Erbenzins- Zins- Zehntbare, dienstbare, Frohn- Mann- und Weiber Lehn- Adliche, Bürgerliche, Bauer- und Cossaten- Pfand- Schillings- wiederkäufliche, Majorat, Fidei-Commiß-, Mayer, Laaß- Erb- Pacht- ꝛc. Güter. Ja entweder Landesherrliche, und diese wieder entweder Cammer- oder Domainen- und Tafel- oder Chatoull- und Patrimonial-Güter: Oder aber Unterthanen- Ritter- und Bürgerliche oder Bauer-Güter. Sie sind auch zu betrachten nach ihrer Lage, Anbau, und Pertinentien u. s. fort. Es wird ein Land-Gut entweder angebauet, ererbet, ertauschet oder erkauffet, durch Verleihung oder auch Pacht erlanget, und nach seiner Natur in acht genommen, verwaltet oder verpachtet, oder sonst angewendet. Man kan aus dieser gegebenen Beschreibung alle Grund-Sätze der Geschäffte mit einem Land-Gute herleiten. Wir wollen aber nur von seiner Untersuchung bey dem Kaufe etwas sagen. Wer also ein Land-Gut zu erkaufen willens ist, hat vorher so wohl sich selbst und seinen Zustand, als ingleichen des Verkäuffers, der Nachbarschafft, der Wohnung und deren Zugehör, samt derer Einkünfften, und so es mehr als ein gemeines oder Bauer-Gut ist, noch der Gerechtigkeit, Freyheiten und Unterthanen Beschaffenheit wohl zu bedencken, und in Betrachtung zu nehmen; welches alles wir nebst dem, was bey einem und dem andern Stücke insbesondere in acht zu nehmen, kurtz in folgender Ordnung zusammen fassen wollen, da wir erwegen, was vor, bey und nach dem Kauff eines Land-Gutes, und zwar überhaupt auf Seiten des Käuffers vornemlich in acht zu nehmen. Vor dem Kauffe erkundiget man sich zuvörderst des Zustandes des Verkäufers, ob er redlich oder Gewissenlos, und aus was Ursachen er das Gut verkaufft, alsdenn forschet man nach der Beschaffenheit und den Umständen des Gutes selbst, wie nemlich die Herrschafft, unter deren Jurisdiction es lieget, gegen ihre Unterthanen insgemein gesinnet sey; ob die angrentzende Gründe, unter einerley oder mehrere und fremde Herrschafft gehöre, ingleichen wie es sich mit der Lehen verhalte? Wie die Nachbarschafft beschaffen, ob sie gut und friedfertig oder böse, und zänckisch? Ob das Gut von allen fremden Ansprüchen, wie sie auch Nahmen haben mögen, frey, und nicht etwa mit der Zeit, durch einen unvermeidlichen Einstand, Abtritt oder Näher-Recht angefochten werden könne? Ob die Raine oder Marck-Steine richtig oder streitig? Endlich siehet man auf die Lage des Gutes selbst, und auf die Beschaffenheit derer darzu gehörigen Stücke, daß es einer volckreichen Stadt oder verschiedenen nahrhafften Orten, nicht allzu weit entlegen, um nicht nur allen auf dem Gut erbaueten und erzeugten Uiberfluß, mit Nutzen desto eher in das Geld zu setzen, als auch die zur Wirtschafft benöthigte Stücke, und deren Abgang um so viel eher wieder zu ersetzen, wie denn allerdings ein grosser Vortheil, wenn Holtz, Mühlen, Ziegel- Scheuren, Kalck- Oefen, Schmiede, Wagner, Sattler und dergleichen Handwercker, nebst andern Nothwendigkeiten, nicht so sehr ausser Weges, sondern nahe in der Nachbarschafft zu haben sind. Daß die Gebäude dauerhafft und nicht baufällig, auch genugsame nöthige Bequemlichkeit haben, nach der Grösse und Weitläufftigkeit der darzu gehörigen und darbey befindlichen Land-Wirtschafft, nicht weniger, daß selbige nicht etwa anschiessenden Wassern, Sturm- Winden, und anderer entstehender Gefahr, augenscheinlich unterworfen,

werden; auch ist darin zu unterscheiden, ob Häuser, Felder und Wiesen verschieden theuer sind, oder, ob sie gleich theuer sind. Häuser sind in der Regel theurer, als Felder und Wiesen, weil sie mehr Arbeit und Kosten, und zwar jährlich Kosten und Arbeit erfordern, als Felder und Wiesen. Ist z. B. Land, wo die Acker-Felder gleich theuer sind, wie die Wiesen-Felder, so sind nothwendig, wenn beide gleich viel Ertrag geben, gleich viel Aecker, z. B. so viel Aecker, als Wiesen. Aber Land, wo die Aecker gleich theuer sind, wie die Wiesen, ist nicht nothwendig so beschaffen, wie dasjenige, wo die Aecker theurer sind, als die Wiesen. Denn theurere Aecker, einen unabwechselnden Ertrag vorausgesetzt, geben mehr Ertrag, als wohlfeilere Aecker. Beyspiel. Bey dem Kaufe eines Landgutes, das nur Aecker und Wiesen besitzt, ist die Frage, ob man mehr Aecker oder mehr Wiesen kaufen soll? Diese Frage kann nicht eher beantwortet werden, als bis man weiß, wie viel Aecker und wie viel Wiesen das Land-Gut besitzt, und wie theuer jene und diese sind. Wenn z. B. ein Land-Gut 100 Acker Land und 100 Acker Wiesen hat, und jene sind 100 Thaler, diese aber 200 Thaler werth, so ist das Land-Gut 30000 Thaler werth. Wenn aber jene 200 Thaler, diese aber nur 100 Thaler werth sind, so ist das Land-Gut nur 20000 Thaler werth. Wenn nun jene Aecker einen jährlichen Ertrag von 5 Thalern, diese Wiesen aber einen jährlichen Ertrag von 10 Thalern geben, so ist das Land-Gut im ersten Falle nur 1000 Thaler, im andern aber 2000 Thaler jährlich einträglich. Welche Umstände man also bey dem Kaufe eines Land-Gutes in Betracht zu ziehen, oder wissen aber nöthig sey, hat schon zu verschiedenen Zeiten und an verschiedenen Orten Anlaß gegeben, daß Bücher darüber geschrieben worden sind. Ein solches Buch, welches gelehrt, ist der Kauf-Contract, welchen Herr Johann Christoph Hagen, Königl. Preuß. Hofrath und Professor der Rechte zu Frankfurt an der Oder, im Jahre 1768 in 8. zu Frankfurt und Leipzig, unter dem Titel: Johann Christoph Hagens, Königl. Preuß. Hofraths und Professors der Rechte zu Frankfurt an der Oder, Anleitung zu Land-Gut-Kaufs-Contracten, mit einer Vorrede von Herrn Johann Stephan Pütter, Königl. Großbritannischen und Churfürstl. Braunschweig-Lüneburgischen Hofrathe und Professore der Rechte zu Göttingen, herausgegeben hat. Dieses Buch ist in 3 Theile eingetheilet. Der erste Theil handelt von dem Kaufe eines Land-Gutes überhaupt, und von den Personen, welche dabey in Betracht kommen. Der zweyte Theil handelt von dem Kaufe eines Land-Gutes insbesondere, und von den Umständen, welche dabey zu wissen nöthig sind. Der dritte Theil handelt von dem Kaufe eines Land-Gutes, und von den Umständen, welche nach dem Kaufe zu wissen nöthig sind. Der erste Theil hat 3 Abschnitte. Der erste Abschnitt handelt von dem Kaufe eines Land-Gutes überhaupt. Der zweyte Abschnitt handelt von den Personen, welche bey dem Kaufe eines Land-Gutes in Betracht kommen. Der dritte Abschnitt handelt von den Personen, welche bey dem Kaufe eines Land-Gutes in Betracht kommen, und zwar 1) von dem Verkäufer, 2) von dem Käufer, 3) von dem Vormunde, 4) von dem Curator, 5) von dem Gerichte, 6) von den Gerichts-Personen, 7) von den Gerichts-Bedienten, 8) von den Gerichts-Advocaten, 9) von den Gerichts-Procuratoren, 10) von den Gerichts-Schreibern, 11) von den Gerichts-Boten, 12) von den Gerichts-Dienern, 13) von den Gerichts-Vögten, 14) von den Gerichts-Schöppen, 15) von den Gerichts-Assessoren, 16) von den Gerichts-Actuarien, 17) von den Gerichts-Secretairen, 18) von den Gerichts-Registratoren, 19) von den Gerichts-Executoren, 20) von den Gerichts-Taxatoren, 21) von den Gerichts-Calculatoren, 22) von den Gerichts-Scharfrichtern, 23) von den Gerichts-Abdeckern, 24) von den Gerichts-Hebammen, 25) von den Gerichts-Aerzten, 26) von den Gerichts-Wundärzten, 27) von den Gerichts-Apothekern, 28) von den Gerichts-Barbierern, 29) von den Gerichts-Pedellen, 30) von den Gerichts-Trompetern, 31) von den Gerichts-Pauken-Schlägern, 32) von den Gerichts-Stadt-Musicanten, 33) von den Gerichts-Stadt-Pfeifern, 34) von den Gerichts-Stadt-Trompetern, 35) von den Gerichts-Stadt-Pauken-Schlägern, 36) von den Gerichts-Stadt-Thürmern, 37) von den Gerichts-Stadt-Wächtern, 38) von den Gerichts-Stadt-Soldaten, 39) von den Gerichts-Stadt-Reutern, 40) von den Gerichts-Stadt-Dragonern, 41) von den Gerichts-Stadt-Husaren, 42) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Trompetern, 43) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Pauken-Schlägern, 44) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Musicanten, 45) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Pfeifern, 46) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Trompetern, 47) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Pauken-Schlägern, 48) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Thürmern, 49) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Wächtern, 50) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Soldaten, 51) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Reutern, 52) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Dragonern, 53) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Husaren, 54) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Trompetern, 55) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pauken-Schlägern, 56) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Musicanten, 57) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pfeifern, 58) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Trompetern, 59) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pauken-Schlägern, 60) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Thürmern, 61) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Wächtern, 62) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Soldaten, 63) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Reutern, 64) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Dragonern, 65) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Husaren, 66) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Cavallerie-Trompetern, 67) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pauken-Schlägern, 68) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Musicanten, 69) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pfeifern, 70) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Trompetern, 71) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pauken-Schlägern, 72) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Thürmern, 73) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Wächtern, 74) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Soldaten, 75) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Reutern, 76) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Dragonern, 77) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Husaren, 78) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Cavallerie-Trompetern, 79) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pauken-Schlägern, 80) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Musicanten, 81) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pfeifern, 82) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Trompetern, 83) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pauken-Schlägern, 84) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Thürmern, 85) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Wächtern, 86) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Soldaten, 87) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Reutern, 88) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Dragonern, 89) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Husaren, 90) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Cavallerie-Trompetern, 91) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pauken-Schlägern, 92) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Musicanten, 93) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pfeifern, 94) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Trompetern, 95) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pauken-Schlägern, 96) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Thürmern, 97) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Wächtern, 98) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Soldaten, 99) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Reutern, 100) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Dragonern, 101) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Husaren, 102) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Cavallerie-Trompetern, 103) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pauken-Schlägern, 104) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Musicanten, 105) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pfeifern, 106) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Trompetern, 107) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pauken-Schlägern, 108) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Thürmern, 109) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Wächtern, 110) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Soldaten, 111) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Reutern, 112) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Dragonern, 113) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Husaren, 114) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Cavallerie-Trompetern, 115) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pauken-Schlägern, 116) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Musicanten, 117) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pfeifern, 118) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Trompetern, 119) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pauken-Schlägern, 120) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Thürmern, 121) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Wächtern, 122) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Soldaten, 123) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Reutern, 124) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Dragonern, 125) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Husaren, 126) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Cavallerie-Trompetern, 127) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pauken-Schlägern, 128) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Musicanten, 129) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pfeifern, 130) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Trompetern, 131) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pauken-Schlägern, 132) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Thürmern, 133) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Wächtern, 134) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Soldaten, 135) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Reutern, 136) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Dragonern, 137) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Husaren, 138) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Cavallerie-Trompetern, 139) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pauken-Schlägern, 140) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Musicanten, 141) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pfeifern, 142) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Trompetern, 143) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pauken-Schlägern, 144) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Thürmern, 145) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Wächtern, 146) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Soldaten, 147) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Reutern, 148) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Dragonern, 149) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Husaren, 150) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Cavallerie-Trompetern, 151) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pauken-Schlägern, 152) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Musicanten, 153) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pfeifern, 154) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Trompetern, 155) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pauken-Schlägern, 156) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Thürmern, 157) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Wächtern, 158) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Soldaten, 159) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Reutern, 160) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Dragonern, 161) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Husaren, 162) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Cavallerie-Trompetern, 163) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pauken-Schlägern, 164) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Musicanten, 165) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pfeifern, 166) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Trompetern, 167) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pauken-Schlägern, 168) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Thürmern, 169) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Wächtern, 170) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Soldaten, 171) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Reutern, 172) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Dragonern, 173) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Husaren, 174) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Cavallerie-Trompetern, 175) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pauken-Schlägern, 176) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Musicanten, 177) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pfeifern, 178) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Trompetern, 179) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pauken-Schlägern, 180) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Thürmern, 181) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Wächtern, 182) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Soldaten, 183) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Reutern, 184) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Dragonern, 185) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Husaren, 186) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Cavallerie-Trompetern, 187) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pauken-Schlägern, 188) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Musicanten, 189) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pfeifern, 190) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Trompetern, 191) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pauken-Schlägern, 192) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Thürmern, 193) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Wächtern, 194) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Soldaten, 195) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Reutern, 196) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Dragonern, 197) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Husaren, 198) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Cavallerie-Trompetern, 199) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pauken-Schlägern, 200) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Musicanten, 201) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pfeifern, 202) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Trompetern, 203) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pauken-Schlägern, 204) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Thürmern, 205) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Wächtern, 206) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Soldaten, 207) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Reutern, 208) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Dragonern, 209) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Husaren, 210) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Cavallerie-Trompetern, 211) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pauken-Schlägern, 212) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Musicanten, 213) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pfeifern, 214) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Trompetern, 215) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pauken-Schlägern, 216) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Thürmern, 217) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Wächtern, 218) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Soldaten, 219) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Reutern, 220) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Dragonern, 221) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Husaren, 222) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Cavallerie-Trompetern, 223) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pauken-Schlägern, 224) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Musicanten, 225) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pfeifern, 226) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Trompetern, 227) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pauken-Schlägern, 228) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Thürmern, 229) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Wächtern, 230) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Soldaten, 231) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Reutern, 232) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Dragonern, 233) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Husaren, 234) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Cavallerie-Trompetern, 235) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pauken-Schlägern, 236) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Musicanten, 237) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pfeifern, 238) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Trompetern, 239) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pauken-Schlägern, 240) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Thürmern, 241) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Wächtern, 242) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Soldaten, 243) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Reutern, 244) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Dragonern, 245) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Husaren, 246) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Cavallerie-Trompetern, 247) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pauken-Schlägern, 248) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Musicanten, 249) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pfeifern, 250) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Trompetern, 251) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pauken-Schlägern, 252) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Thürmern, 253) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Wächtern, 254) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Soldaten, 255) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Reutern, 256) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Dragonern, 257) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Husaren, 258) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Cavallerie-Trompetern, 259) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pauken-Schlägern, 260) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Musicanten, 261) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pfeifern, 262) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Trompetern, 263) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pauken-Schlägern, 264) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Thürmern, 265) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Wächtern, 266) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Soldaten, 267) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Reutern, 268) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Dragonern, 269) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Husaren, 270) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Cavallerie-Trompetern, 271) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pauken-Schlägern, 272) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Musicanten, 273) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pfeifern, 274) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Trompetern, 275) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pauken-Schlägern, 276) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Thürmern, 277) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Wächtern, 278) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Soldaten, 279) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Reutern, 280) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Dragonern, 281) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Husaren, 282) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Cavallerie-Trompetern, 283) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pauken-Schlägern, 284) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Musicanten, 285) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pfeifern, 286) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Trompetern, 287) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pauken-Schlägern, 288) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Thürmern, 289) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Wächtern, 290) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Soldaten, 291) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Reutern, 292) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Dragonern, 293) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Husaren, 294) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Cavallerie-Trompetern, 295) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pauken-Schlägern, 296) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Musicanten, 297) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pfeifern, 298) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Trompetern, 299) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pauken-Schlägern, 300) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Thürmern, 301) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Wächtern, 302) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Soldaten, 303) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Reutern, 304) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Dragonern, 305) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Husaren, 306) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Cavallerie-Trompetern, 307) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pauken-Schlägern, 308) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Musicanten, 309) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pfeifern, 310) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Trompetern, 311) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pauken-Schlägern, 312) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Thürmern, 313) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Wächtern, 314) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Soldaten, 315) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Reutern, 316) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Dragonern, 317) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Husaren, 318) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Cavallerie-Trompetern, 319) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pauken-Schlägern, 320) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Musicanten, 321) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pfeifern, 322) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Trompetern, 323) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pauken-Schlägern, 324) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Thürmern, 325) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Wächtern, 326) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Soldaten, 327) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Reutern, 328) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Dragonern, 329) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Husaren, 330) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Cavallerie-Trompetern, 331) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pauken-Schlägern, 332) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Musicanten, 333) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pfeifern, 334) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Trompetern, 335) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pauken-Schlägern, 336) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Thürmern, 337) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Wächtern, 338) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Soldaten, 339) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Reutern, 340) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Dragonern, 341) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Husaren, 342) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Cavallerie-Trompetern, 343) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pauken-Schlägern, 344) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Musicanten, 345) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pfeifern, 346) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Trompetern, 347) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pauken-Schlägern, 348) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Thürmern, 349) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Wächtern, 350) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Soldaten, 351) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Reutern, 352) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Dragonern, 353) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Husaren, 354) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Cavallerie-Trompetern, 355) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pauken-Schlägern, 356) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Musicanten, 357) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pfeifern, 358) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Trompetern, 359) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pauken-Schlägern, 360) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Thürmern, 361) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Wächtern, 362) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Soldaten, 363) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Reutern, 364) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Dragonern, 365) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Husaren, 366) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Cavallerie-Trompetern, 367) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pauken-Schlägern, 368) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Musicanten, 369) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pfeifern, 370) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Trompetern, 371) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pauken-Schlägern, 372) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Thürmern, 373) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Wächtern, 374) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Soldaten, 375) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Reutern, 376) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Dragonern, 377) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Husaren, 378) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Cavallerie-Trompetern, 379) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pauken-Schlägern, 380) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Musicanten, 381) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pfeifern, 382) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Trompetern, 383) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pauken-Schlägern, 384) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Thürmern, 385) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Wächtern, 386) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Soldaten, 387) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Reutern, 388) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Dragonern, 389) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Husaren, 390) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Cavallerie-Trompetern, 391) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pauken-Schlägern, 392) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Musicanten, 393) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pfeifern, 394) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Trompetern, 395) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pauken-Schlägern, 396) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Thürmern, 397) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Wächtern, 398) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Soldaten, 399) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Reutern, 400) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Dragonern, 401) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Husaren, 402) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Cavallerie-Trompetern, 403) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pauken-Schlägern, 404) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Musicanten, 405) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pfeifern, 406) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Trompetern, 407) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Pauken-Schlägern, 408) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Thürmern, 409) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Wächtern, 410) von den Gerichts-Stadt-Cavallerie-Cavallerie-Soldaten,

was von ihren Grund-Stücken versetzet haben? Wie viel eigentlich Pferdner oder Anspänner, Hintersässer, Häusler und Hausgenossen vorhanden? Ob alle Hand- und Pferde-Dienste entweder gemessen oder ungemessen, auch die Bau-Fröhnen sowohl mit Pferden als mit der Hand verrichtet werden? Wie weit und wie offt Kutsch-Fuhren zu verrichten? Ob und wie weit die Unterthanen Botschafft lauffen müssen, und was sie zum Bothen-Lohn bekommen? Ob die Unterthanen um den Zehenden schneiden? Ob sie Flachs rauffen, rösten, auswaschen, stauchen, brechen, hecheln, spinnen, ingleichen auch den Hanff? Ob sie Hopffen abnehmen und blaten oder pflücken; Obst brechen ꝛc.? Wie viel sie vor den Acker Gras auf denen zum Gute gehörigen Wiesen zu hauen bekommen? Ob die Unterthanen auch Gras streuen, Heu und Grummet machen, Gerste und Haber harcken, auch die Feld-Früchte nebst Heu- und Grummet einführen und einbringen helffen? und was sie an Fröhner-Broten, Käsen und dergleichen empfangen? Was sonsten iedes Gut vor Nutzung und Gerechtigkeit oder Beschwerungen hat, solches pflegen desselben Anschläge und Erb-Register zu weisen.

Land-Läuffer, siehe Bach-Hase. Sonst aber heißt ein Land-Läuffer, welcher wegen eines Verbrechens entweder Landflüchtig werden muß oder wegen eines liederlichen Lebens freywillig im Lande müßig und unnütze herum läufft.

Land-Scheider, ist ein Mann, der die Feld-Meß-Kunst verstehet, die Felder ausmisset und mit denen Landleuten die Gräntzen und Marcken umziehet, besichtiget und selbige zur richtigen Unterscheidung derer Ländereyen bringet. Wird auch ein Um- oder Unterläufer genennet.

Land-Siedler, heisset der Besitzer eines Ackers oder Land-Siedel-Gutes, welches er mit dem Beding von dem Grund-Herrn angenommen, daß er von dem Sattel demselben jährlich an Geld oder Frucht ein gewisses gebe. In Hessen ist diese Art von Zins-Gütern häuffig zu finden.

Land-Wehr, Landes-Marck, Land-Graben, Land Grentze, wird insgemein die durch aufgeworffene Gräben, gepflantzte Hecken, gesetzte Land-Grentz- und Mahl-Steine, oder aufgeschüttete Mahl-Hauffen versehene und verwahrte Grentze eines Gebietes genennet. Insonderheit aber heissen Land-Wehren gewisse an denen Haupt-Grentzen etlicher Lande aufgeworffene weite und tieffe Gräben, auf deren Dämmen oder Aufwürffen dicke und starcke Haage, oder Heck-Büsche gezeuget worden, dergleichen Land-Wehr annoch gegen das Eiß-Feld in Thüringen vorhanden, so etliche Meilwegs lang ist, und das Knickicht genannt wird: Denn das Holtz, so darauf stehet, ist von Alters, und nach damahliger Gewohnheit her, weil es noch jung, von oben herein geknickt worden, damit es nicht in die Höhe sondern dichte in einander wachse, dahero es auch so dicke und dichte durch einander sich geflochten, und verwimmert, daß fast weder Menschen noch Vieh ohne Gewalt durchdringen kan. Zuweilen pflegen auch wohl dieser Orten Steine eingegraben zu werden, welche anzeigen, was vor einer Herrschafft diese Grentze zuständig, welche man Land-Steine zu nennen pfleget, siehe Mahl-Stein.

Langer Pfeffer, siehe Pfeffer.

Lang Stroh, wird das in ordentliche Schütten gebundene Weitzen- und Roggen-Stroh genennet, zum Unterschied des krummen Strohes, worunter alle übrige Gattungen, als Haber-Stroh, Gersten-Stroh, Erbsen-, Linsen- und Wicken-Stroh ꝛc. verstanden werden. Siehe Stroh.

Lang-Wagen, heisset an einem Rüst- und Bauer-Wagen das lange Holtz, welches durch das Vörder- und Hinter-Gestelle gehet, und wordurch der Vörder- und Hinter-Wagen zusammen geschlossen oder gefasset werden. An einigen Orten nennet mans auch eine Lang-Welle.

Lanier-Falck, siehe Falck.

Lappen, heissen die Köche an dem Rind diejenige fleischichte Haut, so den Wanst ausmachet, und zwar eben dieses den dicken Lappen; was aber aus dem Bauche weiter unten gehacket wird, nennen sie den dünnen Lappen.

Lappen, sind auch die Abgänge von allerley Tuch, sowohl leinen als wollen, welche eine sparsame Haus-Mutter, in einem besondern dazu bestimmten Kasten oder einer Schachtel, aufzubehalten suchet, um mit diesen in bedürffendem Fall, das Abgerissene und Ungantze, wiederum ausbessern zu können.

Lappen, siehe Tücher.

Laß-Reisser, sind im Laub-Holtze diejenigen jungen Stämme, welche bey allen und ieden Gehauen, da das Schlag-Holtz abgetrieben wird, das erste mahl stehen bleiben, und den Anfang zum Ober-Holtze machen. Vermöge der Holtz-Ordnung in Franckreich und anderer Orten, sollen auf ieden Acker sechzehen junge Laß-Reisser, so man wieder zu Ober-Holtze ziehen soll, gelassen werden, und zwar an Ahornen, Aspen, Bircken, Buchen, Castanien, Eschen-Bäumen, Ilmen, Eichen ꝛc. was nemlich an iedem Ort am besten zu nutzen scheinet; als wo man Schiff- oder Wasser-Bau und Eichel-Mast hat, werden junge Eichen zu Laß-Reissern gelassen; wo man aber hierauf kein sonderliches Absehen zu machen hat, so ist vorträglicher von andern obbenennten Bäumen, als Aspen, Bircken ꝛc. welche stehen zu lassen, denn sie wachsen viel schneller und geschwinder, und in einem Jahr mehr, als die Eichen in zwey oder drey daher; nehmen mit den Aesten nicht so viel Raum ein, und verdämmen deswegen weder das Unter-Holtz und die Gräserey, noch sich selbsten, sondern

dern können näher und dichter beysammen stehen als die Eichen. Bey uns läst man insgemein auf einem Acker zwey und dreyßig junge Eichen zu Laß-Reissern stehen, damit man, weil sie wegen ihrer Jugend und Zartheit leicht ausgehen, und vom Wind und Schnee verderbet werden, was zuzubüssen, und bey Abgang der andern die Zahl ersetzen könne. Man pflegt darzu die schönsten, gerade- und bestgewachsenen Stämmlein auszulesen, welche nicht allzu genau, sondern so viel möglich, hübsch gleich mit denen andern Haupt- und angehenden Bäumen auch Vorständern untermenget stehen, und vor dem Holtz-Schlag von dem Haus-Vater oder Forst-Bedienten mit Stroh-Bändern gezeichnet werden sollen, damit sie nicht mit dem andern Schlag-Holtz von denen Holtz Schlägern nieder gehauen werden mögen. In Ober-Teutschland führen die Laß-Reiser den Nahmen Bann-Raitel.

Last Korn, ist im Sächsischen und Brandenburgischen sechs Malter oder zwey und siebenzig Scheffel. Zu Hamburg und Dantzig aber sechzig Scheffel.

Latern, heist ein von Meßing und andern Blech rund oder eckigt gemachtes Behältniß, welches mit Fenstern von Glas oder Horn, Frauen-Glas oder einer andern durchsichtigen Materie versehen ist, damit das darein gesetzte brennende Licht durchleuchten, der Wind und der Regen aber solches nicht auslöschen mögen. Es lassen sich diese eintheilen in die grossen Gassen-Laternen, und in die Hand- ingleichen so genannte Blend-Laternen. Die ersten dienen nicht nur gantze Gassen und Gegenden zu erleuchten, wenn deren verschiedene in gehöriger Weite neben und gegen einander gesetzet werden; sondern auch einen gewissen Raum in einem Gebäude als Säle, finstere Gänge, Treppen u. d. gl. damit lichte zu machen. Diese sind immer dem Fehler unterworffen, daß sie eines Theils durch ungestümes Wetter ein unruhiges und immerwanckendes Licht bekommen, oder wohl gar bey grossem Sturme auslöschen, andern theils aber auch, daß das Glas daran von dem zurück getriebenen Rauch gerne anlauffet, trübe und matt wird, daher durch so viel nöthiges Putzen und Abwischen die Laterne bald wandelbar gemacht wird. Die Hand-Laternen können zum Theil von andern Personen vorgetragen werden, wenn man im Finstern auszugehen nöthig hat, zum Theil aber haben die Bequemlichkeit, daß man sie ohne grosse Beschwerniß bey sich führen, und sich selbst auf finstern Wege leuchten kan. Man hat derer einige also eingerichtet, daß sie ihre Erleuchtung vermittelst einer Lampe geben, welche auf Art derer Häng-Compasse, sich allemahl aufrecht hält, die Laterne mag schieff oder gerade stehen oder liegen, und kan zugleich zu einer Nacht-Lampe dienen; eine andere aber verbotene Art von Hand-Laternen sind die **Blend- oder Diebs-Laternen**, welche nur eine einzige mehrentheils runde, mit einem convexen Glase versehene Oeffnung haben, welche man mit einem Thürlein zumachen, und damit das Licht verbergen kan. Wenn aber solches offen, so kan derjenige, so sie trägt, alles was er verlanget, sehen, ohne selbsten erkennet zu werden.

Laterne, heisset man auch denjenigen Aufsatz von Blech, den man über eine und die andere Feuer-Mäuer zu stellen pfleget, daß der widrige Wind den Rauch nicht so zurück treiben möge. Dieser ist meist an einer und der anderen Seite mit verschiedenen Oeffnungen, zuoberst aber mit einem Dächlein versehen, und wird nach Beschaffenheit derer Umstände auf gar mancherley Art und Weise angegeben.

Latte, ein langes, dünnes, gerades Stück Holtz, welches gemeiniglich der Quere nach über die Sparren eines Daches geleget, und darauf angenagelt wird, damit die Dach-Steine, Schindeln, oder von Stroh oder Rohr gemachte Schöben, womit man das Gebäude bedecken will, befestiget werden. Der Latten hat man dreyerley Sorten: 1) **Schob-Latten**, welche aus gantzen geraden Stangen bestehen, und um ein ziemliches weiter von einander, als die Ziegel-Latten auf die Sparren geleget werden. 2) **Gerissene Latten**, welche aus jungen langen Fichten-Stämmen gespalten, und bisweilen wohl sauber beschlagen werden; welche beyde vorhergehende Arten man auch **Wald-Latten** zu nennen pfleget, weil man sie gleich wie sie aus dem Walde kommen, nur daß die Schale davon abgeraumet, gebrauchen kan. Durch dieses Latten-Reissen wird viel Holtz verwüstet, dahero man dergleichen nicht, als an solchen Orten gestatten soll, wo das Holtz zu dicke stehet, und man demselben zu bessern Wachsthum Lufft machen muß. 3) **Geschnittene Latten**, werden entweder sechs oder neun Ellen lang, ohngefähr vier Zoll breit, und fünff Viertel-Zoll starck aus starcken Latten-Klötzern oder Blöcken auf Schneide-Mühlen, durch Creutz-Schnitte gemacht. Von denen **Mauer-** und **Sommer-Latten**, siehe an behörigem Orte.

Latten-Holtz, wird nicht nur das junge zu denen Schob- und gerissenen Latten taugliche, sondern auch das starcke Stamm-Holtz, daraus Latten geschnitten werden sollen, genennet. Dergleichen Holtz soll im Januario im letzten Viertel, wenn kein Süd-Wind wehet, oder kurtz vorher gewehet hat, und sonsten trocken und rein Wetter ist, gefället werden, weil das bey wachsendem oder im vollen Mond und zu solcher Zeit gefällte, da es voller Safft und Feuchtigkeit ist, gar leicht Wurmstichig wird.

Lattenwerck, siehe **Nagelwerck**.

Latting, siehe **Lacrucke**.

Latwerge, ist ein aus kleingeschnittenen oder gestossenen Wurtzeln, Kräutern, Blumen, Früchten u. d. g. mit aus eben denselben gepreßten Saffte, nebst Zucker oder Honig mit Gewürtz vermischter Teig; oder überhaupt aus einem und dem anderen gepreßter und starck eingesottener Safft, der wenn er erkaltet, gantz stehrend wird, dergleichen die Quitten-, Kirsch-, Pflaumen-, Hollunder-Latwergen, u. a. m. davon

von ieden Ortes Erwehnung geschehen. Eine gute Magen-Latwerge lässet sich also zubereiten: Man nimmt schöne rothe Rosen, Salbey-Blüe und Blätter, Isop, Lavendel, Betonien, Borrabi, Ochsen-Zungen, Scabiosen, Melissen, Brenn-Nessel, Rauten, Roßmarien-Blumen, Fenchel-Kraut, Cardobenedicten, iedes ein Loth, Päonien oder Gicht-Rosen, Alant-Wurtz, Wegwarten und Pinellen, iedes zwey Loth, überliefert die Kräuter und Blumen sauber, die Wurtzeln aber schabet man rein, hacket alles klein, stösset es ein wenig, siedet die in Scheiben geschnittene Wurtzeln in einem halben Nössel Malvasier und eben so viel guten Wein gantz weich, thut es hierauf heraus, und hacket alles vollends gantz klar, läst es in einem Maaß guten Honig kochen, giesset aber immer im Sieden etwas von dem Wein zu, in welchem die Wurtzel gesotten worden, daß sich das Honig dadurch läutere, womit man so lange fortfähret, bis alle der Wein nach und nach hinein gegossen; hierauf nimmt man das Honig vom Feuer, lässet es erkalten, schäumet es ab und setzt es wieder auf, daß es so lange siede, bis der Wein fast eingesotten, rühret es darneben stets um, und lässet solches gantz dicke einsieden, von dieser Latwerge früh nüchtern ein Loth eingenommen, und ein paar Stunden darauf gefastet, giebet eine herrliche Haupt- und Magen-Stärckung.

Latz, ist ein oben breit und unten nach der Mitte spitzig zulauffendes, auch am Ende zu den Seiten mit Schupen oder Schößlein besetztes Brust Stücke, welches das Frauenzimmer als eine Zierath zu tragen pfleget, und insgemein vornenher über die Schnürbrust zu stecken gewohnt, daher es von einigen auch ein Vorsteck-Latz genennet wird. Hiernechst führet auch den Nahmen eines Latzes der ohne Ermel zusammen genehete Leib, dessen sich ebenfalls das weibliche Geschlechte sowohl als das Männliche durchgängig bedienet, und auf verschiedene sowohl schlechte als auch ansehnliche und kostbare Manier einrichten lässet.

Laub, heissen mit einem Wort, alle Blätter eines Baumes, welche gleichsam dessen Bekleidung, zugleich aber auch dessen wahre, und denen menschlichen Augen höchst angenehme Zierde sind. Je dicker diese an und in einander gewachsen, ie einen dickern und zur heissen Sommer-Zeit beliebtern Schatten geben sie. Das Laub ist nach denen mancherley Gattungen der Bäume auch unterschiedlich, so wohl in Ansehung der Farbe, und der so mannigfaltigen künstlichen und bewundernswürdigen Gestalt, als seiner Dauerhafftigkeit. Die Farbe und Figur eines ieden Laubes, ist bey der Benennung eines ieglichen Baumes, mit berühret. Die Dauerhafftigkeit aber desselben betreffend, ist bekannt, daß theils Bäume ihr Laub zu Ende Sommers oder im Herbste fallen lassen, theils aber solches über Winters behalten, bis im Frühling das alte von dem jungen vertrieben wird, theils auch ihre Blätter, es wäre denn, daß ein Ast oder gantzer Baum verdorre, gar nicht fallen lassen, sondern immer grün bleiben, als der Buchs-Baum, die Stech-Palmen oder Wald-Disteln, der Taxus und alle Arten Tangel-Holtzes, bis auf den Lerchen-Baum, so der einige unter denselben ist, der seine Blätter im Winter abfallen lässet. Das abgefallene Laub in Baum-Gärten, wenn es recht sauber und trocken zusammen kommen, ingleichen das Erlen- Bircken- und Eichen-Laub, wenn es, ehe der erste Reiff gefallen, abgestreifft und gesammlet, auch an einem trockenen Orte aufbehalten worden, ist vor Schaafe und Ziegen ein gutes und gesundes Winter-Futter; das Eschen- und Ulmen- oder Rüstern-Laub kan vor die Kühe, das Weid-Laub aber sowohl vor diese als vor Schaafe und Ziegen gebraucht werden. Das andere und geringere aber, so von einem Reiff getroffen worden, weil es verwelcket und leichtlich faulet, folglich vor das Vieh nicht mehr verfüttert werden kan, läßt sich nicht übel, in Ermangelung des Strohes, zum Unterstreuen gebrauchen; das von den Raupen beschmeißte hingegen soll man, so bald es zusammen geharckt, ohne Anstand entweder verbrennen, oder ins Wasser werffen, die Vermehrung dieses denen Bäumen und Garten-Früchten so schädlichen Ungeziefers dadurch so viel möglich zu verhindern. Das Baum-Laub giebt nicht weniger eine gute Düngung, wenn es vorhero vor den Gärten oder Höltzern in grosse expresse darzu verfertigte Gruben (damit es der Wind nicht aus einander streuen könne) zusammen gerechet worden, und darinnen über einander verfaulet ist. In dieser Absicht soll das Zusammenrechen des Laubes in denen Höltzern auch nur in gewisser Maaß verstattet werden, dieweil nicht nur das Laub gedachter massen einen Dünger abgiebet, sondern auch denen Wurtzeln eine gute Decke ist, vor die allzu strenge Kälte.

Laube, ist eine Art Weiß-Fische, fast in der Grösse einer Roth-Auge, aber schmaler und länglichter, laichet im Majo und Junio. Siehe Weiß-Fisch.

Lauben, sind gewisse in grossen Lust-Gärten angelegte und bedeckte Gänge mit untermischten Hütten oder Lust-Häusgen, darunter man vor Sonnen-Schein und Regen sicher seyn, und in selbigen nach Gefallen auf- und abspatziren kan. Sie werden gleich denen Laub-Hütten aus Treillage gemacht, und mit allerley Laub-Bäumen und Sträuchern bepflantzet.

Laub-Frosch, siehe Frosch.

Laub-Futter, davon ist bereits unter dem Wort Laub gedacht, siehe ferner Schaaf-Laub.

Laub-Hahn, wird von etlichen das Männlein von den Brom-Hünern genannt.

Laub-harcken oder Laub-rechen, geschiehet in denen Wäldern von solchen Leuten, welche Mangel an Stroh und Dünger haben, dasselbe dem Vieh den Winter über unter- und

auch

auch in den Mist zu streuen; weil aber das abgefallene Laub nicht nur denen Bäumen eine gute Düngung giebet, sondern auch die Wurzeln derselben in der strengen Kälte des Winters warm hält, als pfleget man solches nicht anders, als auf gewisse Maasse, und daß kein Schaden daraus entstehe, zu erlauben.

Laub-Holtz, begreiffet alle diejenigen Bäume und Gebüsche, welche Blätter haben, die zur Herbst-Zeit verwelcken und abfallen, also den Winter durch ihrer natürlichen Zierde entblösset und traurig stehen, dagegen aber im Frühling wieder anmuthig ausschlagen, grünen, blühen, auch endlich zum Theil ihren Saamen und Früchte bringen. Das Laub-Holtz giebt vor dem Tangel-Holtze einen besondern Vortheil, denn die Tannen-Kiefern- und Fichten-Bäume, sie sind jung oder alt, wenn sie einmahl abgehauen, sind auf ewig todt und abgestorben; da hingegen das Laub-Holtz, wenn es abgehauen wird, an der Wurtzel und am Stamme mit vielen Sprossen und Sommer-Latten wieder hervor grünet, und ausschläget, es wäre denn, daß der Stamm allzu starck worden, da denn der viele Safft in denen Wurtzeln und im hinterbliebenen Stock verderben muß, und dieser nicht wieder ausschlagen kan. Was unter das harte und weiche Laub-Holtz vor Bäume gezehlet werden, ist oben unter dem Wort Holtz bereits gemeldet worden. Ausser diesem aber wird das Laub-Holtz noch ferner eingetheilet: 1) in Fruchtbringendes, 2) in Saamen-tragendes, und 3) in Laub-Holtz, so weder Früchte noch gar kennlichen Saamen träget. In die erste Classe gehören der Apffel-Baum, der Arlsbeer-Baum, Birn-Baum, nemlich die Roth oder Trage-Buche, Castanien-Baum, der Cornel-Kirschen-Baum, sonsten auch der Thierleins- oder Zisserleins auch welsche Kirsch-Baum genannt; der Ebereschen- oder Ebrischbeer-Baum, welchen man auch Vogelbeer-Baum nennt; der Elsebeer-Baum, der Hollunder-Baum, der Kirsch-Baum, der Maulbeer-Baum, wovon es in warmen Ländern gantze Wälder voll giebt; der Mispel-Baum, der Nuß-Baum, der Pflaum-Baum, der Speyerling- oder Spor-Aepffel-Baum, so man auch Sperbeer- oder Escheritz-Baum nennet. Vom Busch-Holtze gehören darunter der Brombeer-Creutzbeer- und Drosselbeer-Strauch, der Faul- oder Wiede-Baum, der Hagedorn-Busch, der Hasel-Strauch, die Rhein-Weide, der Schießbeer-Strauch, ingleichen der Schwartz- und Weißdorn-Busch. Zur andern Gattung werden gezehlet: Der Ahorn-Baum, die Bircke, die Weiß-Buche, die Erle, der Eschen-Baum, der Fliegen-Baum, der Lein-Baum, die Linde, die Masseller oder Maß-Erle, die Rüster oder der Ulmen-Baum, und der Spindel-Baum oder Hahnebütgens-Busch. Unter die dritte Sorte gehören, die Aspe, der weisse und schwartze Pappel-Baum, und alle Arten von Weiden.

Laub-Hütte, ist ein von eichenen Säulen aufgerichtetes, wohl ausgeriegeltes und mit sauber geschnittenen Latten weitläufftig beschlagenes Lust-Gebäude in einem Garten, um welches allerhand Schatten-reiche Bäume und Sträucher gepflantzet, und daran aufgezogen werden, damit die Hütte von denenselben oben und an den Seiten herum bedeckt seyn, und man darinnen bequem im Schatten sitzen möge. Man pflegt die Laub-Hütten entweder in die Mitten zu setzen, damit man den gantzen Garten daraus übersehen kan, oder auch nach Gefallen in einer Ecke desselben anzulegen, und mit steinernen oder von Rasen zusammen gesetzten Tischen und Bäncken zu versehen. Zu Bekleidung dieser Hütten nimmt man entweder Epheu, als welches auch im Winter seine Blätter und grüne Farbe nicht verlieret, oder aber (weil man zur Winters-Zeit mehr den warmen Ofen in der Stube, als den Schatten in der kalten Laub-Hütte suchet, folglich wenig daran gelegen ist, wenn dieselbe zu solcher Jahr-Zeit kahl und Laub-los aussiehet) Wein-Reben, Kirschen, Pflaumen, Weinschierling, (Saurach oder Berbis-Beere) Je länger je lieber, oder Nacht-Schatten, Speck-Lilien, die Rosen von Jericho, Hasel- insonderheit Lamperts-Nuß-Stauden, die weisse und blaue Seringe, (Spanischer oder Türckischer Holunder) die dickblümigte Wald-Rebe, die Convolvulus oder Winden ꝛc.

Laub-streiffen, in denen Gehölzen, ist zwar eine an vielen vornemlich aber solchen Orten, wo das Holtz im Uiberfluß und dasselbe nicht sonderlich geachtet wird, bekannte nützliche und gebräuchliche, an denenjenigen Orten aber, wo man Ursache hat, das Holtz zu schonen, höchst schädliche Verrichtung, welche um des Rind-Schaaf- und Ziegen-Viehes willen, demselben über Winters die sonsten ermangelnde Fütterung dadurch zu verschaffen, im Julio und Augusto, ehe die Blätter anfangen zu fallen, vorgenommen wird, da man nemlich das Laub von Eschen-Bäumen, Rüstern-Holtze und Faul-Bäumen, vor die Kühe, Erlen-Weiden-Buchen-Bircken- und Eichen-Laub hingegen vor die Schaafe und Ziegen abstreiffet, an der Sonne dorret und fein trocken einführet. Weil man aber durch dieses Laubabstreiffen die jungen Treib-Reiser zugleich verderbet, und dadurch den Baum an seinem Wachsthum verhindert, als ist solches, insonderheit an denen Orten, wo man das Holtz, um seiner Seltsamkeit willen pfleglich zu halten und zu schonen, befliessen seyn muß, durchaus nicht zu verstatten. Nicht weniger aber ist zu erlauben, daß die Schäffer, Schaaf-Knechte oder Hirten, gegen das Ende des Sommers junge Buchen, Erlen, Weiden, auch ander Busch-Holtz zu ihrem so genannten Schaaf-Laube abhauen, und also, indem sie ein hundert Schafe gemeiniglich drey bis vier Schock Gebünde rechnen, bey einer starcken Schäferey eine ziemliche Verwüstung im Holtze verursachen. Es wäre denn, daß man am Holtze keinen Mangel, sondern noch Uiberfluß hätte, und dasselbe ohnedem gehauen werden müste, auch wegen des schlechten Preises als obige Art nützlicher gebrauchet werden könte, zumahl

umahl da der Schäfer, wenn die Schaafe das Laub abgefressen, das übriggebliebene Gesträuchicht und Gehölze, als sein Deputat Brennholz annehmen müste, und was er davon nicht benöthiget, anderwärts in der Haushaltung gebraucht oder verkauffet werden könnte.

Laubwerck, mit Gädere, wird von dem eisernen Gatterwerck diejenige Art genennet, welche aus gewundenen Zügen mit untermengten Blättern, Rosen und dergleichen, und nicht aus blossen theils geraden, theils gebogenen glatten Stäben bestehet, dergleichen Zierathen entweder von gegossenen oder getriebenen aufs beste ausgearbeiteten Eisen gemacht, und nach Beschaffenheit derer Umstände, mit schwartz oder grüner Oel-Farbe angestrichen, auch hin und wieder sauber vergoldet wird. Ein Stück von dieser Art, ist Tab. III Fig. 5 wahrzunehmen. Siehe Gatter.

Lauch, ist ein Garten-Gewächse, fast wie die gemeinen Zwiebeln, am Geschmack aber etwas lieblicher und milder als jene. Des Lauchs hat man verschiedene Gattungen: Der Aschlauch, Eschlauch oder gemeine Lauch, hat lange breite und oben zugespitzte bleichgrüne Blätter, zwischen welchen ein Fingers dicker, fester und dichter, vier bis fünff Schuh hoher Stengel empor steiget, der zu oberst einen dicken Büschel kleiner aus sechs Blätlein, Glockenförmig zusammen gesetzter weissen auf Purpur ziehenden Blüthen träget. Nach diesen folgen bey nahe runde Köpffe, welche inwendig in drey Fächer abgetheilt, und mit länglichten Saamen-Körnern angefüllet sind. Die Wurtzel ist lang, rund, weiß, und wie aus Schalen über einander zusammen geleget, untenher aber mit vielen Zasern bewachsen. Dieser Lauch liebt weder sandigt noch leimigten Grund, sondern will in einem gemengten Erdreich stehen. Er wird nach dem Neu-Monden so wohl im Frühling, als im Herbste gesäet, davon man den ersten den Sommer durch, den andern aber im Frühling geniessen kan; doch geschiehet die Vermehrung besser durch Zerreissung und Versetzung der Wurtzeln. Es muß aber eine iede Wurtzel dergestalt eingelegt werden, daß ein gutes Theil von den Blättern oder Kielen mit in die Erden komme, und nur ein wenig vom grünen Kraut ausser derselben bleibe, so wird das bedeckte Theil nicht allein weisser, sondern auch mürber. Sobald man ihn umgesetzt hat, muß man ihn sowohl mit Jäten und Aufhacken, als auch mit Begiessen fleißig warten; wenn er aber nicht nach Wunsch wachsen wolte, soll man ihn mit gutem frischen Grund bewerffen, so bekommt er wieder neue Krafft; noch besser ist, wenn kurtzer alter Mist unter diese Erde gemenget wird. **Schnitt-Lauch** wird derjenige Lauch genennet, der keine Köpffe hat, und geschnitten wird. Solchen pflegt man im Frühling von einander zu reissen, und einzeln fein ordentlich wieder Reihenweise in gut Erdreich, darinnen er sich überflüßig vermehret, zu pflantzen. Man kan ihn wohl um die Beete und Gänge, da es nicht hinderlich ist, legen, auch die Rabatten damit bordiren, und etliche Jahr auf einer Stelle stehen lassen, ehe er ausgenommen wird; und dieses darff fast gar nicht geschehen, es sey denn, daß man denselben vermehren will. Er wächset alle Frühling von neuem wieder aus, und kan auch in Ermangelung der Pflantzen vom Saamen gezogen werden. Zu Saamen muß man die schönsten und längsten aufheben, und im Früh-Jahr verpflantzen, hernachmahls aber, wenn er aufgeschossen, Stäbe dabey stecken, solche daran binden, und gegen den Wind verwahren. Endlich muß man ihn, wenn er zeitig ist, abschneiden, trocknen und verwahren. Allein diese Vermehrung durch den Saamen ist unnöthig, weil es viel langsamer damit hergehet, als mit der, so durch Zerreissung der Wurtzeln geschiehet. Weil man auch von dem Schnitt-Lauch das Weisse am meisten begehret, so kan man die Blätter etwas schräg in die Erde legen, damit sie nur ein klein wenig heraus ragen, so wird das bedeckte Theil weiß und mürbe. Wenn man ihn in die Küche brauchen will, soll man ihn nicht mit Händen abreissen, sondern mit einem scharffen Messer sauber und gleich abschneiden, und auf die Stümpffe Sand oder trockene Erde streuen, damit die natürliche Feuchtigkeit sich nicht so viel ausdhaue, noch der Regen hinein dringe und Fäulung verursache. Am besten thut man, wenn man ihn bey anwesenden oder besorgenden Regen gar nicht abschneidet, oder, wenn man ihn ja haben muß, das abgeschnittene mit einem Brete, das an beyden Enden auf Gabeln lieget, bedecket. Der **Hollauch**, also genannt, weil er hohle Stengel treibet, ist am Geruch und Geschmack gelinder, als die vorhergehende beyde Arten, und wird dahero auch mehrers gebraucht. Diesen nimmt man im Julio aus, und setzt ihn im Augusto in abnehmendem Monden in ein gutes mürbes, feuchtes Erdreich Reihenweise, nach der Schnur, allemahl einen halben Fuß breit von einander, wieder ein. Man säet gemeiniglich Rapunzel- oder Lactuck-Saamen, wie auch den Saamen von den kleinen runden Herbst-Rettigen darunter, um selbige noch vor dem Winter jung zu gebrauchen; den folgenden Frühling kan man anfangen dieses Lauchs sich zur Speise zu bedienen, bis er wieder hart zu werden beginnet. Den übrigen kan man bis zur Verpflantz-Zeit stehen lassen, solchen alsdenn ausnehmen, und im Augusto, wie vorgedacht, wieder verpflantzen. Der **Spanische Lauch**, welchen die Gärtner insgemein nur Porro nennen, ist etwas kleiner als eine Zwiebel am Kiel aber fast schärffer, hat ein grosses Kraut und grosse Blätter, wie die grossen Tulipanen. Der Saamen wird im Frühling, wenn andere Küchen-Saamen gesäet werden, im Zunehmen des Lichts auf ein Mist-Beete gesäet, und mit Begiessen fleißig gewartet. Wenn er aufgegangen und etwan eines guten Fingers lang erwachsen, so muß man ihn auf die Weise, wie man sonst den Selerie zu pflantzen pfleget, in Grüblein setzen. Etliche pflantzen ihn unter den Sele-

ren, auch daß sie Gesetze, Ver- und Gebote, Lob und Tadel, Strafe und Belohnung kennen, die Pflichten gegen sich selbst, gegen Andere und gegen Gott, und daß sie Alles dieß nicht allein wissen, sondern auch thun können, wenn sie nur wollen. Wenn sie nun fest in den Grundsätzen sind, und wenn sie sich gewöhnt haben, über Vorte sich nicht zu ärgern, sondern sich zu freuen, daß sie nicht mehr thun, als sie können, und wenn sie sich gewöhnt haben, sich selbst und an einem jeden Menschen das Gute zu bemerken, und sich darüber herzlich zu freuen, wenn man nur auf die Spitze des Guten, Edlen und Vollkommenen hindeutet, und wenn sie endlich sich gewöhnt haben, sich selbst und Andere nicht zu beurtheilen, sondern sie machen zu lassen, was sie wollen, und wenn sie Gutmuth besitzen, so ist ein Ehepaar wenigstens in seinem Hause sicher, in dem Gesellschaft, und wenn sie

Lavendel ohne Blüthe, hat sehr breite Blätter und einen guten Geruch, träget aber keine Blüthen, und muß vor Winters mit andern ausländischen Kräutern und Schirm-Gewächsen in das Gewächs-Haus oder in die Winterung gebracht werden. Der

Welsche Lavendel, sonsten auch Stöchas oder Purpurea genannt, führet diesen Nahmen wegen der Gleichheit, die er mit dem Lavendel hat. Die Blätter sind länglicht, dick und Aschenfärbig, welche rings herum an vielen subtilen holtzigten Stengeln heraus wachsen, auf deren Spitzen in Aehren oder Kolben Purpur-blaue und dem Thymian nicht ungleiche Blümlein hervor kommen, worinnen der Saamen stecket. Dieser ist dem Melissen-Saamen gantz ähnlich, eines bittern Geschmacks, und scharffen doch angenehmen Geruchs. Die Blumen dienen wider den Krampff, Schwindel und Schlag, wider die Schwermuth und fallende Sucht, wider das Zittern und Lähmung der Glieder, werden auch in Haupt-stärckenden Artzneyen, ingleichen zum Theriac und Mithridat mitgenommen. In den Apothecken hat man hievon den schlechten und versetzten Syrup, ingleichen die Conserve, welche wider alle alte und flüßige Zufälle des Haupts und der Nerven dienen. Dieses Kraut wächset häuffig in Arabien, ingleichen auf denen an der Frantzösischen Landschafft Provence gelegenen Inseln, die von solchem Kraut bey den alten Stöchades, und heut zu Tage Hieres heissen; wie es denn auch in dem untern Theil von Italien und verschiedener Orten in Spanien gefunden wird. Bey uns ziehet man solches aus dem Saamen, den man zuweilen in denen aus fremden Landen zu uns kommenden Blumen noch findet, kommt aber schwerlich zur Blüthe, und gar nicht zum Saamen, und muß vor Winters in das Gewächs-Haus beygesetzet werden.

Lauer, Laur, Laur-Wein, Leir, Glauer, Lurcke, Nach-Wein, Trester-Wein, ist ein Getränck vors Gesinde und Arbeiter, welches, wenn der Most von den Trestern (oder Weintrabern) herab, durch Aufgiessung frischen Brunnen-Wassers, und nochmahliger Stampff- und Auspressung derselben gemacht wird. Man pfleget nemlich, wenn nunmehr die Wein-Trauben zwey oder dreymahl getrottet oder gepresset sind, die Hülsen oder Trester in etliche Fässer oder Bottiche zu schütten, und je eher je besser gut rein Brunnen-Wasser darauf zu giessen, so viel die Nothdurfft erfordert, (doch daß es nicht gar zu schlecht werde) und also die Nacht über stehen zu lassen, folgenden Tages aber solche auszupressen, was denn davon läufft, ist der Lauer oder die Lurcke; wiewohl nicht aller Orten das Pressen geschiehet, sondern das Wasser nur blosser Dings auf den Trestern eine Zeitlang stehen gelassen, und nach diesem in die Fässer davon abgezogen wird. Will man aber dem Gesinde zum besten einen guten Lauer machen, so kan man vorhero überschlagen und ausrechnen, wie viel der zehende Theil des Weins betrage, so man den gantzen Tag über getrottet und gemacht hat; und alsdenn soll man eben so viel, als solcher zehender Theil ausweiset, frisch Brunnen-Wasser über die Weintraber schütten, daraus man vorbesagten Wein hat treten lassen, darzu wird noch der Schaum oder Jäscht vom vergehrten Wein, zusamt den Drüsen, so noch in der Butten geblieben sind, gethan, und also lässet man es, nachdem Trester oder Weintraber vorher mit Stösseln von einander gestampffet worden, die gantze Nacht durch einander beitzen, und darauf des folgenden Tages, wenn alles noch wohl mit Füssen durch einander getreten, endlich gar pressen. Dasjenige denn, so heraus fliesset, wird in Fässer geschüttet, und wenn es vergohren, der Spund zugeschlagen, und alsdenn in den Keller geleget. Einige lassen das Wasser, welches sie nach und nach über die Weintrester giessen, zwey oder drey Tage auf denenselben stehen, bis es die Krafft und die Farbe an sich gezogen, nehmen hernach den Lauer heraus, und füllen ihn in die gehörigen Gefässe, welcher offt bis wieder zur folgenden Lese gut bleibet; hernach giessen sie auf eben dieselbigen Trester zum andernmahl Wasser, und machen es wieder so, wiederholen auch den Aufguß manchmahl zum dritten mahl, wenn nemlich die ersten beyden Aufgüsse nicht zu starck gewesen. Die letzt gemachte Lauren muß man am ersten wegtrincken, weil sie von keiner solchen Dauerhaftigkeit seyn, wie der erste. Der Lauer wird auch mit guten safftigen Birnen und Aepfeln, welche zerstossen auf die Trester geworffen, und ausgepresset werden, noch besser und schmackhaffter gemacht. Weil die Fässer und Bottiche, oder so genannte Bütten durch die Trester, wenn sie lange darinnen bleiben, sehr verderbet werden, also daß sie auch hernach bey künfftiger Lese den Most schlechter machen, als soll man gedachte Trester, so bald der Lauer herab ist, aus denen Bottichen oder Bütten heraus thun, und solche sauber und reinlich mit warmen Wasser ausbrühen und auswaschen, und, wenn sie abgetrocknet, an einen lufftigen Ort verwahrlich aufbehalten. Am besten ist es, wenn ein Haus-Vater seine besondern Bütten und Gefässe hat, die er zu nichts anders als zum Lauer machen brauchet; doch wollen auch diese reinlich gehalten seyn.

Lauff, heisset bey den Jägern ein lichter Platz welcher mit hohen Tüchern eingestellet, und auf welchen der hohen Herrschaft das Wildpret vorgejaget wird, damit solches von derselben im Vorbeylauffen geschossen, gehetzet oder gefangen werden könne. Der Lauff gehet von dem Ende des Jagens bey dem Over- oder Lauff-Tuche an, und wird zu beyden Seiten mit Tüchern eingestellet, am Ende desselben aber mit einem Bogen oder Rundung, welche man die kleine Jagens-Rundung nennet, wie ein halber Mond geschlossen. Die Länge des Lauff-Platzes wird nach Gelegenheit des Ortes, und Grösse des Jagens, drey hundert weniger oder mehr Schritte, und vor dem Jagen am Lauff, oder Over-Tuche hundert und

zwantzig weniger oder mehr Schritte breit gemachet. Mitten auf den Lauff, oder, wenn dieser zu lang, etwas näher nach dem Jagen zu, pfleat man den Schirm, wohin die Herrschafft kömmt, wie ein Lust-Haus auf Säulen erhaben, zu stellen, und von grüner gewichster Leinewand ein zierliches Dach darüber zu ziehen. Die Tücher womit der Lauff umstellet, sollen fein glatt, gerade und reinlich angezogen seyn. Zum Lauff soll man, wenn es anderst die Früchte, oder auch die Situation zulassen will, denjenigen Ort erwählen, wohin das Wild, das man stellen und fangen will, seinen Wechsel und Ausgang zum Aeäse gehabt, denn dahin ist ihm die Gegend bekannt, und begehret auch viel eher dahin zu lauffen, wenn es forciret wird. Es ist auch gut, wenn der Ort dergestalt gelegen, daß man den Lauff gegen das Holtz wieder bringen, und die Qvere unten vom Lauffe blenden kan, weil solchen falls die Hirsche, wenn sie wieder Gehöltze gegen sich mercken solches gleich suchen, und ehe als sonsten vorlauffen. Sonderlich muß der Wind vom Lauff nicht ins Jagen gehen, weil sonsten kein Thier aus demselben heraus und auf den Lauff will. Vor das Lauff- oder Qver-Tuch werden die Blend-Sträucher Manns hoch gestecket, daß das Wild nicht allen Tumult und Personen auf dem Lauff sehen kan, und hierdurch, auf den Lauff zu kommen, abgeschrecket werde. Zur Sau Hatzeit müssen die Tücher inwendig zu deren Beschützung mit grossen Netzen angespannet, auf die Furckeln geleget werden, und, weil die Herrschafft nach dem vorbey lauffenden Wild, zu beyden Seiten aus dem Schirm nach den Krumm-Ruthen zu schiessen pfleget, sollen zur Warnung einige Sträucher auf die Ober-Leinen gehencket, oder lange Reiß-Stangen dabey gestecket seyn, zum Zeichen, daß es daselbst nicht sicher sey. Endlich werden noch in dem Lauff, ober- und unterhalb des Schirms, nach der Qvere, die gewöhnlichen Uibersprünge, das ist, niedrige Geländere mit grünen Reisern sauber gebunden aufgerichtet, damit das Wild daselbst im Vorbeylauffen springen müsse.

Lauffen, dieses Wort wird von den Aalen gebraucht, an stat daß von den anderen Rogenen Fischen gesaget wird, sie laichen oder streichen.

Lauffende Wut der Hunde, siehe Wut.

Lauffer, siehe Läuffer.

Lauff-Hunde, sind eine Art von Stöber-Hunden, die ein Thier so lange verfolgen, und allezeit, wenn es rasten will, wieder auftreiben, bis es endlich müde gemacht, und von denen nacheilenden Jägern, welche aber unterlegte Pferde haben müssen, gefangen wird. Man nennet sie auch sonsten *Parforce*-Hunde.

Lauff-Platz, wird derjenige Raum an einem Holtze genennet, welcher bey einem Haupt-Jagen zum Lauff bestimmet ist, und mit hohen Jaad-Tüchern pfleget umstellt zu werden. siehe Lauff.

Lauff-Schiessen, siehe Flug-Schiessen.

Laufft heisset nach der Jäger-Sprache ein Bein von einem Hirschen oder andern wilden Thiere. Also sagt man: Der Hase hat seinen Sprung in dem Gelencke der Hinter-Läuffe (nicht Hinter-Beine).

Lauff-Tuch oder **Qver-Tuch**, wird bey der Jägerey dasjenige Tuch genennet, welches die Qvere zwischen dem Jagen und dem Lauff setzet, und wenn das Wildpret auf den Lauff gejaget werden, aufgehoben oder zusammen gezogen wird. Dieses Lauff-Tuch, welches einiger massen mit dem Vorhang einer Comödie verglichen werden möchte, ist eben so lang und hoch im Stellen mit aller Zubehör, wie die hohen Tücher es haben, auch die Furckeln gros und kleine Hefftel, Ober- und Unter-Leine und Wind-Leinen ꝛc. Es wird, wenn das Jagen noch zu ist, gleich einem hohen Tuche, an dem Ort, wo der Lauff-Platz kommen solle, gestellet, und kan man wohl auch eines von denen hohen Tüchern hierzu gebrauchen; nemlich, wenn die Länge zwey hundert Ellen austragen soll, so lässet man allezeit die Leinewand oder das Tuch bey viertzig Ellen von oben bis unten von einander schneiden, und an diese Oerter rechte Wechsel mit Knebel und Ringen machen, also kommen vier gantze Wechsel und an iedem Ende ein halber, doch muß an denen Wechseln das nächste über einander gehen und besaumet werden, weil nun in der Länge etwas abgehet, darff solches nur mit neun Furckeln, und mit so viel Wind-Leinen eingetheilet werden. Vor Oeffnung des Jagens müssen alle die Knebel los gemachet, und an iedes Ende ein Mann, bey iedem Wechsel aber zween Mann geordnet werden, daß sie inwendig des Tuchs nach dem Lauffe zu stehen, damit, wenn der Jägermeister mit dem Hut wincket, das Jagen aufzumachen, dieselben geschwinde mit dem Tuch lauffen, und es aufziehen mögen. Die Kerls, so es aufgezogen haben, wickeln sich in das Tuch, und stehen stille inwendig nach dem Lauff; Sehen aber allezeit nach dem Jäger-Meister, ob sie auf- oder zuziehen sollen, und damit es desto geschwindern Fortgang habe, wird an iedem Wechsel, bey einem Mann ein schwaches Stäblein eingesteckt, welcher es daran oben und unten zugleich im Ringe ziehen kan, auch wird die Unter-Leine nicht angepflöcket, sondern vielmehr bey denen vier gantzen Wechseln etwas unterleget, daß die Ringe desto besser lauffen können, weswegen solches auf einem ebenen Platz zu machen, woselbst alles hinderliche Gras weggeräumet werden muß.

Lauge, ist ein mit Asche eingerührtes, und nachdem es eine Zeitlang gestanden und gekocht, durch den Laugen-Sack geläutertes Wasser, welches wegen seiner aus der Asche gezogenen Schärffe zum Waschen des Leinen-Geräthes gebrauchet wird. Die Lauge zum Seiffensieden wird von Weid-Asche oder einer guten Eichen- oder Büchen-Holtz-Asche und Kalch verfertiget. Siehe Aescher.

Laugen-Asche, das ist diejenige Asche, welche sowohl beym Waschen als Seiffensieden nach abgegossener Lauge zurücke bleibet und

davon

davon die letztere noch insonderheit Seiffen-sieder-Asche genennet wird, dienet zur Düngung, und pflegen die Bauern in denen Holtz-Ländern, welche schwere thonichte Felder, dabey aber nicht viel Stroh unterzustreuen, und Mist davon zu machen haben, die Lauge-Asche fleißig aufzuheben, auch noch wohl Seiffensieder-Asche darzu zu kauffen, solche in ein am Halse hangendes Tuch zu fassen, und ihren Acker damit zu besäen, welches demselben so gut thut, als wenn sie Mist darauf führeten; es dauret aber die Krafft nicht so lange in dem Acker, als von dem Miste. Sie wird auch sehr nützlich zur Düngung der Wiesen und Gras-Gärten gebraucht.

Laugen-Korb, ist ein grob-geflochtener, oder auch nur von höltzernen Sprossen zusammen gesetzter und unten etwas spitzig zu auffender Korb, (allerdings wie ein Quarck-Korb) welcher auf zweyen langen Over-Hölzern stehet, und wenn man eine Wäsche hat, über die Wasch-Wanne oder über das Wasch-Faß gesetzet, und das Ascher-Tuch oder der Laugen-Sack inwendig hinein gehänget wird, damit, wenn man vorhero ein wenig Stroh darunter gebreitet, die Asche darauf geschüttet, und das Wasser hinein giesset, die ausgelaugte Asche darinnen zurück bleiben, und nicht mit in die Wäsche kommen möge.

Laugen-Kraut, siehe Engel-Tranck.

Laugen-Sack oder Aschen-Tuch, ist ein Stücke grober Leinewand, ohngefehr drey bis vierthalb Ellen lang und dritthalb bis drey Ellen breit, welches über den Laugen-Korb, oder, wo dergleichen nicht vorhanden, nur über das Wasch-Faß gebreitet wird, die Lauge dadurch zu seihen, daß nichts von der Asche mit durchlauffe.

Laugen-Topff, ist ein grosser eiserner, küpferner, oder auch nur irdener Topff, welcher mit Wasser und Asche angefüllet, und also die Lauge darinnen gekocht wird.

Laur, siehe Lauer.

Laurier, suche Lorbeer-Baum.

Laus, ist ein bekanntes kleines kriechendes Ungeziefer, welches sowohl Menschen als Vieh beschwerlich fället, sie beisset, und ihnen das Blut aussauget. Sie sind von unterschiedener Grösse und Farbe, und sehen einige braun, schwärtzlicht, weiß, und mit schwärtzlichten Streiffen, nachdem sie hier oder da wachsen; eine iegliche Art von Vieh, als Pferde, Kühe, Schweine, Schaafe, Gänse, Hüner, Tauben, Schwalben ꝛc. hat iedes seine besondere Art Läuse, wovon sie geplaget werden. Ihre Eyer, welche sie in grosser Menge in die Kleider und Haare setzen, und durch die Wärme des Fleisches und vermittelst der Fermentation ausgebrütet werden, heisset man Nisse. Die Läuse von denen Menschen zu vertreiben, dienen die sogenannten Steffens-Körner, oder der Saamen von dem Läuse-Kraut; ingleichen die bekannte Läuse-Salbe, oder auch Knoblauch-Safft, item Odermennige in Lauge gesotten, wie auch Queckſilber mit Lohr-Oel, und Alaun im Wasser zerlassen: Item Kohl- und Senff-Safft oder Saamen mit Honig vermischt, und zu einer Salbe gemacht; oder auch der im Wasser gesottene Lavendel; oder Körbel-Kraut und Stabwurtz mit Eßig vermischt, als welches auch die Milben vertreibet. Wenn ein Pferd Läuse hat, so schüttelt es offtmahls den Kopff, oder reibet sich damit an; diesem abzuhelffen, nehmet junge Schößlinge von Tannen oder Fichten, stosset sie klein, giesset eine gute Lauge daran, thut ein wenig Vitriol-Wasser dazu, waschet ihm die Mähne, Schopff und Schwantz damit. Im Fall man aber die Tannen- oder Fichten-Schößlinge nicht haben könte, so nehmet starcken Wein-Eßig und Vitriol darein, lasset es laulicht werden, und waschet das Pferd zwey oder dreymahl damit. Denen Füllen, welche an ihrem Wachsthum von denen Läusen sehr verhindert werden, pfleget man Queckſilber an ein wüllen Band zu streichen, und an den Hals zu hängen, oder es wird ihnen eine Haselnuß voll Queckſilber in Leder eingemacht an den Hals gebunden. Wenn das Rindvieh Läuse bekommt, so muß man die damit angesteckte Stücke in einen besondern und leeren Stall stellen, und sie darinnen mit Wasser, darinnen Seven- oder Sadebaum, Attich oder auch Wermuth gesotten worden, fleißig waschen; man kan sie auch mit Knoblauch-Safft bestreichen, oder Wein-Raute mit Baum-Oel stossen und durchdrucken, und gleicher Gestalt gebrauchen. Oder man nehme gut Queckſilber, tödte es mit nüchternem Speichel, schmiere ein Tuch damit ein, und binde es dem Vieh um den Hals; doch diese Cur muß zeitlich vorgenommen werden: Denn übersiehet man es, so wird das Rindvieh alsobald grindig und schäbig davon. Schwartzer Taback in Wasser, oder, welches noch besser, in schlechten Brantewein, oder Eßig geweicht, und das Rindvieh damit gewaschen, vertreibet auch die Läuse. Denen Schweinen, so mit Läusen besetzet sind, giebt man Lein-Kuchen zu essen, und schmieret sie äusserlich mit Gänse-Fett, oder, in dessen Ermangelung, mit Lein- und Rüben-Oel, darunter vorhero geriebener Knoblauch gethan worden. Man kan auch alt Schweinen-Schmeer, so man in einem Scherben hat, mit ein wenig Queckſilber vermengen, alles zerstossen, und mit einem Höltzlein hübsch durch einander rühren, so wird, nachdem das Queckſilber getödtet ist, das Schmeer gantz blau davon werden: Mit dieser Salbe schmiere man die Schweine, (die man aber vorhero wohl abbaden muß) an denen Orten, wo sie Läuse haben, so werden sie sich bald verlieren. Denen Gänsen streuet man, wenn sie läusig werden, Farren-Kraut, oder das Kraut Kühn-Rost, (Porsch oder Post, so auf den Heiden wächset, und wie Roßmarin aussiehet, auch dahero wilder

Rosmarin genennet wird) in die Gänse-Ställe, und wiederholet es zwey oder drey-mahl in ein paar Wochen. Die Hüner, welche sowohl als die Gänse vor denen Läusen nicht gedeihen können, auch am Brüten verhindert werden, darff man nur mit Menschen- oder Küh-Harn begiessen oder benetzen, und, wenn die Tauben Läuse kriegen, Wermuth und Läuse-Kraut unter einander sieden, und über den andern Tag den Tauben-Boden damit besprengen, und fleißig darauf auskehren, so werden sie sich nach und nach wieder verlieren.

Lausch- oder Lücken-Netze, ist zwar (wenn es an die rechten Wege und Oerter, wo die Hasen ihren gemeinen Lauff haben, aufgestellet ist) zum Hasen-Fang sehr bequem, weil man ohne Anwendung grosser Mühe und sonderbaren Jagens, und gleichsam nur mit Lauschen, dieses angenehme Wildpret fangen kan; wird aber vor ein unweydmännisches Jagd-Zeug gehalten, und zur Aas-Jägerey mit gezehlet: Weil es gar dünne, auch nur funffzig Schritte zu stellen, gemacht, und ohne Haacken zusammen gehoben wird, daß man es unvermerckt in einem Rantzen tragen kan. Wiewohl man es vor einen Landmann, der nicht viel Unterthanen oder Frohner auf der Jagd zu Hülffe hat, oder wegen Ungeschicklichkeit nicht gar wohl mit Schiessen umgehen kan, allenfalls noch eher, als vor einen Jäger passiren lässet. Den Nahmen Lücken-Netze führet es deswegen, weil es in denen kleinen Feld-Höltzern oder Gesträuchen in eine Lücke oder in ein Loch und Schlupffwinckel gestellet wird, um die von denen Feldern herbey kommende, denen Feder-Lappen ausweichende, und in die Lücke, welche offen scheinet, hüpffende Hasen oder trabende Füchse vollends hinein zu schrecken, und also im Garn zu fangen. Es wird von festen doppelten Zwirn, und zwar am besten von grünen, daß man es nicht erkennen oder gewahr werden kan, fein subtil, und weil es nicht hoch stellen darff, nur neun Maschen hoch gemachet; welche nicht so viel darauf wenden wollen, lassen solches nur von recht klaren ausgehechelten Hanff verfertigen. Zu Furckeln braucht man nur dünne, etwan anderthalb Ellen hohe, und als starcke Spiß-Ruthen dicke Stell-Reisser. Dergleichen Lausch- oder Lücken-Netze muß man ein paar haben, um in den Winckel zu stellen. Weil man auch öffters im Herbst bey langen Nächten, da der Hase im finstern sehr spat zu Felde, und frühzeitig zu Holtze gehet, nicht sehen kan, ob etwas einfällt, so gehören an die Ober-Leine etliche kleine Schellen, damit, wenn dieselben im Fangen und Abschlagen klingen, man zugreiffen, und das Gefangene heraus nehmen könne.

Laut, ist der Jäger von Horn und Hals, wenn er wohl schreyen und blasen kan.

Laut, saget man, sind die Hunde, wenn sie hinter was herjagen und zugleich bellen. Einen guten Laut hat das Horn, welches wohl bläset, und eine rechte Stimme hat.

Lauter stallen oder der lautere Stall, eine Pferde-Kranckheit, davon unter dem Worte Harn-Mängel gehandelt worden.

Leben, nennet man im weitläufftigen Verstande eine wirckende Krafft, die in der That wircket, und sich durch Wirckungen auf eine gewisse Art und Weise an einem Dinge, deme ein Leben zugeschrieben wird, äussert. GOtt, das höchste und von sich selbst immer nothwendige Wesen, ist die Krafft, und zwar die wirckende und wesentliche, das Leben selbst. Von ihm kommt alle umschränckte Krafft der Geschöpffe, und also alles Leben derselben. Da aber alle wirckende Kräfte der erschaffenen Natur, so ferne sie in einem Bemühen zu wircken bestehet, auf zwey Haupt-Arten gebracht werden können, indem sie entweder eine Vorstellungs- oder Bewegungs-Krafft ist; diese Kräffte auch entweder in einem Dinge mit einander vereiniget sind, oder nur einzeln einer Sache zukommen: So ist das Leben 1) das Leben eines Geistes, wo sich die Wirckungen einer Vorstellungs-Krafft entweder vollständig oder unvollständig, z. E. nur in dem Empfinden äussert. 2) Das Leben eines Cörpers, welches auch durch Wirckungen der Bewegungs-Krafft in seinen Theilen entweder bloß nach denen elementarischen Bewegungs-Kräfften der zusammen ziehenden oder ausdehnenden (siehe Kälte) Krafft, oder aber zugleich vermittelst mechanischer Figur und Zusammensetzung derer Theile äussert. Endlich giebt es auch 3) Dinge, welche ein cörperliches, elementarisches und mechanisches, und auch ein geistisches Leben bald vollständig, bald unvollständig, und zwar alles in vortrefflicher Uibereinstimmung zeigen, sonderlich aber findet man, daß in solchen Dingen, wie z. E. die Menschen und die Thiere sind, die cörperlichen und geistischen Kräffte einander excitiren, sich modificiren, ja die letzten die ersten auch dirigiren, und hingegen diese die andern limitiren oder umschräncken. Und das ist das seelische Leben eines Cörpers, mit welchem eine vollkommene oder unvollkommene Seele vereiniget ist. Unter die Dinge nun, welche ein seelisches Leben haben, gehöret zuförderst ein lebendiger Mensch. Denn derselbe bestehet aus einem elementarischen und mechanischen Cörper und einer edlen Seele, welche alle Vorstellungs-Fähigkeiten in gewisser Einschränckung besitzet, sonderlich aber sich selber, ihres Cörpers, und dadurch anderer Dinge ausser ihr bewust ist, machet ein vollständiges und geistisches Leben aus. Und solchergestalt hat ein Mensch ein cörperliches und auch ein geistisches Leben. Jenes ist das physicalische, so von dieser vielen Wirckungen abhänget, sonderlich aber in der Bewegung der Glieder und des Cörpers aus einem Ort in den andern gleichsam

das Directorium führet. Inzwischen muß doch auch das elementarische und mechanische Leben nicht zerstöret seyn, sonst ist der Mensch todt, obgleich die Seele ihr geistiches Leben behält. Sonderlich geschicht jenes, wenn sich die Säffte des Leibes nicht mehr bewegen, oder wegen Verderbniß ihrer Gänge und Glieder bewegen können. Weil man aber an dem Leben eines Menschen etwas Vollständiges von allen Arten des Lebens antrifft, so heißt auch dasselbe gleichsam ausnehmend ein Leben. Ein Cörper aber, welcher keines geistischen Lebens mehr fähig ist, und als ein menschlicher Cörper lebet, ist zwar als ein solcher todt. Indessen hat er doch noch sein cörperliches Leben überhaupt, und alle seine Theile ein jedes vor sich, sonderlich das elementarische. Ein solches seelisches Leben treffen wir auch bey denen Thieren an, nur daß ihr Geist überhaupt viel unedler und unvollständiger, ja die Seelen der Thiere unter sich selbst in edle, unedle und schlechte unterschieden sind. Ein noch viel unvollkommeners, iedoch aller Wahrscheinlichkeit nach ebenfalls seelisches Leben finden wir endlich in denen Pflantzen. Daher auch diesen ein Leben zugeeignet wird. Das ist der eigentliche und denen Einfältigen auch faßliche Begriff vom Leben. Sonst aber wird auch insonderheit einem Dinge, welches ein geistisches Leben hat, sonderlich aber eines verständigen Geistes, ein Leben, oder vielmehr der Zustand des Lebens zugeschrieben, wann es auf seine Zwecke und nach seinem, seiner Natur gemässen Verlangen wircken, und endlich das Verlangte ununterbrochen geniessen kan, oder zu geniessen anfängt. Im Gegentheil aber wird ihm der Tod, oder ein Zustand des Todes beygeleget. Im ersten Fall ist sich ein verständiger Geist der Ruhe, Zufriedenheit, Lust, Freude und des Wohls, im andern Fall aber der Unruhe, Angst, Qvaal und des Wehestandes bewust. Und so nimmt man das Wort Leben, wenn man vom geistlichen Leben und Tode der Seelen, ingleichen von dem Stande eines seligen und ewigen Lebens oder Todes redet. Nachdem nemlich das geistische Leben der Seelen niemahls stirbet, das Leben des Menschen aber Krafft der Auferstehung nicht immer zerstöret bleibet, wohl aber der gantze Mensch, Krafft des geistlichen Todes, ewig todt oder geistlich lebendig, d. i. selig seyn kan. Endlich bedeutet auch das Wort Leben das fleischigte Theil eines Pferde-Fusses, welches mit dem Horn oder Huff unten und an denen Seiten umgeben ist. Wenn einem Roß das Leben auf der Krone, oder sonsten wo es wolle, an dem Huffe austritt: Nimm Grünspan ein Loth, Qveckſilber ein halb Loth, mache solches zur Salbe, und streiche es dem Pferde auf; wo aber das Leben nicht wieder zurücke will, so nimm getödtetes Qveckſilber, reibe es klein, und streue es darauf, es wird wohl zurücke weichen. So du aber siehest, daß viel Eyter unten am Schaden ist, so suche darnach, es pfleget gemeiniglich ein Eyter-Bein darinnen zu seyn, das must du mit einem kleinen Zänglein heraus nehmen, und hernach diese Salbe brauchen: Nimm Honig ein halbes Pfund, Alaun sechs Loth, Grünspan drey Loth, dieses zu einer Salbe gemacht, und darauf geleget, bis es heraus heilet. Man muß auch das Pferd mit Einschlagen warten, damit die Hitze nicht hinein komme; ist es im Sommer, so nimm darzu Eiter- oder Heidernesseln, Saltz, Eßig und Eyer, und rühre es durch einander; ist es aber im Winter, so nimm Sauerteig, Saltz, Eßig und rothen Bolus, und schlag ihm damit ein. Das Pferd muß aber allemahl im abnehmenden Monden gar dünne ausgewirket werden. Wenn sich ein Pferd an den Huff tritt, daß das Leben heraus gehet, so nimm ein wenig ungelöschten und klein zerstossenen Kalch, mache mit dem Weissen von einem Ey eine Salbe daraus, und lege sie alle Tage frisch auf. Man kan auch das heraus dringende Leben mit einer Salbe, welche von einem Loth Grünspan, drey Loth gebrannten Kupffer, und dem Weissen von sechs Eyern verfertiget wird, wieder zurücke treiben, es muß aber der Huff dabey mit Horn-Salbe wohl geschmieret werden. Von dem Leben-Schwinden der Pferde kan unter dem Wort Kern-Schwinden nachgeschlagen werden.

Leben, wird ebenfalls von denen frischen und gesunden Theilen eines Gewächses oder Baumes gesaget, zum Unterschied derer an ihnen etwan verdorrten oder abgestorbenen Theile, welche, wenn man dem Baume oder Gewächse helffen will, bis auf das Leben, nemlich bis an den Ort, da der Stamm oder die Aeste und Zweige noch grün und frisch sind, hinweg geschnitten werden müssen.

Lebendiger Zaun, suche Hecke.

Lebendiger Zehend, siehe Blut-Zehend.

Lebendiges Holtz, wird das Schlag- oder Unter-Holtz deswegen genennet, weil es, wenn man es gleich abgehauen, dennoch vom Stocke wieder ausschläget, und aufs neue in die Höhe wächset. Solches bestehet einig im Laub-Holtz, denn das Tangel-Holtz, wenn es abgehauen, nicht wieder ausschläget, sondern todt und erstorben bleibet.

Lebens-Ordnung, siehe Gesundheits-Pflege. Wie solche von einem Haus-Vater das Jahr über durch alle Monate anzustellen, davon wird in dem zu Ende dieses Lexici befindlichen Land- und Hauswirtschaffts-Calender, nach denen Küchen-Verrichtungen die behörige Nachricht zu finden seyn.

Leber, ist ein Theil des Eingeweides, vermittelst dessen das Blut gereiniget, und die Galle davon geschieden wird. Von den unvernünff-

vernünfftigen Thieren pfleget man einige theils ingemein zu verspeisen, theils aber als eine besondere Delicatesse anzusehen. Uberhaupt ist von denen Lebern zu mercken, daß die von den vierfüßigen Thieren hart zu verdauen, giebt dicke Nahrung, und führet sich langsam wieder aus; doch sind die von jungen und in guter Weide gegangenen Thieren viel safftiger, zärter und grosser, als die von alten und übel gefütterten Vieh. Am meisten werden heut zu Tage die Lamms- und Kalbs-Lebern vor andern geachtet, wiewohl die von dem Schwein, nachdem sie blanchiret, entädert und gehäutelt, auch gemeiniglich in Därme gestossen und Leber-Würste daraus bereitet werden; der ersteren Zurichtung aber ist unter dem Wort Kalbfleisch angeführet worden; die von den Ziegen und Böcken werden vor höchst schädlich geachtet; die Leber derer Vögel ist weit derber, und daher sehr schwer zu verdauen, davon doch die einige Gänse-Leber ausgenommen, als welche, wie bey dem Wort Gans erwehnet worden, über die Maasse groß zu machen, und sodenn als eine sonderbare delicate und gesunde Speise angesehen wird. Unter denen Fischen haben die Qvappen, Welsen und Hechte die allerschmackhafftigsten Lebern, welche zu denen Leckerbißgen gerechnet werden. Die ersten haben einen anmuthigen Geschmack; die mittleren sind ziemlich süsse und fast eckelhafftig; die letzten aber sind die allerbesten. Die Leber-Reime, da nemlich zu einem Schertz, vor diesen derjenige, dem die Leber eines solchen Fisches vorgeleget ward, ehe er solche essen durffte, einen Reimen sagte, der sich auf die Leber schickte, oder sie dem nächsten Nachbar überlassen muste, wenn er diesem Schertz nicht Genüge leisten konte, sind endlich so bekannt und vermehret worden, daß man dererselben wohl etliche Bogen voll zusammen gedrucket haben kan.

Leber-Balsam, ist ein gutes Heil- und Leber-Kraut, welches zerschnittene und rauhe Blätter hat, und an den Gipffeln seiner Stengel und Zweige Gold-gelbe Dolden oder Blumen-Cronen bringet. Es giebt einen starcken Geruch von sich, und ist eines bittern Geschmacks. Bey uns wird es in denen Gärten, entweder aus dem Saamen gezeuget, oder durch Zerreissung des Stocks vermehret; in Italien und in Provence, ingleichen um Montpellier in Languedoc wächset es wild. Dieses Kraut wird in Leber-Kranckheiten, Schwachheit des Magens und übler Dauung nützlich gebraucht; wenn man solches nebst denen Blumen, oder auch nur den Saamen mit Fleisch-Brühe abkocht, oder aber über Nacht in weissen Wein beitzet, und früh Morgens nüchtern davon trincket, so wird man die Bauch-Würme los; und eben dergleichen Wirckung thut auch das aus den Blumen gezogene Oel, wenn es in Baumwolle gegossen auf den Nabel geleget wird.

Leber-Blümlein, ist ein wildes [illegible] Kraut, welches runde, vornen etwas [illegible] spitzte Blätter, kleine eckigte niedrige Stengel, und auf denenselben ein weisses fünfblätteriges wohlriechendes Blümlein hat. Ein ieder Stengel hat ein einziges Blat, welches derselbe gleichsam durchzuwachsen scheinet. Auf das Blümlein, so dem Hahnen-Fuß nicht ungleich ist, folget in einem länglichten und spitzig zu lauffenden Knöpfflein ein längliches und gelb-rothes Saamen-Kornlein. Dieses Kraut wächst gerne an feuchten Orten, wird aber auch, insonderheit die fremde Art mit gefüllten, schönern und grösseren Blumen, die aus Brabant zu uns kommen, in die Lust-Gärten gepflanzet, und wider allerley Zustände der Leber nützlich gebraucht. Die frisch gestossenen Blätter pflaster-weise aufgeleget, reinigen die Wunden und stillen das Bluten. Der Saamen treibet den Stein, Sand und Harn, wenn man ihn entweder in Wein oder Wasser kocht und davon trincket, oder aber denselben zärtet und mit Wein oder Bier einnimmet.

Leber-Flecke, heissen die an den Menschen unter dem äusserstem Häutlein sich ausbreitende Mähler, welche von ihrer Farbe, die sie mit der Leber gemein haben, diese Benennung bekommen. Sie entstehen, wenn das gemeine Fließ-Wasser des Menschen, welches wir den Schweiß nennen, durch die übermäßige Vermischung der Galle also verdicket wird, daß es zur freyen Ausdünstung unfähig, und dahero für den äusseren zarten Schweiß-Löchern sitzen bleibet. Je mehr Galle demnach unter dem Fließ-Wasser, desto braunere Flecke entstehen daraus, welche aber auch um so viel schwerer zu vertreiben. Wer derselben los seyn will, muß demnach zuvörderst innerlich zu verhüten suchen, daß die Galle nicht in solcher Menge sich unter gedachtes Fließ-Wasser mischen könne; nach diesem lassen sich die alten Flecke mit in Lauge oder Kalch-Wasser gedämpften Ameisen, wenn sie damit bestrichen werden, endlich vertreiben.

Leber-Gebrechen oder Leber-Kranckheiten, diesen sind insonderheit die Pferde und das Rindvieh unterworffen. Was die Pferde anbetrifft, so ist eine gefährliche Sache, wenn die Leber in denenselben mangelhafft wird: Man kan aber erkennen, daß einem Pferde die Leber verletzet oder schadhaft sey, wenn demselben das Maul gar trocken und dürre wird, daß kein Schaum oder Feuchtigkeit darinnen zu finden; wenn ihm die Zunge trocken und schwartz wird; wenn es auf das Sauffen begierig ist, wenig isset, dabey aber hart mistet oder zirchet, und sich nicht gerne auf die rechte Seite leget, weil die kranke und schmertzhaffte Leber auf der rechte Seiten lieget; wenn ihm auch der Athem aus der Nasen stincket, und das Weisse im Auge gelb wird. Einem solchen Pferde zu helffen, muß man ihm die Bug-Ader schlagen, und [illegible] ziemlich

ziemlich lauffen lassen; des andern Tages, nach dem Aderlassen nehme man Süßholtz, Rhabarbara, Erdrauch, Chamillen, Odermennige, Eberwurtz, Anis, Spicanard, Wegerich mit Kraut und Wurtzeln, Tabacks-Blätter und Endivien, siede es bey zwey Stunden im Wasser, seihe es durch ein Tuch, und giesse dem Pferd laulicht alle Tage ein Qvartier in den Hals. Man erkennet auch, daß ein Pferd Mangel an der Leber hat, daran, wenn es nicht fressen will, kalten Schweiß schwitzet, abnimmt und dürre wird; davor nehmet Wachholder-Beere, Salben, Lorbeere, Schwartzwurtz, Wolffs-Zunge, eines so viel als des andern, machets zu Pulver, und gebts dem Pferde unter dem Futter. Oder nehmet Eicheln, Birnbaum-Ristel ein iedes ein Pfund, Eichen-Laub, anderthalb Loth, Wermuth ein Qvintlein, Salben, Tausendgülden-Kraut, Engelsüß, Zittwer, iedes ein Loth, weissen Ingber, Galgant, iedes ein Qvintlein, Täschel-Kraut, Meisterwurtz, iedes ein Loth, Lorbeeren ein halb Loth; solches alles zu Pulver gestossen, unter einander gemenget, und dem Pferd iedesmahls unter dem Futter drey Nuß-Schalen voll zu fressen gegeben, hilfft nicht allein der schadhafften Leber, sondern ist auch gut vor das Husten und Keichen, oder so einem Pferde sonst was im Leibe faulet. Wenn ein Roß vom hitzigen Trincken, Blattern auf der Leber gewinnet, davon es sehr husiet, so nehmet jungen Wermuth, Kreen oder Meerrettich, Knoblauch und Ziegen-Milch, reibet es in einem Reib-Asch under einander, hänget das Roß hoch an, und giesets ihm durch einen Trichter, so warm es selbiges erleiden kan, in den Hals. Besorget man, daß einem Pferde die Leber faulen möchte, so gebet demselben Brunnen-Kresse, Endivien, groß und kleine Rosinen, und Brunnen- oder Stein-Leber-Kraut, unter dem Futter zu fressen, oder kocht es in Wein, drucket den Safft daraus, und giesset es ihm in den Hals. Oder nehmet Tobacks-Blätter, Hauswurtz, Aloe Hepatica, Sauerampffer, Süßholtz, Engelsüß, Meisterwurtz, Weyrauch, machet alles zu Pulver, menget es unter einander und gebets dem Pferd unter das Futter. Wenn dem Rindvieh die Leber faulet, so geschiehet solches meistentheils im Sommer, da selbiges bey dem heissen Wetter zu faulen Wassern kommet, und über Noth und Durst sich damit beladet. Weil es aber öffters geschiehet, daß das Vieh plötzlich daran hinfället, und dem Schinder zu theil wird, ehe man etwas an ihm vermercken können, so ists am besten, man begegne dem Uibel bey Zeiten, und menge in den heissen Hunds-Tagen gekochte Lungenwurtz, Ehrenpreis und gesottene Hirsch-Zungen, oder auch Wermuth unter ihr gewöhnliches Futter, so werden sie so leicht keinen Anstoß davon leiden. Oder nehmet Bärwurtzel, Dille, wilden Theriac und Liebstöckel, stosset alles zusammen gantz klein, und backet es in ein Brot; von diesem soll man zu Zeiten dem Vieh des Morgens einen wohl gebäheten, auf der einen Seite mit Saltz, auf der andern mit Asche geriebenen Schnitten geben, um es dadurch vor dergleichen Zufällen zu bewahren.

Leber-Klee, suche Leber-Kraut.

Leber-Klette, siehe Odermennige.

Leber-Kraut, ist zweyerley Gattung. Das Edel- oder Gülden-Leber-Kraut, auch Leber-Klee oder Gülden-Klee genennet, hat Blätter wie die Haselwurtz, iedes in drey Theile getheilt, fast auf die Art eines Klee-Blats, oben dunckel-grün, unten aber bleich-grün, vornen mit weissen Mackeln besprenget, zuweilen auch auf dem Rücken Purpur-braun, wie das Schweine-Brot, die Stiele, darauf sie wachsen, sind ohngefehr einer Viertel Elle lang. Ehe diese Blätter noch ausschlagen, zeigen sich auf kleinen knotigten Stengeln, welche weit kürtzer als die Stiele an den Blättern sind, schöne meistentheils blaue, manchmahl auch Fleisch-farbne, aus sechs, sieben bis acht Rosen-förmig zusammen gesetzten Blättern bestehende Blümlein, von einem lieblichen und angenehmen Geruche. Aus diesen wird ein rauhes rundes Knöpflein, darinnen etliche lange spitzige und licht-blaue Saam-Körnlein verborgen liegen. Die Wurtzel ist zasericht, dünn und schwartz-roth. Dieses Kraut wächset gerne an schattichten und hohen Orten, wird aber auch wegen seiner fürtreflichen Tugenden in den Gärten gepflantzet; seine Vermehrung geschiehet durch Zertheilung der Stöcke, welche im Vollmond geschehen soll. Es giebt auch eine Art mit rothen einfachen, ingleichen eine mit schönen licht-rothen gefüllten Blumen, welche aber etwas rar ist. Die zarten Blätter und Blumen von dem edlen Leber-Kraut werden im Frühling zu Salaten, und in die Kräuter-Weine gebraucht. Es ist insonderheit wider alle Gebrechen der Leber gut, daher es auch seinen Nahmen bekommen, in Wasser gesotten und den Mund damit gegurgelt, heilet die Mund-Fäule und Geschwulst der Mandeln, welches auch das davon destillirte Wasser thut. Man nimmt dieses Kraut mit unter die Wund-Träncke, und bereitet aus denen Blumen eine Latwerge, welche eine treffliche Blut-Reinigung und Stärckung der Leber ist. Das

Brunnen-Leber-Kraut, sonst auch Stein-Leber-Kraut oder Leber-Moos genannt, hat eine Wurtzel gleich einer haarichten weichen Wolle, damit es sich an denen Steinen in den Brunnen, und an andern feuchten Orten anhänget. Das Kraut bestehet aus fetten, gespaltenen und Schuppenweis über einander liegenden Blättern, die auf der einen Seiten Saatgrün, auf der andern aber bräunlicht sind. Auf der grünen Seite gewinnet es gegen den May-Monat viel kleine Blätlein, gleich wie die Meer-Linsen, daraus fette, kurtze und dünne Stiele wachsen, gleich als Netz-Fäden, auf welche kleine weisse gestirnte Blümlein hervor kommen. Es wächst an kalten, feuchten und steinigen Orten und in Brunnen, hat einen etwas

hinterlaſſen Wien-Neuſtadt, und ſie ein trockenes Mittel in einer Schachtel, das ſie ihm ſchon ſo oft gegeben, und ihm ſagen, er ſolle es mit Waſſer anrühren, und ſo oft trinken, als ihn dürſte. Sie verſprach auch, ihm Schwämme zu ſchicken, die ihm ſehr gut thun würden. Er trank Waſſer, wurde ſtärker, und gieng bis ſpät in die Nacht ſpazieren. Als er nach Wien-Neuſtadt kam, ſo ſchickte ihm die Frau Baronin Schwämme, und er that ſo, wie ihm die Baronin vorſchrieb, und ſie ſagte ihm, daß er ſich ſo lange mit dem Waſſer und Schwämmen gebrauchen ſollte, bis er ſich ganz wohl befände, und daß er ſich nicht ſollte verdrießen laſſen, wenn er auch nicht ſchlemmte und alle Nacht, wie ſonſt, ſpät nach Hauſe käme, ſondern ſich ſo lange halten ſollte, bis er ſich ganz wohl befände. Der Graf that alles, was ihm die Baronin vorſchrieb, und ſie ſagte ihm, daß er

gegerbtes und nach der Kunst zugerichtetes. Das rohe ist entweder an der Lufft getrocknetes oder eingesaltzenes, damit es sich so viel besser aus fernen Landen her verführen lasse. Das zubereitete behält entweder seine Haare, wie die Bären- Reh- Dachs- und wilde Schweins-Häute, oder verlieret solche, wie die Ochsen- Pferd- Esels- Elends- Hirsch- Bocks- und andere dergleichen Häute. Die Schaaf-Felle werden auf beyderley Art zubereitet und gebrauchet. Ein sorgfältiger Haus-Vater läst, wenn Vieh im Haus geschlachtet wird, das Ochsen- und Rinds-Leder behörig gar machen, und durch den Sattler und Riemer, zu Kummeten, Pferd- und Wagen-Geschirren ꝛc. verarbeiten, oder auch Caleschen davon beschlagen, und dergleichen wieder ausbessern; die Kalb Schaaf- Bock- und Ziegen-Felle aber, so viel er deren nöthig findet, durch die Roth- und Weiß-Gerber zubereiten, und nachmahls zu behörigem Gebrauch verarbeiten.

Leder-Fresser, wird ein Pferd genennet, welches den Fehler an sich hat, daß es das Leder an den Sätteln, Halfftern, Zügeln, Zäumen und anderm Geschirre frißt. Wer einen solchen Gaul hat, darff nur Bibergeil, Fuchs-Schmaltz und Wermuth wohl unter einander machen, mit Ochsen-Galle vermischen, und alsdenn mit dieser Salbe, den Ort, wo es anbeissen und fressen will, derb schmieren, so wird ers, wenn er etliche mahl so angeführt wird, endlichen wohl unterlassen.

Leede, siehe Laite.

Leene oder **Bache**, heisset bey den Jägern eine wilde Schweins-Mutter.

Leg-Angel, siehe Angel.

Legen, wird von den Pferden gesagt, und heisset eben so viel, als Reissen oder Wallachen. Siehe Wallachen.

Lehen, ist ein Gut oder Herrschafft, so von dem Ober-Herrn und Eigenthümern desselben, der dahero den Nahmen des Lehn-Herrn führet, einem andern, welcher der Lehen-Mann genennet wird, mit gewissen Bedingungen, und zwar bey denen Adelichen, oder Ritter-Lehen, gegen Angelobung der Treu und gewisser Kriegs- oder auch Hof-Dienste, bey denen Bürger- und Bauer-Lehen aber gegen Abführung gewisser Zinsen und Gülten, dergestalten gegeben wird, daß zwar das Eigenthum und die Ober-Herrschafft des Lehen-Gutes, Dominium directum, dem Lehen-Herrn bleibet, der Usus Fructus oder Nutz-Niessung aber, oder wie es eigentlich genennet wird, das Dominium utile, dem Lehen-Mann zukomme. Der Lehen sind, nach ihrem Ursprung, Art und darauf hafftenden Beschwerden vielerley, wovon die bekanntesten folgende: Ein Adelich- oder Ritter-Lehen ist ein solches, bey welchem sich adeliche Freyheit- und Gerechtigkeiten und so genannte Regalia minora, als da ist ein Ritter-Sitz, oder Schloß, Ober- und Niedere Gerichtbarkeit, und dergleichen befinden, oder welches ursprünglich vom Adlichen herkommt oder gegen Krieges-Dienste verliehen ist, auch sonst ordentlich einen Edelmann zum Besitzer hat, so iedoch heut zu Tage nicht mehr so genau genommen wird, massen manch schönes adeliches Lehen- und Ritter-Gut, durch schlechte Wirtschafft ihrer Besitzer, oder in andere Wege, in bürgerliche Hände gekommen, und von ihnen mit allen Prärogativen und Freyheiten, wie ehemahls von denen Adelichen, besessen werden. Nur daß das Ritter-Lehen den bürgerlichen Besitzer nicht adelt. Ein **Bürger-** oder **Bauer-Lehen**, welches man auch, weil es insgemein mit einem Zins- oder Gülte beschweret ist, ein **Beutel-Lehen** zu nennen pflegt, heist dasjenige, so keiner adelichen Freyheiten geniesset, und nur von einem Bauer oder Bürger besessen wird. Ein **Erb-Lehen** heisset ein Lehen, welches Mann- und Weiber-Lehen zugleich ist. Ein **Mann-Lehen** heisset, darinnen allein die männliche Nachkommen die Erb-Folge haben. Ein **Weiber-** oder **Runckel-Lehen** aber, so auch ein Schleyer-Lehen genennet wird, ist, womit ein Weib zuerst beliehen worden, und welches auch auf die Weiber fallen kan. Ein **Samt-Lehen** ist, womit nechst dem Besitzer, iedoch mit dessen Bewilligung, noch mehrere, sie seyen gleich seines oder eines andern oder fremden Geschlechtes, dergestalt beliehen sind, daß sie dazu gleiches Recht haben, und einer dem andern in seiner Ordnung folgen möge. Ein **Schupff-Lehen** heisset in Schwaben ein Bauer-Gut, welches nicht erblich ist, sondern nach Absterben des Besitzers dem Lehen-Herrn wieder anheim fällt, der es denn von neuem, einem unter des vorigen Inhabers hinterlassenen Kindern, iedoch nur auf seinen Leib hinwieder verkauffet. Den Nahmen hat es daher, weil die Erben davon geschüpfft, das ist, entsetzet werden. Ein **Zins-Lehen** ist, davon ein gewisser Zins an Geld, Hünern, Früchten und dergleichen, durch den Besitzer jährlich zu gewisser Zeit entrichtet werden muß. Jedoch alles dieses muß man in der Rechts-Gelehrsamkeit besser lernen. So viel muß man wissen, daß das Wort Lehn entweder im eigentlichen oder uneigentlichen Verstand genommen, in dem letzten Fall aber theils ein Lehn genennet werde, welches eine Gleichheit mit jenem hat, als die eigentlichen Erben-Zins-Lehen-Güter, theils aber nur einige Aehnlichkeit in ein und anderm Stücke mit dem Erben-Zins-Lehn habe. Denn man muß allhier viele Verwirrung der Deutschen und Römischen Sitten aus einander setzen, nachdem diese mit jenen vermischet werden. Alles Eigenthums-Recht ist bey denen Deutschen in Ansehung liegender Güter und Gerechtigkeiten entweder ein volles oder unvollkommnes Eigenthums-Recht. Dieses letzte begreifft dreyerley Arten unter sich, nemlich a) das eigentliche Lehn, davon im Lehn-Rechte gehandelt wird, und allhier einiges zur Nachricht vor Landwirte sonderlich angeführet

führet worden, ja wobey sonderlich der Lehn-Mann ohne Einwilligung des Lehn-Herrns das Lehn nicht veräussern kan. b) Das Zins-Recht und c) der Genießbrauch. Bald unter das Zins-, bald unter das Lehn-Recht haben die ehemaligen Rechts-Lehrer derer Römer emphyteusin oder Erben-Zins-Lehn gerechnet, und aus denen Römischen Rechten in Deutschland gebracht, ja viele eigentliche Zins-Güter der Deutschen wircklich dafür angesehen, und mit der Zeit dazu gemachet, oder doch zur Stifftung solcher Erben-Zins-Güter in Deutschland Anlaß gegeben. Was aber die eigentlichen Zins-Güter betrifft, so ist zu wissen, wenn der Zins-Mann von Fällen zu Fällen vom Herrn mit einem Gute investiret, und ein Zins aufgeleget wurde, so war das Ober-Eigenthums-Recht bey dem Zins-Herrn, das nützliche und unvollkommene aber bey dem Zins-Mann. Die Investitur aber kunte entweder auf immer, oder auf Lebens-Zeit oder auf Wiederruf des einen oder andern Theils geschehen. Der Zins-Mann kunte das Gut ändern, und wenn er den Zins nicht erlegete, nicht ausgetrieben werden, wohl aber stieg der Zins alle Tage, daher er Rutscher-Zins hieß. Wenn aber keine Investitur geschahe, so hatte der Zins-Mann das völlige Eigenthum, der Zins-Herr aber sich nur eine jährliche Einkunfft, und das Eigenthum hierüber vorbehalten. Dieser Zins war bald ein Zeichen einer Gerichtsbarkeit des Zins-Herrns, so er noch hatte oder doch gehabt hatte, oder er war bey dem Verkauf reserviret, oder es war wircklich ein Zins vom Kauf-Gelde, so dafür versprochen worden. Daher Renthen, jährliche Gülten und dergleichen kommen. Ja die meisten so genannten Laaß-Güter und Aecker gehören hieher. Was endlich der Usus Fructus oder Genießbrauch anbelanget, so ist solches nach Deutschem Sinn eigentlich keine Servitut, noch vielweniger aber eben personalis, wie bey denen Römern. Allein die alten Rechts-Lehrer haben auch hier beydes verwirret. Die Deutschen verstunden darunter eigentlich alles nutzbare Eigenthum, es mochte durch einen Titel oder Vertrag beständig oder nicht erlanget seyn, wie es wolte. Sonderlich gehören hieher alle Arten von Mayer-Rechten und alten Erb-Pacht-Rechten und Gütern, ferner das Dotalitium der Eheweiber, die Precarey-Güter. Die Römisch-Catholische Clerisey hat dieses Recht in fast unzehlige Formen gegossen, und daher haben wir so vielerley Güter in Deutschland. Denn weil nach ihren Grund-Sätzen die Kirchen-Güter auch nicht auf immer dem Genießbrauch nach veräussert werden sollen, so hat man dennoch allerhand Veräusserungen in diese Mäntelchen versteckt. Ja man hat öffters die Zins-Lehn- und Genießbrauchs-Rechte mit einander bey einem Gute zusammen gesetzet, und solches gantz besonders dadurch qualificiret. Alles nennet nun der Einfältige Lehn. Indessen siehet man doch so viel daraus, daß ein Wirt sich gar sehr um die eigentliche Beschaffenheit eines Gutes in Deutschland zu bekümmern habe, sonderlich wenn ers kauffen will, oder es sonst bekommen, weil diese verschiedene Beschaffenheit einen gar grossen Einfluß in der Nutzung und den Gebrauch des Gutes in dem Erwerb dann und so fort hat. Und eben deswegen ist nur einige Nachricht allhier davon gegeben worden.

Lehm, siehe Leimen.

Lehne-Banck, suche Bäncke.

Leib, eine aus verschiedenen Stücken zusammen gesetzte höchst wunderbare Machine, welche durch den allweisen Schöpffer mit einer lebendigen Seele begabet worden, so daß sich dieselbe in und vor sich selbst, sobald sie vermittelst der Natur zu ihrer Vollkommenheit gebracht worden, zu bewegen geschickt ist. Die Natur-Kündiger pflegen die Stücke solcher Machine unter andern abzutheilen, in innerliche und äusserliche, wie auch in feste und flüßige. Die flüßige sind das Blut, die Säffte und wässerige Feuchtigkeiten; die festen aber die Zähne, Knochen, Knorpel, Adern, Fleisch und dergleichen. Die äusserlichen heissen das Haupt, die Arme, der Ober- und Unter-Leib, die Beine, welche alle zusammen mit dem alleräussersten Theile, nemlich der Haut umgeben; zu den innerlichen werden gerechnet, das Gehirn, das Hertz, der Magen, die Lunge, Leber, Miltz, Kaldaunen, und alles übrige, welches man zusammen unter dem Worte Eingeweide zu begreiffen pfleget. Was im übrigen von einem ieden Theile ins besondere zu mercken, so weit es nemlich zu der gegenwärtigen Absicht dienet, das ist an eines ieden Orte abgehandelt worden.

Leib-Gedinge, Leib-Zucht, Wittthum, Wittthum-Sitz, wird derjenige Ort mit einem Antheil Landes genennet, der einer Frauen-Zimmer hohen Standes, von ihrem Gemahl oder dem Landes-Herrn, auf Lebens-Zeit angewiesen und eingeräumet wird, daß dergleichen Person daselbst residiren, und aus diesen so wohl, als aus den darzu gehörigen Aemtern, Schlössern und Dorffschafften jährlich gewisse Revenüen, so man Leib-Renthen zu nennen pfleget, ziehen könne, um davon dem Stande gemäß zu leben; Solche Leib-Gedinge, samt den ausgemachten Leib-Renthen, fallen nach dem Tode einer solchen Person wieder zurück auf den Landes-Herrn.

Leib-Schütze, ist ein Jagd-Bedienter bey einem grossen Herrn, welcher desselben gut oder abgeschossenes Gewehr hurtig, geschwind und reinlich inwendig ausziehen, behende laden, und dergestalt parat haben muß, daß er solches auf bedürffenden Fall oder Verlangen

s Herrn gleich überreichen könne. Er soll hero mit dem Gewehre fein behutsam und rsichtig umgehen, und sich deswegen nüchern und mäßig aufführen, damit er nicht unrsichtiger Weise, entweder sich oder andern schaden thun möge; er soll auch ferner einige Wissenschafft sowohl von eines Büchsenachers, als Büchsen-Schäffters behörigen rbeits-Stücken haben, und dasjenige, was i seines Herrn Gewehre untüchtig oder adhafft ist, zu repariren verstehen, oder ch wie es geschehen solle, geschickt anzudnen wissen. An verschiedenen Orten führ die Leib-Schützen noch den alten Nahen Büchsen-Spanner, weilen alles Gewehr it dem eisernen Spanner ehemahls gespant worden.

Leich, siehe Laich.

Leich-Karpff, suche Karpff.

Leichten, heisset bey den Ochsen so viel, als erschneiden oder Reissen. Siehe Ochs.

Leich-Zeit, suche Laich-Zeit.

Leide, siehe Laite.

Leikauff, nennet man die Gewohnheit der meinen Leute, da nach getroffenem Kauff d geschlossenem Handel, sowohl der Käuffer s Verkäuffer, zu ihrer Ergötzlichkeit, eine che zusammen machen, und eines herum ncken.

Leim, heisset diejenige klebrige Materie, worch man Holtz, Papier, Pergament, Leder und rgleichen, so fest an einander fügen oder klen kan, daß es zusammen halten muß, und cht leichtlich ohne Gewalt und Schaden, eder getrennet werden kan. Der gemeine im, wie ihn die Tischer, Zimmer-Leute, und dere Handwercker brauchen, wird von den Ochsen-Füssen und Häuten, Schaafissen und Abgängen der Schaaf-Felle ꝛc. macht, welche man eine Zeit lang erstlich Wasser weichen, hernach so lange, bis die aterie flüßig wird, kochen lassen muß; hierf wird solche durch ein starckes dickes Tuch f einem platten Stein gerieben, allwo man gestehen, und wieder dicke werden lässet, k man es denn nach Belieben, in länglichte tücken schneiden, und endlich zum trocknen f die Netze legen kan. Von denen Abnitten und Abgängen von Handschuh-Leer und Pergament, wenn solche in Wasser geweicht und zur Gnüge gekocht, auch mit was Gummi versetzet werden, lässet sich auch guter Leim bereiten, welchen die Vergulr, Buchbinder und Futteral-Macher, wohl brauchen können. Insgemein pflegt man rgleichen auch Buchbinder- oder Mundim zu nennen, weil er nur mit Berührung r nassen Lippen kan angefeuchtet werden; ewohl zu diesen eigentlich nur die reinlichn Abgänge von Pergament, Haus-Blasen d etwas Zucker kant genommen werden, nn er auch noch so alt geworden, niemahl wie aller anderer, einen üblen Geruch benmen kan. Der Kleister ist auch eine Art von Leime, und wird aus Mehl, Stärcke und Wasser gekocht. Die Hausen-Blasen giebt auch einen guten Leim, und wird dahero Fisch-Leim genennet, wovon an seinem Orte. Aus süssem Qvarck, das ist aus derjenigen Materie, daraus man Käse macht, ehe sie noch gesaltzen wird, und ungelöschtem Kalch, kan man einen uneigentlich also genannten Leim machen, welcher stärcker und besser als der ordentliche Tischer-Leim, in Zusammenhaltung des Holtzwerckes befunden wird. Von dem **Vogel-Leim**, welcher aus den Mistelbeeren, oder abgeschälten Rinden von Stech-Palmen gekocht, und kleine Vögel, auch allerley fliegendes Ungeziefer damit zu fangen, gebraucht wird, soll am behörigem Orte Erwehnung geschehen.

Leim-Baum, ist ein hochstämmiger Baum, welcher nicht unbillig vor eine Art des Ilmen-Baums gehalten wird, indem er sowohl an Holtz als an dem Laube eine grosse Aehnlichkeit mit demselben hat; doch findet sich der Unterscheid, daß dieser Leim-Baum viel zärter und kleinjähriger ist, als jener, und dahero das Holtz zu der besten Arbeit von Geigen- und Instrumentmachern gebrauchet wird. Es hat eine sehr annehmliche Farbe, wenn man es gearbeitet, und kommt es sonderlich wohl in Auslegung des Täfelwerck heraus, weswegen es auch die Tischer gerne verarbeiten.

Leimen, Lehm, ist eine gelbe oder schwartze oder rothe fette Erde, welche mit Wasser aufgelöset und gearbeitet, zum Bau-Wesen und Ziegel-brennen gebrauchet wird. Es lässet sich derselbe eintheilen in Töpffer-Leimen, welches der röthlichte, so gar fester Art; Kleiber-Leimen, die Wände davon auszukleben, und die Weller- und Fluhr-Wände davon aufzusetzen, worzu sich aller Leimen schicket, wenn er nur nicht kiesig, weil dieser sich ungerne mit Stroh vermengen lässet; und Ziegel-Leimen, dieser ist ein Fluß-Leimen, zarte und gantz geschmeidig, daher, wo man dessen nicht haben kan, aller zu dieser Arbeit kommender Leimen fleissig durchtreten, und von allen Steinen gereiniget werden muß, weil diese sonst im Brennen zu Kalche werden, und folglich untauglich sind. Die beste Zeit zur Leim-Arbeit in Gebäuden, als die Wände zu kleben, Back- und Brenn-Oefen, auch Scheun-Tennen und dergleichen zu machen und auszubessern, ist im Majo, weil der Leimen zu solcher Zeit bald trocknet, und nicht leichtlich reisset, doch muß solcher Leim darzu noch im alten Monden gegraben werden, denn so man ihn im neuen oder wachsenden Monden graben lässet, sollen die Grillen oder Heimen sich gerne darinnen zeugen und hecken. Aller Leimen, so entweder zum Ziegelstreichen gebrauchet, oder zu Tennen, Estrichen, Feuer-Herden, Weller-Wänden, und anderer Kleb-Arbeit angewendet werden soll, ist im Herbst im September und October zu graben, damit er über Winter sich erliegen, ausgefrieren, und im Früh-Jahr desto besser verarbeitet werden könne. Der

Leimen

Leimen ist dem Vieh, und sonderlich den Pferden schädlich, so sie dergleichen in dem Futter ohngefehr bekommen; demnach, wenn ein Pferd im Stalle von den Wänden oder sonsten Leimen gefressen hat, und dadurch unlustig und mager wird, auch nicht, wie sonsten fressen mag, soll man Sade- oder Säge-Baum, Wegwart-Kraut, und dürren oder grünen Beyfuß wohl klein unter einander hacken, und ihm unter dem Futter geben, und wenn es gefüttert, es alsdenn reiten und trincken lassen. Man muß ihme das Futter zwey oder drey Tage bescheidentlich, dabey aber kein Heu, es sey denn zuvor mit Saltz-Wasser genetzet worden, geben.

Leimigter Boden, siehe Erd-Boden.

Leim-Ruthe, oder

Leim-Spindel, ist eine von schwancken und geschlachten Bircken geschnittene Ruthe, welche mit Vogel-Leim bestrichen, auf die Leim-Stange oder den Feld-Baum gesteckt, und also zum Vogel-Fange gebrauchet wird. Man muß, nachdem man grosse oder kleine Vögel zu fangen gedencket, sich auch starcke oder schwache Ruthen zulegen. Der starcken Leim-Ruthen, welche drey Viertel oder eine Elle lang seyn können, bedienet man sich, damit Häher- oder Holtz-Schreyer, Drosseln, Mistler und dergleichen grosse Vögel zu berücken. Die geringern und schwächern aber, so die Länge einer halben Elle haben müssen, werden gebraucht, so man kleine Vögel, Finken, Meisen, Zeisige ꝛc. mit solchen zu erhaschen gedencket. Alle Ruthen müssen einen spitzigen Stefft oder zugespitzten eisernen Drat haben, damit sie füglich in die Leim-Stange oder den Feld-Baum können eingestecket werden; wiewohl andere nur Locher in die Stangen und Bäume bohren, die Ruthen oder Spindeln also hinein stossen, und solcher Gestalt keiner Spitze nöthig haben.

Leim-Stange, ist eine lange und geschlanke Stange, an welcher die Leim-Ruthen eingestecket werden. Die Aeste samt der Rinde müssen sauber abgestreiffet, die also abgeschälte Stange aber, damit der Vogel sich davor nicht scheue, mit grüner Oel-Farbe angestrichen, und am Fusse mit einem starcken eisernen Stachel versehen seyn, um solche mit leichter Mühe in die Erden zu stecken. Mit dieser gehet der Weidmann oder Vogel-Steller in den Wald, und an denen Hecken hin und her; sobald er nun das Gesäng einiger Vögel vernimmt, nimmt er seine Leim-Ruthen oder Spindeln, aus der Leim-Tasche heraus, macht solche nach einander auf der Stange fest, und stecket diese an einem gelegenen Orte in die Erde, nicht weit davon aber seine Eule oder Käutzlein, zu welchem sich die Vögel versammlen, wovon diejenigen, so sich auf die Leim-Ruthen setzen, daran kleben bleiben, und also gefangen werden. Sind der Vögel viel vorhanden, so muß er nicht gleich, wenn zwey oder drey mit denen Leim-Ruthlein herab gefallen, solche von der Erden aufzuheben eilen; Denn die übrigen würden bey dessen Erblickung bald das Reißaus geben; doch hat er sich auch auf alle keine Rechnung zu machen, weilen widrigen theils, und da er, bis alle gefangen wären, warten wolte, die schon gefangene und auf die Erden gefallene, in die Hecken und unter die Bäume sich retiriren, Verdruß verursachen, und also am fernern Fang hierdurch hinderlich seyn könten. Diese Art, die Vögel mit denen Leim-Ruthen auf der Leim-Stange zu berücken, ist, weil man damit hurtig von einem Orte zum andern kommen kan, in Gärten und Weingen nützlich zu gebrauchen; zwey andere Arten, welche in und bey dicken Wäldern dienen, sind bereits unter den Wörtern Feld-Baum und Kletten-Stange beschrieben worden, wenn man sich Kürtze halber beziehet.

Leim-Tasche, gehöret mit zum Geräthe eines Vogel-Stellers oder Weydmanns, und ist eine wohl vermachte lederne Tasche, darinn derselbe seine Leim-Ruthen oder Leim-Spindeln träget, ohne sich die Hände oder seine Kleidung zu verunreinigen. Sie wird aus starckem schwartzen Leder, nach der Länge der Leim-Ruthen geschnitten, damit dieselben oben einer queren Hand breit heraus gehen. In diese werden die Ruthen, so viel man deren zum Fang nehmen will, gesteckt, der zugelassene Leim darüber gegossen, die Ruthen in selbigem herum gerühret, und so sie selbst aufgestecket werden, nach und nach herum gedrehet, nicht aber gerade heraus gezucket, weil sich solchenfalls sonst wenig Vögel daran fangen würden.

Lein, ist eben dasjenige, was sonsten auch Flachs genennet wird; wiewohl einige darunter einen Unterschied machen, und das aus dem Lein-Saamen wachsende Kraut eigentlich Lein, die aus dem Kraut oder Lein durch das Brechen und Hecheln gewonnene Zasern aber allein Flachs heissen. Siehe Flachs.

Lein-Baum, ist eine Art von Aberu-Bäume, welche neben denen Ilmen- und Eschen-Bäumen in grossen und hohen Wäldern wächset, aber nicht so groß, als der Aberu-Baum wird, auch ein kleinerbigters Laub, einen kleinern Saamen, und eine etwas gelbere und weissere Schale als dieser hat. Sein Holtz ist hart und zähe, aber doch leicht klüftig und zärter, auch schöner als der Aberu, und lässet sich dahero zu allerley Tischer-Arbeit wohl gebrauchen.

Lein- oder Flachs-Dotter, ist ein Mittel-Gewächse des Leines, so demselben fast gleich. Die Blätter, welche roth und an einem zimlichen hohen Stengel, sind vorne spitzig und hinten breit, die Blume ist grün, der gleich in einem Mohn-Kopffe verschlossen. Saame aber gilblicht und süsse am Geschmack. Sowohl das Kraut als der Saame, dienen vor den Brand und alle Hitze, sonderlich ist das Kraut in Wein gesotten den hitzigen rothen Augen gar dienlich; es erweichet auch Geschwulst und stillet den Schmertz.

Leine

Leine, sind lange fest gedrehete Stricklein, welche von ihrem unterschiedlichen Gebrauch ihre Benennung erhalten haben; also hat man Decker-Leinen, Haupt-Leinen, Ober-Leinen, Unter Leinen, Wasch-Leinen, Wind-Leinen ꝛc. welche behöriger Orten erkläret zu finden.

Leinen-Geräthe, begreiffet alles dasjenige leinene Zeug, so zur menschlichen Bekleidung und sonsten zum nöthigen Gebrauch in der Haushaltung gehörig ist. Von Leinen-Geräthe soll eine Haus-Mutter einen ziemlichen Vorath anschaffen, damit es desto seltener, und etwan des Jahres drey- oder viermahl gewaschen werden dürffe, weil das offtmahlige Waschen nicht allein viel Verdruß, Unnutz und Hinderniß an andern Haus-Arbeiten giebt, sondern auch solch Gewand, ie öffter es gewaschen, um so viel mehr auch abgeschlissen und verderbet wird. Sie hat ferner Sorge zu tragen, daß das neue leinene Zeug zu rechter Zeit ausgebleicht und nicht verlegen werde, daß der Ort, worinn das leinene Geräthe verwahret wird, von der frischen Lufft wohl durchstrichen, und dasselbe durch Beylegung wohlriechender Kräuter angenehm gemachet, auch alles im brauchbaren Stand unterhalten, und iedem in dem Haus, was ihme davon seiner Condition nach, gebühret, zu rechter Zeit gegeben werde. Es soll auch eine Haus-Mutter ihr ordentliches Inventarium halten, in welchem allem und iedem leinenen Geräthe, es sey zum Haus- oder Leibes-Gebrauch gehörig, sein besonderer Tiel, Rechnung und Rubric auf zweyen gegen einander über stehenden Seiten gegeben wird, also daß man auf der Seite zur linken Hand den Empfang oder gefundenen Vorrath, z. E. erstlich der Tisch-Tücher anführe und gewisse Linien ziehe, in welchen der gemeinen und auch der feinen Tisch-Tücher Länge und Breite, so viel von iedem vorhanden, eingetragen werde, wobey denn auch fleißig zu bemercken, wenn solche Tisch- oder Tafel-Tücher durch neu-zugemachte, oder zugekaufte vermehret worden, auf der andern Seite hingegen, wird in Ausgabe wieder abgeschrieben, was von solchen abgenutzet, zerrissen, verlohren, verschencket, oder sonst zu anderm Gebrauch angewandt worden, worauf man zu Ende des Jahrs solchen Abgang von dem Empfang abziehet, und alsdenn befindet, ob der noch wircklich vorhandene Vorath in allen Stücken und derer Länge, Breite und Beschaffenheit nach, mit dem darüber gehaltenen Buch oder Inventario überein komme. Beym Waschen des leinenen Geräthes, soll ebenfalls ein accurates Verzeichniß desjenigen, was in die Wäsche und auf die Bleiche gegeben wird, gemachet werden, entweder auf einer hierzu mit Linien untergogenen schwartzen Tafel, welche in gewisse Fächer eingetheilet ist, zu deren Anfang die Sorte eines ieden leinenen Zeuges beschrieben stehet, oder man verzeichnet es iedesmahls auf neue in ein hierzu verfertigtes Buch, und besorget alsdenn, daß dasjenige, was solcher Gestalt in die Wäsche gethan worden, auch richtig und wohl gewaschen und gebleichet, wieder geliefert werde.

Leinewand, Leinwat, ist ein aus gesponnenen Flachs, Werg oder Hanff in einander geschlagenes Gewebe, welches im menschlichen Leben, wegen seines manchfältigen Gebrauchs so angenehm und nützlich, als nöthig und unentbehrlich ist. Der Leinewand giebt es vornemlich, nach der Materie, daraus sie verfertigt wird, dreyerley. Die Hänffene Leinwand als die gröbste, wird zu denen Pack-Tüchern, in welche die Kauffleute ihre Waaren einzuschlagen pflegen, zu Säcken und dergleichen gebraucht; an etlichen Orten, sonderlich wo eine gute Art Hanffs, welche offtmahls dem groben Flachs nicht viel nachgiebet, erzielet wird, bedienet sich auch das Bauer-Volck des Hanffes, grobe Leinewand, die sie in ihrer Haushaltuug, gleich sonsten der flächsenen gebrauchen, davon zu machen. Die andere Gattung, die das Mittel zwischen der gantz häuffenen und der gantz flächsenen hält, wird Heeden- oder Werg-Leinewand, ingleichen Mittel-Leinewand genennet, weil man solche aus dem kurtzen Werg, so aus dem Flachs ausgehechelt, und Heede genennet wird, zu verfertigen pfleget. Man machet nicht allein gute Leinwand, sondern auch Trill zu Tisch- und Hand-Tüchern, Servietten und dergleichen davon, sonderlich wenn eine fleissige Haus-Mutter an dergleichen Heede die Mühe anwenden, und solches durch eine eiserne, als einen Kamm gemachte Hechel spinnen lassen will, daß es einen ebenen Faden bekömmt, und eine bessere Leinwand giebet. Aus der Heede oder dem Werg und dem groben flächsenen Garn, wird auch die Leinwand zu den Seegel-Tüchern verfertiget, und das letztere zum Auffzug oder Scheerung, das Heeden- oder Wergen-Garn aber zum Einschlag genommen, weil das flächsene Garn stärcker ist, und wenn der Weber starck zuschläget, besser aushalten kan. Die dritte Gattung ist die Flächsene, oder aus gutem Flachs gesponnene Leinwand; diese wird wieder eingetheilet in grobe und feine, rohe oder ungebleichte und gebleichte, ingleichen in Haus- und Kauff-Leinwand. Die grobe und feine Leinwand sind leicht von einander zu unterscheiden, daß nemlich jene von grobem Flachs, von welchem kein fein Garn kan gesponnen werden, diese hingegen von gutem und feinen Flachs und Garn verfertiget wird. Rohe oder ungebleichte Leinwand, heisset diejenige, welche annoch so ist, wie sie von dem Weber-Stuhl kommet, und entweder aus Mangel der Bleich-Gelegenheit, oder Verabsäumung der besten Bleich-Zeit, oder in anderer Absicht, und zum Gebrauch solcher Dinge, darzu keine gebleichte Leinwand nöthig thut, also gelassen wird. Wenn aber in einer rohen Leinwand der so genannte Schmitt, oder Schlicht, das ist, die aus Mehl und Fett gekochte Steiffe, wormit das Leinen auf dem Weber-Stuhl bestrichen

wird

wird, noch stecket, (welches, wenn die Leinwand lang ungebleicht und ungewaschen liegen solte, dieselbige mürb fressen könte) als stecken sie diejenige, die selbige roh behalten wollen, und keine Gelegenheit zum Bleichen haben, in kaltes Wasser, in welchem sie eine Nacht stecken bleibet, hernach wieder heraus genommen, ausgeklopffet, getrocknet, zusammen geleget, und bis man damit auf die Bleiche kommen kan, an behörigem Orte verwahret wird. Die aber die feine rohe Leinwand zu leichten Sommer-Kleidern oder Unterfutter verkauffen, oder gebrauchen wollen, lassen sie so, wie sie vom Weber kommt, da sie denn noch das meiste Ansehen und Steiffigkeit hat, auch wohl mit einem Stein, Holtz oder Knochen geglättet wird, daß sie einen Glantz bekomme. Gebleichte Leinwand, ist diejenige, welche in das Feld ausgeleget, und daselbst durch darüber her gesprengtes Wasser und die Strahlen der Sonnen an der Lufft gebleichet wird, also daß sich hernach iederman derselben zu seines Leibes Nothdurfft und Zierath, eine wohlbestellte Haushaltung aber zu vielerley Fahrnissen an Tafel- und Bett-Zeug, Fenster-Vorhängen und anderm Gebrauch bedienen könne. Was beym Bleichen der Leinwand zu beobachten, und wie solche zu zeichnen, daß das Merckmahl nicht verfälschet, und die Leinwand ausgewechselt werden könne, ist behörigen Orts bereits gemeldet worden. Die breite und schmale Leinwand, empfängt ihr Maaß aus der Gewohnheit eines Landes, und etwan auch aus einer gewissen Obrigkeitlichen Verordnung, wie lang oder kurtz, breit oder schmal, die auf den Kauff verfertigte Leinwand seyn soll. Haus-Leinwand, heisset man diejenige, welche eine sorgfältige und emsige Haus-Mutter zur Versorgung ihres Hauses, von dem selbst eigenhändig, oder von ihren Mägden, oder auch ums Lohn gesponnenen Garn selbsten weben lässet. Hierbey hat dieselbe einen dreyfachen Vortheil, daß sie erstlich mit ihrer Bequemlichkeit sich Flachs, Garn und Leinwand, nachdem es ihre baare Mittel zulassen wollen, anschaffen kan, und nicht auf einmahl vor ein oder mehr Stücken Leinwand, deren sie bedürfftig, eine Summe Geldes parat halten und ausgeben darff. Zum andern: Daß sie versichert ist, wenn anderst der Meister Leinenweber ehrlich und aufrichtig mit ihr handeln will, daß wenn sie ihm gut Garn gelieffert, und sein Arbeits-Lohn wohl bezahlet, er ihr auch gute und bessere Leinwand, als man vielmahls vor solchen Preis nicht kauffen kan, liefern werde. Und drittens, so hält sie dadurch ihre Töchter und Gesinde in Arbeit, ziehet selbige ab vom Müssiggang, erfüllet die Pflicht einer tugendhafften Salomonischen Haus-Mutter, die mit Wolle und Flachs fleissig umgehet, und sammlet sich und sonderlich ihren Töchtern einen Vorrath in die Braut-Kiste, dessen sie sich hernach treflich zu erfreuen haben. Die Kauff-Leinwand, die nemlich auf den Kauff gemacht, und öffentlich zu Marckt gebracht wird, ist mancherley, und unter solcher finden sich die bekantesten. Die Holländische Leinwand ist die zärteste, dichteste und feinste unter allen Europäischen Leinwanden, wird mehrentheils aus Schlesischem Garn, und zwar etwas mahls so fein gemacht, daß die Elle etliche Holländische Gulden zu stehen kommt. Die schönste und feinste Holländische Leinwand wird in Harlem und Almelo verfertiget, und denen Kauff-Leuten bey gantzen Stücken, wie sie vom Weber-Stuhl kommt, aufgeleget und sodann nach Harlem auf die Bleiche, woselbst die beste in gantz Holland zu finden than wird. Die Schlesische Leinwand in allerhand Gattungen, ist nicht nur in dem Mitternächtischen Theile von Deutschland so bekannt und berühmt, sondern wird auch gar nach Holland verführet, daselbst zuweilen in Butter-Milch gewalcket, und also zugerichtet, daß sie vor eine Holländische passiren kan. Die Sächsische Leinewand, deren viel aus der Ober-Lausitz zu Zittau, Görlitz, Bautzen, Lauban, Marckließ, Liban, ingleichen zu Frankfurt, Colditz, Mitwende, Geithen, Germersheim, Waldheim und andern Orten gemacht wird, ist fast noch besser und feiner, aber auch theurer, als die Schlesische. Hiernächst wird auch ihrer Güte, und des starcken Handels halber, der damit getrieben wird, ziemlich hoch gehalten die Lüneburg-Braunschweigische; die Westphälische, sonderlich die in Bielefeld, Wahrendorff und Osnaburg gemacht wird, unter denen sonderlich diejenige, welche von den zwey erstern Oertern kommt, der Holländischen am nächsten gehet, und sehr gut zu täglichem Gebrauch ist, sonderlich die Wahrendörffer, welche sich sehr sauber zu Hemden tragen läßt, auch weisser und dichter als die Bielefelder ist, als welche etwas gelblich und loser fällt, und daher von denenjenigen am meisten beliebet wird, die gerne etwas geschmeidiges von Leinwand am Leibe haben wollen; in Ober-Deutschland die St. Galler, die Ulmer und die Oesterreicher, sonderlich diejenige, die im Ländlein ob der Ens oder in Ober-Oesterreich gemacht wird. Das so genannte Cammer-Tuch oder Cammerich, von der Stadt Cambray oder Cammerich, in den Spanischen Niederlanden, also genannt, ist überaus fein und kostbar, und nur eine Tracht vornehmer und reicher Leute, welche es bezahlen können. Das meiste Cammer-Tuch soll aus Schlesischen und hernach zu Ryssel oder in Holland zubereitetem Garn verfertiget werden. Anderer ausländischer Arten Leinwand zu geschweigen. Hiernächst wird auch die Leinwand unterschieden in glatte, welche schlechthin gewebet und die gemeinste ist, in gemodelte, darein allerhand Muster und Figuren gewebet sind, und welche vornemlich zu Tisch- und Hand-Tüchern, Servietten und dergleichen dienet, in gestreiffte, so der Länge nach mit weissen oder gefärbten Streiffen durchzogen, und in damastene Leinwand, welche mit allerhand Bildern, Blumen und Laub-

Digitized by Google

künstlich durchwebet ist, und zu Tisch- und Bett-Zeuge gebraucht wird. Man hat auch weisse und geleimte Leinwand oder Scheter, welcher vermittelst des Leims und Gummi also zugerichtet, und wovon der gar starre und grobe schwartze Schetter in die Kleider unter die Knöpffe und Knopff-Löcher zu legen, um denenselben eine Haltung zu geben, der gelinere und feine schwartze aber, nebst dem grünen, gelben, blauen, rothen und mit andern gebrochenen Farben gefärbten, vornemlich zum Uiberfuttern der Kleider, zu Hut-Futtern, zu Uiberzügen, zu Schürtzen und dergleichen dienlich und gebräuchlich ist; gefärbte Leinwand von allerley Gattung; gedrückte Leinwand, also genannt, weil sie mit Figuren und Blum-Werck in allerhand und zwar dauerhafften Farben, vermittelst einer aus Holtz geschnittenen Forme, auf welche eben, wie bey den Buchdruckern die Farben aufgetragen werden, zierlich gedrucket wird. Es schickt sich grobe und feine Leinwand dazu, und ist die Gröbe der erstern, wenn sie einmahl bedruckt, so starck nicht zu erkennen. Der Gebrauch dieser gedruckten Leinwand bestehet in der Haushaltung unter andern auch darinnen, daß manches altes abgenutztes Tisch- Tafel- oder Bett-Tuch noch mit Farben bedruckt, ein neues Ansehen gewinnen, und zu Vorhängen oder Decken gebrauchet werden kan. Die gewächste oder Wachs-Leinwand, wird zum Uiberziehen der Kutschen und Chaisen, zu Hut-Futteralen, Mänteln und Regen-Kleidern, Tisch-Decken, Einalliren der Waaren und Kisten, sehr viel und nützlich gebrauchet. Es wird aber dieselbe folgender Gestalt verfertiget: Man nimmt neue, ich ungebleichte feine oder grobe Leinwand, spannet solche schnurgleich der Länge nach, in einem Rähmen aus, und bestreichet sie mit einem in Lauge gekochten Kleister oder Mehl-Lappe, lässet selbigen trucken werden, und kocht indessen von sechs Pfund Lein-Oel und einem Pfund Silber-Glätte, einen Fürniß, in welchen man geriebenen Kiehn-Rus einmenget, und mit solchem die Leinwand über und über bestreichet, alsdenn wird es mit weissem Bleyweiß, so man darauf spritzet, marmoriret, und wenn endlich alles trocken, demselben mit Mastix-Fürniß der Glantz gegeben. Will iemand grünes Wachs-Tuch haben, darff er nur statt des Kien-Rußes Grünspan, und so zu andern Couleuren andere Farben nehmen. Wie es denn heut zu Tage mit dergleichen Leinwand dahin gediehen, daß man selbige auf das ansehnlichste mit mancherley Farben zu mahlen oder zu drucken, und dergestalt zu aptiren weiß, daß man sich derselben zu Tapeten, Tisch-Teppichen, Fenster-Küssen und dergleichen mehr zu bedienen, Gefallen trägt.

Lein-Raben, heisset man die von denen ausgedroschenen oder ausgefallenen Lein-Knoten übrig bleibende Spreu, welche man unter die Roggen-Spreu zu mengen, und denen Schweinen zu geben pfleget. Sie sind auch ein trefflich gutes Futter, die jungen Gänse mit zu erziehen und in die Höhe zu bringen.

Lein-Kraut, Flachs-Kraut, ist ein Kraut, welches viele lange, runde, dünne, und bey drey Viertel-Ellen hohe Stengel treibet, die mit vielen langen schmalen Blättern, wie der Flachs oder die kleine Wolffs-Milch versehen sind. Es bringet gelbe Blumen, und nach denenselben bey nahe runde oder ovale Schalen, welche in zwey Fächer eingetheilt, und mit etlichen schwartzen und platten Saamen-Körnern angefüllet sind. Dieses Kraut wächset von sich selbsten an den Wegen, Zäunen und auf andern ungebauten Orten, hat einen bittern Geschmack, und wird innerlich wider die Gelb- und Wassersucht, ingleichen wider den Stein, in einem gekochten Tranck, äusserlich aber wider die Harn-Winde und güldene Ader gebraucht. Mit dem ausgepreßten Safft kan man allerley Mähler der Haut vertreiben, auch Wunden, Geschwür und Fisteln heilen. Die Stengel, welche sehr zähe sind, lassen sich gut zu Besemen machen, und durch die dürre Blume kan man die Motten vertreiben.

Lein-Kuchen, heissen die Hülsen, oder das zusammen gebackene Uiberbleibsel von dem zu Oel geschlagenen Lein-Saamen. Man pfleget damit denen Schweinen, ingleichen denen Kühen, vornemlich aber den Kalbe-Kühen, ja auch denen Pferden, das Trincken anzumengen, wovon sie denn, sonderlich des Winters sehr wohl gedeyen.

Lein-Oel, wird aus Lein-Saamen bereitet, welcher in der Oel-Mühle zerstampffet und ausgepresset, auch die zerstossene Massa, damit sie das Oel desto besser von sich gebe, durch Feuer heiß gemachet wird. Des Lein-Oels bedienen sich nicht nur die Mahler, Buch- Kupffer- und Leinwand-Drucker, und andere Handwercker mehr, sondern es hat auch in der Artzney seinen Nutzen, indem es äusserlich den Brand löschet, vielerley Schmertzen und Beschwerden lindert, mancherley Geschwüre und Wunden heilet, ja so gar innerlich, wider das Seiten-Stechen, Schwind- und Lungen-Sucht, den Blut-Auswurff, und durchgehends wider alle innerliche Verletzungen, zumahl, wenn es zuvor destilliret worden, und seinen üblen Geruch dabey verlohren hat, heilsamlich gebrauchet wird. Es wird auch an stat der Butter zum Schmeltzen gebraucht.

Leinwand, siehe Leinwand.

Leir, suche Lauer.

Leist oder Leiste, so man auch die grosse Maus nennet ist an einem Pferde die Gegend des hintern Schenckels, welche sich, wenn das Pferd gehet, dem Bauch nähert, da die Stosse und Tritte mit den Füssen gefährlich sind. Wenn einem Pferd der Leist wächset, so brennet ihme mit einem glüenden Eisen fünff Striche dadurch eines Stroh-Halmes tieff, darnach nehmet ein halb Pfund Honig, anderthalb Pfund Terpentin, vier Loth Galbanum, ein Loth Weyrauch, ein Loth Mastix, zwey Loth Bohnen-Mehl, anderthalb Pfund Hartz; diese Stücke thut in einen Topff, giesset ein Nösel

Eßig darüber, und lassets mit einander sieden, streichet sodenn die Salbe auf den Brand, oder legets Pflaster-weise darauf, neun Tage nach einander. Oder nehmet ein glüend Eisen und brennet ihm eines Stroh-Halmes tieff ins Fleisch, zerlasset auch sogleich Schweinen-Speck, und thut ihm denselben warm hinein.

Leiste, ist eine Zugehörung des Rüst- oder Bauer-Wagens, daran man zweyerley, nemlich Sperr-Leisten und Stemm-Leisten hat. Die erstere ist ein langes zwey gute Daumen dick und starckes gerades Stücke Holtzes, welches an beyden Enden mit eisernen Scheeren oder runden in das Holtz fest eingestossenen, und damit sie nicht ausbrechen, mit Rincken versehenen eisern Ringen beschlagen ist, und an die obern Leiter-Bäume hinten und vorne gestecket werden, daß sie die Leitern in gleicher Weite aus einander halten. Die Stemm-Leisten sind aus einem bequem dazu gewachsenen Holtze gemacht, unten mit einer eintzelnen Scheere, damit es an die Achse, vor die Nabe des Rades gestecket wird, und darüber mit einem Koth-Blech versehen; oben aber spitzig mit einem Absatz zugeschnitzet, damit sie, vermittelst eines an den obern Leiter-Baum angeschmiedten Ringes, wodurch die Stemm-Leiste mit der Spitze gestecket wird, und welcher auf dem Absatze ruhet, daran befestiget werden könne.

Leite, siehe Laite.

Leite, wird von den Jägern ein langer Niederhang von einem Berge genennet, z. E. die Hoch-Leite eine Seite des Berges mit Waldung besetzet; Wein-Leiten, item Berg-Leiten, so mit Wein-Stöcken bepflantzet; Winter-Leite, wo der Berg gegen Mitternacht stehet, oder die Winter-Seite.

Leite, nennet man auch ein länglichtes nicht allzu weites Faß, welches an stat des Spundes eine geraume Oeffnung hat, um lebendige Fische darinnen über Land zu führen.

Leiter, Letter, ist ein Gerüste, dessen man sich zum Steigen bedienet. Es bestehet solches aus zwey Stangen oder langen und leichten Stücken Holtzes, welche Leiter-Bäume genennet werden, und von Fuß zu Fuß mit kurtzen Stecken, so an stat der Stuffen dienen, und Sprissel oder Sprossen heissen, zusammen gehänget sind. Ein Hausvater soll mit Leitern von verschiedener Grösse zu allerley in der Haushaltung vorfallenden Gebrauch versehen seyn, als mit Feuer-Leitern, mit welchen man bey sich ereignenden Feuers-Brünsten auf und in hohe Gebäude kommen kan. Mit langen, kurtzen und einfachen Garten-Leitern, mit welchen man auf die hohen Gipffel der Bäume steigt, dieselbe zu beschneiden, oder welche auch das Obst zu brechen und abzunehmen bequem sind. Mit doppelten Garten-Leitern, welche man zu Beschneidung der Spaliere in die Gänge, und sonsten an solche Orte setzet, wo man sonst keine Gegenhältniß findet. Von denen uneigentlich so genannten Leitern, so an stat der Sprossen mit Schwingen zusammen gesetzet sind, und zu Formirung eines Rüst- oder Bauer-Heu- und Erndte-Wagens dienen, kan unter dem Wort Wagen-Leiter nachgeschlagen werden.

Leit-Hammel, siehe Hammel.

Leitharl, ist ein Unkraut, so unter den Flachs wächset, und demselben höchst schädlich ist; es bringet zum Saamen kleine Körner, welche fast wie Tresp unter dem Roggen, und inwendig hohl sind.

Leit-Hund, ist der edelste und vornehmste Hund, so bey dem Weidewerck gebrauchet wird, das verborgene Wild durch denselben auszuforschen, wo es sich aufhalte, auf was Art demselben beyzukommen, auch durch was vor Zeug dasselbe zu fangen und zu erlegen sey. Weil nun derselbe Zeit währenden Gebrauchs an einem langen Riemen, das Hänge-Seil genannt, stets geführet oder geleitet wird, hat er den Nahmen Leit-Hund erhalten. Er muß, damit er seinen Geruch nicht verderben möge, beständig gegen die Sonne mit der Kette, an einem trockenen Orte angeleget seyn, massen er sonst durch vieles Umlauffen sich nicht allein das Hasen-Jagen angewöhnen, sondern auch seinen Geruch durch Herumschneppen bey Koch-Töpffe von sauer und süsser Brühe verderben würde, welche grobe Dünste feiner Speisen verursachen, daß die reinen Nasen des zarten Geruchs und geringe Empfindlichkeit der Spur von der Ausdünstung des Kochens, dadurch nicht wenig geschwächet werden. Er soll seyn von mittelmäßiger Gröse, gelblichter Farbe, einem zierlichen förmlichen dicken Kopff, weiten Nasen-Löchern, grossen Lappen um das Maul, Spannen lang hangenden Ohren, starck von Brust und Creutz, einem langen Hals, starcken Läuffen, deren die vördern kürtzer als die hintern, einem abhängenden Schwantz oder Ruthe, und meistens gebildet, wie ein niedriger Mittel-Jagd-Hund aussiehet. Ihre Art ist nicht zu bellen anzuschlagen oder laut zu seyn, wormit sie das Wild verstören würden, sondern sie werden von Jugend auf bey denen Menschen angebunden zu seyn gewöhnet, das Wild in der Stille zu spüren, und den Jäger auf der Fährte des Wildes anzuführen. Wenn sie in der Jugend noch klein sind, sind sie blöde und erschrecken, oder fürchten sich vor allem, verkriechen sich öffters ins Stroh, scheuen gantz wilde, sind sehr scheu, und müssen bey der Auferziehung wohl in Acht genommen werden, daß man sie ja nicht schlage, oder von andern Hunden beissen lasse, sondern sie locke und streiche, (welches sie gerne haben) und also mit aller Freundlichkeit von Jugend auf zum Führen bändig mache. Ihr Fraß ist wenig und allein Brot mit Milch und gute Brühe von zahmen Fleisch, zu ordentlicher Zeit, Früh, Mittags und Abends; aber von keinem Wildpret müssen sie etwas bekommen, es sey denn, daß man Hirsch-Schweiß haben. Sie müssen von Jugend auf zu führen sich her gewöhnet werden, auf lustigen feldern und grünen Rasen, nur daß sie so lang

Spur

Spur von Füchsen oder Hasen finden. Einige Jäger blenden ihnen die Augen durch einen braunen Staub-Pülz oder Boßst, damit sie sich mehr auf die Nase zu suchen, als mit denen Augen zu gucken, verlassen können, weil sie sonsten die Spur übergehen. Die Nasen-Löcher muß man ihnen fleißig mit altem Käse reiben, daß sie dieselben ablecken, reinigen und also den Geruch stärcken, damit sie nichts leichtlich von der Spur übergehen, sondern alles anzeigen. Wenn es des Winters gar zu kalt, muß derselbige nicht immer anliegen, sondern im Zwinger frey herum lauffen; zu Anfang des Aprils aber muß er wiederum beständig an die Kette kommen, damit er mit desto besserm Nutzen im Monat Majo und Junio bey seinen warmen, lieblichen und stillen Morgen gearbeitet werden könne, weil im Julio und Augusto sich schon die Winde einfinden, im September aber die Hirsch-Brunfft angehet, und das Gras schon zu hoch gewachsen ist. Wie aber dieses Arbeiten des Leit-Hundes in seiner Ordnung vorzunehmen, ist bereits oben unter dem Wort Arbeiten ausführlich beschrieben. Gemeiniglich sind die alten ausgeführten Hunde, denen ihre Hitze bereits vergangen, und vor bloden Augen nicht sehen, sondern einzig und allein sich auf die Nase verlassen müssen, die besten zu solchem Gebrauch. Da aber ein Hund von guter Art etwas faul und träge wäre, und man denselbigen begieriger haben wollte, kan ihm ein oder zweymahl hinter dem Hirsch zu jagen nicht schaden. Wenn nun solcher Gestalt der Hirsch mit dem Leit-Hunde vorgesuchet, zu Holtze gerichtet und verbrochen, man auch dieser Fährte versichert ist, daß es der Eingang um Behältnisse und Dickigte sey, ziehet man auf den harten Wegen und Plätzen umher, wo man meinet, daß der Hirsch geblieben sey: Ist nun dieselbige Fährte (wornach man gar eigentlich und genau sehen muß) wiederum über den Weg und weiter fort, so greifft er ihm wiederum vor, sieht er sie denn nicht weiter, so ist er allda geblieben, und stecket in dem Dickigte darinnen. Gehet aber dieselbige Fährte wiederum über den Weg, wechselt auch wiederum zurücke, und offtmahls fünff, zehen und mehrmahlen, darff er sich doch daran nicht kehren, sondern muß die Gänge und wie viel ihrer sind, genau in Acht nehmen: Sind sie nun gerade, als viere oder sechse, so bleibet er rückwärts, wo er hergekommen ist, im Dickigte stehen; sind aber die Gänge ungerade, als drey, fünff oder sieben und sofort, so stecket der Hirsch weiter drüben, wo er hingewollt hat: da man denn abermahls weiter vorgreiffen muß. Wenn aber der Hirsch oder ein ander Wildpret zugleich mit vielen Wiedergängen den Jäger irre machen wollte, muß er dasselbige weitläufftiger beziehen, bis er alle Ein- und Ausgänge umher eingeschlossen hat, und keine Fährte nicht wiederum heraus findet, und dieses heisset also einen jagdbaren Hirsch nach altem Deutschen Jäger-Gebrauch gebührlich bestätigen, weswegen denn auch der Jäger, der den Leit-Hund ausgeführet, zum Zeichen, daß er selbigen Tages einen Hirschen bestätiget habe, einen frischen grünen eichenen Bruch auf den Hut stecket. Wenn nun gegen Mittag um zehen Uhr oder höher hin die Hitze steiget, die Fährte austrocknet, und der Leit-Hund matt worden, ziehet der Jäger mit demselben wieder zu Hause. Einem kaltsinnigen, verdrossenen und faulem Leit-Hund, durchaus aber keinem hitzigen und begierigen muß man mit dem Genüß zu Hülffe kommen, und ihm solches gantz warm mit frischem Schweisse geben; solte er es nicht annehmen wollen, muß man mit ihm die Hunger-Cur vornehmen, bis sich der Apperit besser zeiget. Wenn man einen Hirsch gefället und aufgebrochen, muß man denselben in ein Gesträuch absonderlich, vornehmlich aber ausser dem Wind legen, hernach dessen kurtzes Wildpret spalten, oder etwas länglichtes Wildpret von dem Halse ausschneiden, mit Schweisse bestreichen, und zwischen die vordere Schalen des Hirsches dergestalt einzwängen, daß es nicht gleich heraus genommen werden kan. Denn macht man mit einer in Schweiß eingetunckten Klauen auf hundert Schritte eine Spur bis zum Hirschen, nimmt den Leit-Hund, führet ihn ausser dem Wind, mit dem Zuspruch, Ablieben und rechtgeben, wie denn Arbeiten, bis zu diesem Bissen, doch daß er sich bemühe, solchen aus der Schale zu geniessen; denn liebet man ihn mit guten Worten und dem eichenen Bruch ab, und thut solches etliche mahl, bis man an dem Hund eine Besserung vermercket. Man kan auch wohl, so das Revier genugsam groß und weitläufftig ist, ein Thier mit allem Fleiß weydewund anschiessen, daß es zwar keinen Schweiß giebet, (weil es in den Wanst, wo das Geäs zur Verdauung lieget, getroffen) und noch eine Weile herum gehen kan, hiervon aber ie länger ie schwächer wird, und sich der Schmertzen halber öffters nieder thun muß, bis es nicht mehr fortkommen kan, dahero vollends niedergeschossen, und die Arbeit des Hundes nach drey oder vier Stunden, wie es einem beliebig, kurtz oder weitläufftig vorgenommen werden mag. Es ist dabey nicht schädlich, wenn man das Bast oder den Dickmaaß vom Gehörn, oder die weichen Kolben eines Hirsches, item die weichen Ballen, wenn sie noch warm, abschneidet, und wenn man mit dem Leit-Hunde suchet, solche in die Fährte leget, daß sie der Hund findet, so dencket er dergleichen würden noch wohl mehr anzutreffen seyn, und befleißiget sich also des Suchens um so emsiger. So er endlich das Thier findet, muß man den Hund careßiren und ablieben, alsdenn ihn bey Seite abtragen, das Thier aber wie gewöhnlich aufbrechen, den Hund zusehen, und ihn den Schweiß aus demselben geniessen lassen, auch Milz und Lunge geben, und nochmahl ablieben und denn hinweg nehmen. Diese Genüßmachung geschiehet, wie obgedacht, nur mit faulen und verdrossenen Hunden, zu Anfang des Behängens und zu Ende desselben. Wenn der Besuch weit abgelegen, pfleget man den Leit-Hund

Hausmann Sachs

Hausmann Sachs

Hausmann Sachs

pfer, der nichts vergebens ordnet, eben zur Streich-Zeit diesem Vogel so lange Klauen schaffet, welche man Sporen nennet. Diese Lerche ist der erste unter den Vögeln, die im Frühling wieder kommen, also, daß wenn um Lichtmeß schönes Wetter einfället, in wenig Tagen das Feld mit Lerchen bedecket ist, welche mit ihrem Singen die Gemüther der Menschen, so in des Winters Nacht und Kälte gleichsam erstorben gelegen, wieder aufwecken. Sie brüten meistens im Getraide, daher sie Feld-Lerchen und Korn-Lerchen heissen, und haben den Sommer über mehrentheils dreymahl Junge, fünff, vier und drey; doch trifft diese Abwechslung der Zahl der Jungen nicht allezeit ein, sondern ist nur dahin zu verstehen, daß es meistentheils also geschiehet; hingegen, wenn das Wetter im Frühling zu kalt ist, oder die Paar getrennet worden, und sich neu paaren, ist es bey diesen und andern Vögeln nichts seltenes, daß sie das andere mahl, oder gar das dritte mahl mehr Junge haben, als das erste mahl. Diese ihre Brut fangen sie gemeiniglich zu Anfang des Aprils, zuweilen auch schon um Lichtmesse an, zu welcher Zeit sie ihre Ankunfft präcise haben, und in der grossen Kälte ihre Jungen ausbringen, daß man derer auf den Aeckern in Mist-Hauffen, allwo sie die Brut warm erhalten können, bey härtester Kälte und Schnee gefunden hat, doch geschiehet dieses selten; wie sie denn auch zum Theil erst im Augusto zu brüten aufhören. So bald die Jungen ein wenig Federn haben, da sie noch lange nicht zum Fliegen geschickt sind, lauffen sie schon aus dem Neste, und halten sich vielmahls gantze Acker-Längen eine von der andern auf; welches ihnen die Natur um deswillen zu ihrem Besten einliebt, damit, weil sie auf der Erden sitzend viel mehrerer Gefahr, als andere Vögel unterworffen sind, nicht alle auf einmahl von ihren Feinden erwischet werden mögen, massen zumahl der Fuchs sie auch, des starcken Geruchs halben, viel leichter in dem Neste finden könte. Zu solcher Zeit siehet man die Alten über dem Getraide herschweben, und durch gemaches Ruffen von denen Jungen (welche, indem die Alten wegfliegen, öffters weiter lauffen) erforschen, wo sich dieselben befinden, massen, sobald eine Junge antwortet, die Alte an derselbigen Stelle in das Getraide hinein fällt, sodenn aufs neue Speise holet, und auch die andern wechsels-weise aufsuchet. Ihr Aufenthalt ist beständig im Felde, allwo sie, wenn es spat schneyet, manchmahl noch im Decembr, zu drey und vieren beysammen im Felde liegen; diese verlieren sich aber, so bald es schneyet. Hingegen, wenn um Lichtmeß ihr Strich angehet, und es zur selben Zeit schneyet, ist es nichts seltsames, daß man sie zu hunderten und mehrere mit einander auf dem Schnee lauffen siehet, welche iedoch, wenn der Schnee nicht bald weggehet, auf einmahl wieder verschwinden, daß man nicht weiß, wo sie hinkommen sind. Sie ziehen alle Herbst, wie andere Vögel, und zwar am meisten um Michaelis, in einer solchen unglaublichen Menge, daß sie auch öffters gantze Felder bedecken. Und ob es gleich im Herbst eilfertig aussiehet, wenn eine Schaar der andern in Lüfften nachfolget, so währet es doch viel länger, und gehen etliche Wochen darüber hin, bis sich diese Art Vögel gantz und gar verlieret. Sie singen schwebende in der Lufft, welches sonst den andern Vögeln nicht gemein ist, sonderlich bey schönem Wetter frühe oder gegen den Abend, bey trüber Witterung aber werden sie selten gehöret. Ihr natürliches Gesänge ist zwar nicht so schön, als der Heide-Lerche ihres, hingegen begreiffen sie, wenn man sie jung aufziehet, allerley Lieder, und darneben vieler anderer Vögel Gesänge, doch muß man deren in einem Gemach nicht zwey, sondern nur eine haben. Am besten ist es, man thut eine junge Feld-Lerche, die vom Nest aufgezogen, zu einer im Herbst gefangenen Heide-Lerche, iedoch eine iegliche in ein besonder Vogel-Haus, so wird man in dem Martio eine Feld-Lerche haben, die wie eine Heide-Lerche singet, und jener um deswillen vorzuziehen ist, weil dieselbe nicht lange bleibet, diese aber viel Jahre dauret, wenn sie nur mit wohl zerknirschtem Hanff, oder in Milch geweichter Semmel, Ameis-Eyern, zerschnittenem grünen Kohl-Kraut, und dergleichen gefüttert werden. Ihren Gesang beschliessen sie um Bartholomäi, welchen sie hingegen viel eher, als ein Finck, im Frühling wieder anfangen. Das Häuslein oder der Vogelbauer, darinnen man sie hält, muß oben pur mit Leinwand bedeckt seyn, und tauget die grüne am besten hierzu. Der Boden desselben soll wenigstens drey Finger hoch mit reinem Sand beschüttet seyn, darinnen sie sich baden und das Ungeziefer vertreiben können. Wo man sie aber in der Stube herum lauffen lässet, kan man ihnen dergleichen in einem Geschirre an einen bequemen Ort setzen. In der Freyheit bestehet ihre Nahrung in Gewürmen, Haber-Körnern, welche sie aushülsen, und auch zur Herbst-Zeit grüne Saat, und wie alle Vögel, dann und wann Sand zu ihrer Cur geniessen, also haben auch diese allezeit dergleichen in ihren Mägen. Ihren Jungen tragen sie ihre Speise oder Gedz im Schnabel zu. Sie werden auf verschiedene Arten gefangen. Im Martio sind sie am besten mit einem Nacht-Netze zu bekommen; oder, man kehret, wenn Schnee fällt, auf denen Feldern einen Platz, und streuet Haber dahin, dabey sie, vermittelst einer Schlag-Wand, sehr häuffig können gefangen werden. Man berückt sie auch zu solcher Zeit mit Schlingen, die man an einem Bind-Faden in denen Furchen, wo man vorher mit einem Besen den Schnee wegkehret, und Haber hinstreuet, aufzuspannen pfleget. Wenn kein Schnee ist, fängt man sie eben zu der Zeit, und auch schon bisweilen im Februario, mit einer sehr langen Vogel-Wand, darzu man sich des Ruhr-Vogels oder

einer ausgebauenen Lende, befindet sich nächster aber einer zum Bach führt, einer zum Hof, einer zum Dorf, einer zum Wald, einer zum Kirchhof, so kann der weiter durchgehen bis einer offen ist, und wenn keiner offen ist, so kann er durch die Lende durchgehen, ausgenommen, wenn einer zum Hof, einer zum Dorf, einer zum Kirchhof, einer zum Wald, einer zum Bach, Zaun hier, welche sich, wie obenerwähnt, zum Theil sind in der Lende, einander entgegen stehen, können die Heiden nicht durchgehen, sondern müssen zurückkehren, es wäre denn, daß sie durch Gewalt oder Ungestüm durchgehen, so mag sich Niemand rächen bei Strafe, wie oben gesagt ist. Item, welche Heiden, die, wie obenerwähnt, in der Lende sind, und einander begegnen, oder wo sie einander treffen, sollen sie einander nicht schlagen, noch mit einander Streit machen, sondern sollen einander ausweichen, und wenn

nicht einzuschneiden, weil sie auf solchen Holz schwinden leicht einander locker und zerklüftet werden. Wenn Bäume, besonders die Eichen, im Herbst, wenn sie im Blühen sind und einen häufigen Saft haben, gefället werden, so schwinden sie nicht, sondern werden in solcher Feuchtigkeit immer zäher und fester. Die Früchten der Buche, Eicheln, sind so gut, daß sie Menschen und Vieh, auch, nachdem sie trocken gemacht worden, Menschen, Vögel und Thiere, sie in allerley Speisen zu denen Festtagen bereiten können. Die Eicheln werden auch, wenn sie gedörret, in Mühlen zu Mehl gemahlen, und dasselbige mit Gerstenmehl, Kleyen und Spreu vermischet, zu Brod gebacken, welches gut, stark, und wo die Noth darnach ist, auch gesund ist

Kinder bekamen, und sie auf das sehnlichste dar-
über, da dieses Versehen desto mehr an die
Strafe, so wider ihre Aeltern gedrohet, und
Exempel der Kinder, so wider Gehorsam
handeln, bestraft, sie alle ermahnet, daß sie
ein Gedächtniß Gottes mit ernsthafter medita-
tion stiften, und ihnen ein Monument
errichten sollten. Sonst, sagt er, sind
Kinder-Mörder, die sie ihre eigene Kin-
der zu ermorden, und sich bey einer grau-
samen Gelegenheit, da sie ihre Kinder
Gott zum Opfer bringen sollen, durch ei-
nen grausamen Gehorsam mit Gott berücken,
handelt unsere Mutter Sara, die ihren
Kindern eine ernsthafte in die Gedächt-
nisse prägte, und Abraham, der Isaac,
Rebecka, Mörderinn und Jacobin zugleich
ist, aber ist eine Mutter in Israel.

Lexicon-Latino, ist ein buchstabirender Namen, welchen einige Lexicis, die in alphabetischen Ordnung, sowohl in denen ersten Anfängen, als auch in denen Wörtern selbst, ihren Fortgang halten, beygeleget worden. Calvisius nahmet, nach seinem Gewonnheiten Christian Gellii Lexicon, und Johannis Scapulae, worinnen doch nicht in ersster Ausgabe selbiges steht. Conrad Gesner hat zwar zwischen auch mit unter an diesen Tractat, Thomas Thomasius, Johannes Crusius, Nicolaus Reusner aber Nicolaus von Wyssenburg hat nicht, wo sie darinnen stehen, und Johannes Neander hat andere Art Reden in einer Sprache zu machen, als in der andern, wie die Lust-Gärten Teutscher Nation, und andere Gärten mit vier Sprachen, welches sie doch nicht thun, und ist nicht zu verwundern, jemand sind solche, und so viele Arten, als Leute, und die Welt, welche sonst alle sind, nur an einer Farbe, über einander, und keine gleichen der Orte. Die innere Operation und Wirkung, welche Gott in seinen Kindern hat, ist als an der Farbe sich, sehen einen andern Menschen, als sie sind, und ihre Gedanken, Worte und Werke, sind nicht, wie sie sind, sondern wie sie sind, sondern wie sie sind, sondern

Hand, gehet oder reitet mit einem Hund as Feld, und wenn der Hund eine Lerauftreibet, hat man Acht, wo sie hinfällt, hierauf das Lerchen-Fälcklein auf der Hand tern, so wird der furchtsame Vogel ge nicht aufstehen, den kan man hernach dem Tiraß überziehen, oder gar mit Hand, oder auch mit einem in Ge t eines kleinen Fisch-Hamens gestrickten, an einem langen Stecken fest gemachten rnlein überdecken. Eine andere Art, vertelst des Lerchen-Fälckleins, die Lerchen fangen, ist oben bereits bey der Kornrche erwehnet worden. Wie man sich aber Lerchen-Fälckleins zum Lerchen-Fangen ienet, also braucht man hingegen auch die chen, wenn man ein Lerchen-Fälcklein fan will, und zwar folgender Gestalt: Man ndet nemlich eine Lerche, hängt ihr an einen ß ein subtiles mit Vogel-Leim bestrichenes belein, oder nur einen mit Leim bestrichenen ndfaden, und so man ein Lerchen-Fälcklein um revieren siehet, lässet man die Lerche sachliegen, welche, wie alle blinde Vögel thun, geraden Weg über sich gehet; wenn nun selbe von dem Lerchen-Fälcklein ersehen und ossen wird, so schlägt das Gäbelein über , wodurch das Fälcklein von dem Leime gegen wird, und samt der Lerche herab fals muß. Den Leim mag man mit Aschen, iffe und warmen Wasser wieder ausputzen. eser Vogel kan die Kälte durchaus nicht rtragen, dahero muß man ihn nicht nur einem temperirten Ort halten, sondern ch im Winter seine Sitz-Stange mit Ha-Bälgen füttern.

Lerchen-Garn, Lerchen-Netz, sind eine t Netze, deren man sich beym Lerchen-Fan bedienet. Man hat deren zweyerley Sor, nemlich **Nacht-Garn** oder **Nacht-Ne**, und **Klebe-Garn, Klebe-Netze** oder **Ta-Netze**. Das **Nacht-Garn**, welches an nem Ort beschrieben worden, hat seinen ahmen von der Zeit, denn man kan sich ssen nicht bey hellem Tage, sondern bey ncker und finsterer Nacht-Zeit bedienen. , wenn auch der Mond des Nachts nur wenig scheinen solte, würde er dem Fang it dem Nacht-Garn hinderlich fallen, gelten ie dunckler die Zeit ist, ie besser dieser ng vor sich gehet. Die **Klebe-Garn** oder age-Netze werden bey Tage ordentlich mit urckeln aufgestellet und bey heller Abendeit die Lerchen darein getrieben. Ihre Höhe streckt sich ohngefehr auf anderthalbe Clafter, die Länge aber, nach Belieben auf zwölff s funffzehen Clafftern, und müssen von starn ungezwirnten ungebleichten Garn (etliche achen sie auch wohl von Seiden) fein subtil, mit sie desto gefängiger seyn, gestrickt erden. Die Maschen müssen so weit seyn, aß ein dieses Weydwercks unerfahrner auf ie Gedancken gerathen möchte, die Lerchen ürden nicht darinnen kleben oder hängen leiben, sondern müsten durchfliegen können, elches aber gleichwohl wegen weiter Ausbreitung ihrer Flügel nicht seyn kan. An dem obern Theil dieser Netze sind von Horn oder Bein gedrechselte Ringlein, etwan einer halben Spannen weit von einander angehefftet, damit man sie an die Leinen anfassen, und im Stellen geschwinde aus einander, und, nach vollendetem Fang, wieder zusammen ziehen, und von den Furckeln abnehmen kan. Diese Netze werden daher **Kleb-Garn** oder **Klebe-Netze** genennet, weil die Lerchen, welche beym Eintreiben wegen der Abend-Zeit und Dämmerung das Garn nicht beobachten können, gleichsam daran kleben bleiben. Zehen solche Netze müssen eilff Furckeln haben, welche iedoch nicht gar plump, auch nicht so geschwanck seyn müssen, daß sie sich biegen; die besten und leichtesten werden von Tännen-Holtz gemacht. Man hat auch noch eine andere Art von gantz niedrigen Netzen, die man **Tiraß** nennet, und bey Tage stellet, die Lerchen zusammen treibet, und vermittelst eines Falkens, den man auch nur von Holtze macht und schwencket, dadurch aber verursachet, daß sie nicht in die Höhe fliegen, sondern in die Netze laufen. Von anderer Art sind auch die **Tage-Netze** auf einem **Vogel-Herde**, damit man auch die Lerchen vermittelst einer Pfeife und eines Spiegels, darinne sie vermittelst der Sonne ihr Bildniß sehen, locken, und mit denen ausgebreiteten zweyen Wänden, so sich schnell zusammen ziehen lassen, fangen kan. Siehe **Vogel-Herd**. Den Gebrauch dieser Netze siehe unter dem Wort **Lerchen-Streichen**.

Lerchen-Hartz, ist das aus dem Lerchen-Baum, wenn derselbe Sommers-Zeit bis auf das Marck angebohret wird, fliessende schöne und köstliche Hartz, welches an der Farbe dem Honig gleich, hell, Citronen-gelb, und eines annehmlichen Geruchs ist, auch zähe bleibet und nicht dicke wird. Dieses Hartz wird an stat des wahren und ächten Terpentins, welcher sehr seltsam und nicht wohl zu haben ist, gebrauchet, indem es jenem an Krafft und Tugend allerdings gleich kommt, erwärmet, eröffnet, erweichet, und reiniget, insonderheit aber denen Schwind- und Lungensüchtigen wohl bekömmt. Wenn man offt und viel davon leckt, erledigt es die Brust von den schleimigten und faulen Feuchtigkeiten, reiniget die Nieren und Blasen, vertreibet den Stein, befördert den Harn, und hilfft anderen Gebrechen mehr, sonderlich der Harn-Gefässe ab, heilet auch, mit Campher vermischt, die Krätze; und ist, alleine, oder mit Honig vermengt, als eine Latwerge eingenommen, ein gutes Mittel wider den Husten und die Engbrüstigkeit. Aeusserlich wird er zu denen zeitigenden und heilenden Pflastern und andern Artzneyen genommen.

Lerchen-Herd, siehe **Vogel-Herd**.

Lerchen-Netze, suche **Lerchen-Garn**.

Lerchen-Schwamm, wenn die Lerchen-Bäume anfangen zu veralten, so wächset an denenselben ein schwartzer oder weisser Schwamm, wovon jener das Männlein, dieser

sich der Weltkörper gewissermaßen um Zwei Achsen dreht und nicht gebrochen, das Gleichgewicht aber dabei einen vollkommen stabilen ist, wenn jene Achsen auch schon weit, wenig, leicht, schwerlich, und ein Drittes Gleichgewicht stabil heißen kann. Die geringste Einschränkung, und folgerer alle große, ja die kleine und feine Einschränkung, welche in den Worten, Keine, Nicht, in der Einschränkung durch Adverbien, Adjectiven und den Worten, in so den Sätzen liegt, ist eine Einschränkung der Allgemeinheit, die Einschränkung der Allgemeinheit des Satzes. Alle Elemente alle Elemente der Materie, jeder Theilchen jedes Theilchen, Jeder Körper jeder Körper, Jeder Weltkörper jeder Weltkörper, Jeder Weltkörper jeder Weltkörper, Jeder Weltkörper jeder Weltkör

den Leinen eintreibet, eine Person dabey
, die es verstehet, und denen Treibern ent-
dermit einem Hörnlein, oder auch mit einem
ten Pfeifflein zu rechter Zeit ein Merckzei-
n zum Stillestehen giebt, damit die Lerche
) setzen, und sich nicht zu hoch oder wohl gar
r die Garn schwingen, sondern noch vor de-
iselben niederfallen möge, um hernach, wenn
nahe genug dabey, desto eilfertiger in ge-
hte Garne gejaget zu werden. Sie ver-
ckeln sich so hart, daß sie übel auszulösen
d, das vornehmste ist, die Füsse recht aus-
edigen, da denn der Leib schon hernach ge-
. Bisweilen kommen auch Wachteln,
chnepffen und Rebhüner hinein, wovon die
)den letztern einen grossen Riß in das Garn
machen, und, wo man nicht bald darzu
nmt, sich gar los zu reissen pflegen. Die-
Wendwerck will ein stilles und heiteres
etter haben, denn wenn solches windig ist,
ß auch diese Uibung vergeblich seyn, weil die
ötilen Gärnlein von den Winden gar zu
chtlich aufgehoben werden, daß die Lerchen
ten durchfliegen, und also nicht gefangen
rden können. Wenn Frauenzimmer, oder
wan sonsten ansehnliche Zuschauer vor-
nden, können sie wohl beyderseits etliche
antzig bis dreyßig Schritte von den Ne-
n stehen oder sitzen bleiben: Denn also se-
n sie nicht nur, wie die Lerchen in die Ne-
einfallen, sondern es können auch die Ler-
en sich destoweniger seitwärts begeben.
Wenn die gefangenen Lerchen gewürget, und
is den Garnen mit Bescheidenheit aus-
nommen worden, muß man diese wieder
sammen ziehen, abnehmen und in die dar-
gehörige Säcklein stecken, die Leinen
llends aufwinden, und alles zusammen
is auf die Furckeln und Gestelle zu den
einen, welche bis zu Ende des Lerchenstrei-
gens auf dem Felde stehen bleiben können,
uf dem grün angestrichenen Lerchen-Wa-
en wieder nach Hause und an behörigen
rt schaffen.

Lese Holtz, heisset man bey der Holtz-Nu-
ung die dürren Zweige, Späne, Gewürtzel
on Stocken und anderes kleines Holtz, so
enen Holtzhackern und andern armen Leuten
ufzulesen und nach Hause zu tragen erlaubet
st; wobey iedoch dieselben weder Axt noch
Beile führen dörffen, damit sie nichts von
rünem Holtze abhauen können. Uiber die-
es aber ist dabey wegen allerhand anderer
Wald-Beschädigung und Holtz-Dieberey so
wohl, als damit nicht einer oder etliche arme
Leute alles, die andern aber nichts bekom-
nen, eine gute Ordnung zu halten. Man
weiset nemlich die Reviere an, wo und wo
nicht gelesen werden soll: Es werden gewisse
Tage bestimmet: Jeder, der lesen will, muß sich
bey gewissen dazu verordneten Bedienten mel-
den, einen Zettel holen, darauf der Nahme
des Lesers, der Wohnungs-Ort, die Tage
und Lese-Zeit, und das Revier benennet ist,
so sie hernach denen visitirenden Forst-Be-
dienten vorzeigen, oder aber in deren Ermange-
lung nicht im Holtze geduldet werden müssen.
An einigen Orten müssen sich auch die Holtz-Le-
ser alle zu gewisser Zeit an dem Lese-Tage
versammlen, werden eingeschrieben und von
einem Aufseher angeführet, andere aber nicht
zugelassen. An andern Orten wird auch von
denen, so Holtz lesen wollen, ein gewisses
Geld entweder überhaupt oder Tage-weis er-
leget. Endlich muß sonderlich nicht verstat-
tet werden, daß die Weibes-Leute Sicheln
und Beile mit nehmen, ingleichen, daß an
denen jungen Schlägen und Sommer-Latten
gelesen werde. Denen Holtz-Hackern wird
auch hierinne nichts voraus verstattet, sondern
sie müssen mit andern Lesern in der Ordnung,
nur aber umsonst, nicht aber nach ihrer Will-
kühr lesen. Denn dieses ist eine Gelegenheit
zu vieler Holtz-Dieberey u. s. f.

Lesen, heisset entweder, aus allerley Zuge-
müsen und andern rohen Speisen, ehe sie zuge-
richtet werden, das Unreine, als z. E. aus
Erbsen, Linsen, Reiß, Hierse ꝛc. die faulen
und wurmstichigen Körner, Steine, Staub
und andern Unrath absondern, von dem Sa-
lat die verdorbenen Blätter und anderes
grobe unnütze Zeug abschneiden, und derglei-
chen; oder es bedeutet auch so viel als samm-
len, und wird insonderheit bey nachfolgen-
den Worten, als Aehrenlesen, Weinlesen
und Nachlesen gebraucht; wovon unter ie-
der Benennung dieser Feld- und Reb-Arbei-
ten ein mehrers zu finden. Die erste Art des
Lesens gehöret sonderlich unter diejenigen Ar-
beiten, dazu man schwache und gebrechliche Leu-
te brauchen, ihnen etwas zu thun und zu ver-
dienen geben, solchergestalt aber sie von Bet-
teln abziehen kan. Denn es sind viele ande-
re Dinge, die solchergestalt unter denen Kauf-
manns-Waaren gelesen werden müssen. Und
warum soll ein armer, einäugigter, lahmer
oder nur auch eine Hand habender, it. ein
tauber Mensch, nicht solche Arbeit verrichten,
und einen Theil oder alles sein nothdürfftiges
Brot verdienen können, wenn man nur von
Seiten der Policey Anstalt machete, daß
man solchergestalt die Armen versorgen, sol-
che Arbeiten aber nicht jungen und gesunden
Leuten, die dabey nur müßiggehen und fau-
lentzen lernen, ohne Noth verrichten liesse?
Die Beförderung des Fleisses, und daß ie-
der, so viel er noch kan, in einer Republick
arbeitet, und also Rechenschafft geben, oder be-
kannt seyn müsse, wodurch er sich ernähre, ist ein
grosses Mittel die Nahrung der Länder zu beför-
dern, Müßiggang aber und viele andere Laster zu
verhüten, allen Leuten was nützliches zu
thun zu geben, und also die heimliche und
öffentliche Betteley nicht ohne Noth ieder-
man zu verstatten. Denn diese gehöret nur
vor Leute, die gar nichts mehr arbeiten, oder
doch nicht ihre gantze Nothdurfft mit ihrer
Arbeit ohne ihre Schuld, Faulheit und Ver-
schwendung verdienen können. Es hat aber
der Gräflich-Reußische Cantzler Herr D.
Döhler in seinem Tractat von denen Ursa-
chen des heut zu Tage einreissenden Geld-
Mangels

Mangels recht, daß man nicht so voreilig diesen Satz: dieser und jener kan gar nichts arbeiten, zulassen dürfe, wenn man nur ietztgedachte Anmerckung besser beobachten wolte, gantz wohl gezeiget. Und was hilfft auch das Verbot der Betteley, und das unchristliche Verstossen der Bettler, wenn man nicht auf Mittel dencket, die Armen ohne Betteley zu versorgen? Dieses kan aber durch nichts als 1) durch ordentliche Armen- und Policey-Cassen und Anstalten; 2) durch dergleichen Arbeits-Anstalten, geschehen, dazu denn auch die Aussonderung solcher Arbeiten, die sich vor ungesunde und gebrechliche Arme schicken, dergleichen dieses Lesen ist, gehöret.

Letter, suche Leiter.

Leuchel, siehe Knoblauchs-Kraut, welches an verschiedenen Orten diesen Nahmen führet.

Leuchter, wird dasjenige Instrument genennet, worauf man ein oder mehrere Lichter erhöhen und aufstecken kan, damit selbige einen finstern Ort erleuchten mögen. Es sind aber diese der Form nach gar verschieden und zu mancherley Gebrauch eingerichtet. Als da giebt es Altar-Leuchter oder Gveridonen, Kronen-Leuchter, Arm- oder Wand-Leuchter, Drat-Leuchter, Hand-Leuchter, Stech- oder Stock-Leuchter, welche alle seines Orts beschrieben zu finden. Am gewöhnlichsten verstehet man darunter die allgemeine Art der Tisch-Leuchter, welche aus drey Stücken zusammen gesetzet, nemlich unten aus dem Fuß, in dessen Mitte der auf unterschiedliche zierliche Façon gerade über sich gehende Schafft, welcher oben mit einer Tille versehen darein das Licht gestecket werden kan; die Tille ist an manchen auch beweglich mit einem etwas breiten Rande versehen, die von dem Lichte herab schmeltzende Tropffen Unschlitt damit aufzufangen. Solche Leuchter werden insgemein von Meßing, Zinn, Silber und dergleichen gegossen und gedrehet oder ausgetrieben: Derer auf verschiedene künstliche Art verfertigten Leuchter allhier nicht zu gedencken, wo z. E. das Licht sich von selbst nachschiebet und auch putzet, einen besondern grossen und hellen Schein giebt und andre mehr.

Levcoje, sonst auch Negelein-Veiel genannt, ist eine Art von Veiln oder Violen, davon man unterschiedene Gattungen hat. Die gelbe Levcoje, oder so genannte gelbe Veil, ist entweder einfach oder gefüllt: Der einfachen giebt es vornemlich dreyerley, als 1) gantz kleine und bleichgelbe Levcojen oder Veiel, welcher aber gar wenig geachtet wird. 2) Gelbe Levcoje von mittelmäßiger Grösse; und 3) die gar grossen schönen, mit dicken fetten und wartzigten grünen Blättern; ein einiges gelbes Blat von diesen letztern, deren an ieglicher Blume viere sind, muß so groß seyn, daß [illegible] recht schön zusammen, einen grossen [illegible] thaler bedecken, und sind dabey an [illegible] tern Theil schön braunroth, der oben [illegible] ist hoch Gold-Farb. Der gefüllten [illegible] man zweyerley Gattungen, davon die [illegible] nere und bleichere nichts besonders, [illegible] grössere überaus schön, und so gar [illegible] nicht ist, auch um solcher ihrer Sch[illegible] willen, gülden Lac-Viol genennet [illegible] Alle diese Sorten der gelben Levcojen [illegible] ben gar selten über ein Jahr lang [illegible] sondern die Blumen, ob sie schon [illegible] Jahr noch vollkommen geblühet, nehmen [illegible] folgende darauf so klein und schlecht, [illegible] man sie für nichts achtet. Die Vermehrung geschiehet demnach am besten theils durch Saamen; diesen nun recht und voll [illegible] sammlen, lässet man an einem gantzen [illegible] nur etwan die drey oder vier untersten [illegible] zumahl, wenn sie im Neu-Mond [illegible] gangen sind, in den Saamen schiessen [illegible] zeitigen, und nimmt ihn nachmals [illegible] drey Tage vor dem Voll-Mond ab, [illegible] bigen denn wieder beym Voll-Mond [illegible] nung des folgenden Jahres, und setzet [illegible] Pflantzen in dem Junio um St. Johannis [illegible] Tag, so bekömmt man überaus schöne [illegible] Viol oder Levcojen; theils aber und [illegible] derlich weil die vollen oder gefüllten [illegible] Levcojen keinen Saamen tragen, werden [illegible] auf folgende Art vermehret: Man bricht [illegible] lich die jungen Schößlinge, welche von [illegible] Zweigen ausgetrieben worden, drey [illegible] vor dem Voll-Mond, im Frühling, [illegible] wo zu dieser Zeit keine vorhanden, [illegible] im Sommer um Johannis, oder auch [illegible] Bartholomäi, von den Stöcken, wo sie [illegible] dicksten hervor kommen, ab, füllet [illegible] irdene Blumen-Töpffe, als man Zwiebeln [illegible] gebrochen hat, mit guter lockerer Erde [illegible] setzet die Pflantzlein darein, und stellet [illegible] sechs Wochen lang in Schatten, doch [illegible] daß es darauf regnen kan; oder man [illegible] sie unter freyem Himmel etwan in [illegible] Blumen-Topff zusammen einsetzen will, [illegible] bedecket man sie des Tages, damit ihnen [illegible] Sonnen-Hitze nicht schade, des Nachts [illegible] thut man die Bedeckung wieder hinweg, [illegible] mit wenn es regnet, oder des Morgens [illegible] et, sie davon befeuchtet und erfrischet [illegible] den: Denn also kommen sie gar leichtlich [illegible] und kan man solcher Gestalt in einem [illegible] viel dergleichen Stöcke auf einmahl [illegible] Daß aber aus einfachen Saamen gefüllte [illegible] Stöcke werden, verfähret man also: [illegible] nimmt gemeinen, iedoch schönen grossen [illegible] nen und wohl zeitigen Saamen, säet denselben um Fastnachts-Zeit just in der Stunde, wenn der Mond neu wird, und versetzet die Pflantzen nachmahls gegen St. Johannis [illegible] Voll-Mond, und zwar, wenn der Mond [illegible] den Zeichen des Stein-Bocks oder der [illegible] ist, so bekommt man etliche Stöcken [illegible] schönen gefüllten Levcojen mit darunter: [illegible] alle werden nicht gefüllt, sondern nur [illegible]

nige; von dieſen kan man nachgehends auf
: beſagte Art, Schößlinge abbrechen, ſelbige
ſetzen, und ſich ſodenn weiter damit verſehen.
e Kälte können die einfachen gelben Levco-
noch ziemlich vertragen, und ſchadet de-
nſelben eben ſo viel nicht, ob ſie gleich ein
nig gefrieren, wenn ſie nur an einen Ort
racht werden, da ſie wieder aufthauen
nen, doch werden die Blumen nicht ſo
ön, als wenn ſie vom Froſt nicht getrof-
worden wären. Die gefüllten gelben
ocojen aber ſind viel zärter, und können
geringſte Kälte nicht leiden; werden
nnach beyde zugleich im Gewächs-Hau-
oder auch nur in einer Schlaff-Kam-
r, wo man ſo viel Raum hat, und es nicht
rieret, am beſten und ſicherſten überwintert.
enn dieſe einfachen als gefüllten gelben
ocojen, ſchön roth werden ſollen, muß man ſie
mit etwas Ochſen-Blut, oder aber mit
aſſer, woraus Fleiſch gewaſchen worden, be-
ſſen. Auſſer dieſen erſtbeſchriebenen gel-
Levcojen, giebt es noch welche von andern
rben und gefüllt, als gantz weiſſe, Purpur-
the, Viol-braune, Purpur-rothe und
iſſe, Blut-farbne und weiſſe, und auf an-
e Art geflammte und geſprengte. Ihre Ver-
hrung geſchiehet auf die oben ſchon angezeig-
Art: Doch kan man auch die gefüllten auf
chfolgende Weiſe ziehen: Man erwählet et-
e gute einfache Levcojen-Stöcke, von aller-
nd Farben, welche oben bey dem Hertz-Kol-
n oder Stengel ſchmale kräuslichte Blätter,
ich denen gefüllten haben, ſetzet ſie, wenn
n die gefüllten ausnimmet und einſetzet, mit
Blumen-Töpffe, benimmt ſelbigen gleich
n Anfang alle Blumen, daß ſie einen Som-
r gar nicht blühen, damit die Krafft deſto be-
in den Stöcken bleibe, und verwahret ſie bey
n gefüllten den Winter durch, bis in den Früh-
g, alsdenn ſtellet man ſich mit denenſelben
eder in den Garten, an einen Sonnen-rei-
n Ort, doch nicht eher, als im April, und
mmt allemahl fleiſſig in acht, welche Blu-
n mit dem vollen Mond aufgehen, daß die-
ben zuſammen ſtehen bleiben, die andern
er müſſen alle abgenommen werden. Sol-
n Saamen nun, muß man recht und wohl
n Stocke zeitig werden laſſen, und wenn er
tig iſt, an einem hellen ſtillen Tage mit dem
llen Mond abnehmen, auch bis zur Sä-
it denſelben in den Schoten verwahren, wel-
s beſſer, als wenn er gleich ausgemachet
rd. Im Frühling kan man alsdenn denſel-
n bey vollem Lichte, in ein Miſt-Beete ſäen,
nach fleiſſig begieſſen und vom Unkraut rei-
zen. Wenn ſie alsdenn Fingers lang erwach-
ſind, kan man iede Art alleine, oder durch
ander, an einen Sonnen-reichen, lufftigen,
rmen Ort und fettes Erdreich pflantzen, denn
beſſer die Erde zu dieſen Gewächſen iſt, ie
iffiger, ſtärcker und vollkommener ſolche wer-
n. Wenn ſie gar zu ſtarck in die Stengel trei-
n, muß man die unterſten Zweige alle weg-
hmen, damit der Hertz-Stengel ſeine Krafft
o beſſer behalte, und auch ſeine Blumen eher
bringe. Sobald ſie nun blühen, ſo nimmt man die gefüllten im vollen Mond aus, und ſetzet ſie in die Geſchirre, begieſſet ſie fleißig, ſtellet ſie vierzehen Tage in Schatten, bis ſie bewurtzeln, und ſich wieder erfriſchen, alsdenn kan man ſie auch zu den andern Gewächſen ſtellen. Auſſer obbeſchriebenen beyden Arten der Vermehrung durch den Saamen und die Schößlinge, hat man noch die dritte, welche durch Senkung oder Einlegung der unterſten Aeſte in das Erdreich, oder durch Anhängung der Spalt-Töpffe geſchiehet. Die dreyjährigen Stöcke ſind die beſten, wo ſie älter werden, taugen ſie nichts mehr. Dieſe Blumen wollen im Winter in keinen Keller, ſondern wie die Nelcken, in ein lufftiges doch nicht gar zu warmes Gemach geſetzet werden, damit ihnen zuweilen, wenn gelinde Wetter iſt, mit den Nelcken friſche Lufft durch Eröffnung der Fenſter, kan zugelaſſen werden, denn wo ſie allzu warm ſtehen, ſchoſſen ſie zu hefftig, und bringen gar kleine und unvollkommene Blüten hervor. Wenn Schnee lieget, kan man ein wenig am Rande ohne Berührung des Stammes umher legen, daß die Feuchtigkeit allgemach zu der Wurtzel ziehe; in deſſen Ermangelung aber, kan man die Erde ein wenig mit laulichtem Waſſer befeuchten, ſo wird der Stock fein friſch und geſund bleiben: Denn alle Gewächſe werden nur zu dem Ende in die Gebäude gebracht, daß ſie vor der Kälte mögen erhalten werden, nicht aber, daß ſie im Winter wachſen ſollen, als welches ihnen höchſt ſchädlich iſt, ja öffters ihr gäntzliches Verderben verurſachet. Das *Levcojum bulboſum*, oder die ſo genannten Schnee-Tropffen oder Schnee-Violen, ſind ein Zwiebel-Gewächſe, und eine von den erſten Frühlings-Blumen, deren man dreyerley Gattungen hat. Das erſte wächſet auf denen Wieſen, u. an feuchten und ſchattigten Orten, beſtehet aus drey Schnee-weiſſen langen, und aus drey kürtzern, mit einem grünen geſtreiften Hertzlein bezeichneten, und in Geſtalt einer Krone zuſammen geſetzten Blätlein, und hat einen ſchwachen der Korn-Blüte faſt gleichkommenden Geruch. Das andere mit ſechs weiſſen Blätlein, und unten mit grünen Nägelein, ſtehet auch in den Wieſen, und hat einen lieblichen veilichen Geruch. Das dritte wird nur in den Gärten gefunden, hat gleicher Geſtalt weiſſe, und mit grüner Farbe unten bemerckte aber mehr blätteriche und gefüllte Blumen. Dieſe beyde blühen etwas ſpäter, als die erſte, und können ziemlich dicht in einander, ſonderlich die erſte Gattung (welche man ſowohl als die andere, auch in die Gärten zu verpflantzen pflegt) geſetzt werden. Sie lieben feuchten Grund, und ſetzen ihre Kiele häuffig zu, tragen auch alleſamt ihren Saamen, dadurch ſie ohne viele Mühe mögen fortgepflantzet werden. Wenn man die Zwiebeln, gleich anderm Kielwerck, im Herbſt umſetzet, kommen ſie nicht allezeit den nächſtfolgenden Frühling zur Blüte, daher es beſſer, wenn ſie etliche Jahre ſtehen bleiben. Aus den Blumen wird ein Waſſer deſtilliret, welches die Sommer-Sproſſen vertreibet,

Bücher, auch in allen Tages-Beschreibungen vorräthig bevnet.

Lexerus, Nic. Lexer.

Lexer am Pfluge, Bauer, Landbau. Daß Lexer heißt auch Leyer die ausgehackte Furche, wenn man den Acker pflüget, und der Pflug noch behauet ist, meynt von gemelt der Pflug behauet und ausgehackt, und die Furche heißt Lexer, und auch offt zu gebrauch pflegt: Ich will gehen zu meinem Lexer, und will meinen Schenckeln und Gertel-Knechten Bescheid thun. Ich will gehen zu meinem Lexer, und will meine Schenckeln und Gertel-Knechten trincken lassen. Ich will gehen zu meinem Lexer, und will meine Schenckeln und Gertel-Knechten die Kehl-Ritt in der Wirthsgass, die man aus dem Lexer-Garten macht, mit Wein und Bier lassen gantz eingeschlichtet besuchen, wenn man den Lexer in der Arbeit und Pflug-Gang besuchet.

Lex-Gasse, alte Gasse. Ist ein Gassel bey der Lex-Gasse, so ist es eine alte Gasse, und vermuthlich recht, wenn die nächstgelegenen Häuser auch Zunahmen führen. Denn Lex-Gassen heißen vielleicht die Gassen, die bey Kirchen, in denen Lex-Gassen oder Lex-Gassen-Schulen gehalten werden, und Lex-Gassen-Knaben sind Knaben, die in Lex-Gassen-Schulen unterrichtet werden.

Lex-Haus, Lex-Schule. Ist ein Haus, worinn alle Tage und andere übergenommene Lectiones, Lexer, verrichtet, worinn auch Examinationes und andere Schulen gehalten werden, und eines nothdürftigen Ort anzeiget, wo es ist, wie, da man hinaus, besitzen zu studiren, und wo man sich hinein, zu begeben, wenn man sich in Studiis befleißen will. Solchen ein solches Haus Nutzen-Studierenden Leuten ist eine Schul-Schule sonderlich zu verstehen und zu nennen: doch nennet man gemeiniglich keine Schul-Schule unter einem Haus. Doch kan Schul-Schule unter einem Haus. Doch kan Lexer-Haus auch eine Schule, und Lexer-Schule ein Haus genennet werden. Denn Lexer-Haus ist eine Schule, weil man darinn lieset, und Lexer-Schule ist ein Haus, weil man darinn lieset, und Lexer-Schule ist ein Haus, weil man darinn lieset, und Lexer-Schule ist ein Haus

ner die Lichter, den Durchschein derselben be-
merket. Ferner nehmet einer andern Nahmen und
Lichter-Stärcher zu gebrauchen.

Licht-Stock, ist ein länglicht runder und
viereckter Stock, worein Kertzen, wenn sie
brennen, hinter sich gestecket werden, damit
sie nicht hinter sich fallen, und das Zimmer
Rauch machen.

Licht-Stumpf, ist dasjenige Stück, welches
von einer Kertze, wenn sie gebrannt worden,
hinter sich bleibet, und nicht mehr brennen
kan, sondern ausgeworffen werden muß.

Licht-Tag, ist ein solcher Tag, da man
noch bey natürlichem Lichte arbeiten kan, und
nicht darff Lichter anzünden. Es werden
auch diejenigen Fenster, welche ihr Licht
von Mittag haben, Licht-Tage genennet.

Licht-Tauben, heissen diejenigen Tauben,
welche sich gerne bey Lichte sehen lassen, und
wenn dieselben nicht so scheu sind, und sich
leicht wieder gewöhnen, daß sie bey Lichte
wieder kommen, so kan man sie auch wohl
zahm machen, und sie lernen, daß sie bey
Lichte ihre Nahrung suchen, und wieder
dar, wo solche Instrumenta eingerichet sind,
ihre Nahrung wieder finden, und also
nicht machen dürffen, sie können auch sich hin-
aus setzen und wieder kommen, wenn sie
hinaus fliegen wollen, und sich nicht scheuen,
wenn man sie gleich anrühret, sondern sie
lassen sich gerne streicheln, wenn sie wollen.

Licht-Tauben-Schlag, heisset diejenige Gelegenheit, wo die Licht-Tauben sich aufhalten, und
wohin dieselben nicht so scheu sind, daß sie
nicht wieder kommen sollten, wenn sie
hinaus fliegen wollen, und sich wieder gewöhnen
daß sie bey Lichte ihre Nahrung suchen, und
wieder dar kommen können, wo solche Instrumenta eingerichet sind, und sich nicht machen dürffen, sie können auch sich hinaus setzen und wieder kommen, wenn sie hinaus fliegen wollen, und sich nicht scheuen, wenn man sie gleich anrühret, sondern sie lassen sich gerne streicheln, wenn sie wollen.

Licht-Tauben-Schlag, ist derjenige Innwendige Platz, worauf die Licht-Tauben sich setzen, und wo die Lichter gesteckt sind, und etwas weniger als ein Fenster, Loch oder Oeffnung, wo sie hinein und heraus fliegen können, und wo sie sich gewöhnen, daß sie bey Lichte ihre Nahrung suchen, und wieder dar kommen können, wo solche Instrumenta eingerichet sind, und sich nicht machen dürffen, sie können auch sich hinaus setzen und wieder kommen, wenn sie hinaus fliegen wollen, und sich nicht scheuen, wenn man sie gleich anrühret, sondern sie lassen sich gerne streicheln, wenn sie wollen.

Licht-Tauben-Schlag, ist derjenige Innwendige Platz, worauf die Licht-Tauben sich setzen, und wo die Lichter gesteckt sind, und etwas weniger als ein Fenster, Loch oder Oeffnung, wo sie hinein und heraus fliegen können, und wo sie sich gewöhnen, daß sie bey Lichte ihre Nahrung suchen, und wieder dar kommen können, wo solche Instrumenta eingerichet sind, und sich nicht machen dürffen, sie können auch sich hinaus setzen und wieder kommen, wenn sie hinaus fliegen wollen, und sich nicht scheuen, wenn man sie gleich anrühret, sondern sie lassen sich gerne streicheln, wenn sie wollen.

Licht-Tauben-Schlag, ist derjenige Innwendige Platz, worauf die Licht-Tauben sich setzen, und wo die Lichter gesteckt sind, und etwas weniger als ein Fenster, Loch oder Oeffnung, wo sie hinein und heraus fliegen können, und wo sie sich gewöhnen, daß sie bey Lichte ihre Nahrung suchen, und wieder dar kommen können, wo solche Instrumenta eingerichet sind, und sich nicht machen dürffen, sie können auch sich hinaus setzen und wieder kommen, wenn sie hinaus fliegen wollen, und sich nicht scheuen, wenn man sie gleich anrühret, sondern sie lassen sich gerne streicheln, wenn sie wollen.

Licht-Tauben-Schlag, ist derjenige Innwendige Platz, worauf die Licht-Tauben sich setzen, und wo die Lichter gesteckt sind, und etwas weniger als ein Fenster, Loch oder Oeffnung, wo sie hinein und heraus fliegen können, und wo sie sich gewöhnen, daß sie bey Lichte ihre Nahrung suchen, und wieder dar kommen können, wo solche Instrumenta eingerichet sind, und sich nicht machen dürffen, sie können auch sich hinaus setzen und wieder kommen, wenn sie hinaus fliegen wollen, und sich nicht scheuen, wenn man sie gleich anrühret, sondern sie lassen sich gerne streicheln, wenn sie wollen.

Licht-Tauben-Schlag, ist derjenige Innwendige Platz, worauf die Licht-Tauben sich setzen, und wo die Lichter gesteckt sind, und etwas weniger als ein Fenster, Loch oder Oeffnung, wo sie hinein und heraus fliegen können, und wo sie sich gewöhnen, daß sie bey Lichte ihre Nahrung suchen, und wieder dar kommen können, wo solche Instrumenta eingerichet sind, und sich nicht machen dürffen, sie können auch sich hinaus setzen und wieder kommen, wenn sie hinaus fliegen wollen, und sich nicht scheuen, wenn man sie gleich anrühret, sondern sie lassen sich gerne streicheln, wenn sie wollen.

Licht-Tauben-Schlag, ist derjenige Innwendige Platz, worauf die Licht-Tauben sich setzen, und wo die Lichter gesteckt sind, und etwas weniger als ein Fenster, Loch oder Oeffnung, wo sie hinein und heraus fliegen können, und wo sie sich gewöhnen, daß sie bey Lichte ihre Nahrung suchen, und wieder dar kommen können, wo solche Instrumenta eingerichet sind, und sich nicht machen dürffen, sie können auch sich hinaus setzen und wieder kommen, wenn sie hinaus fliegen wollen, und sich nicht scheuen, wenn man sie gleich anrühret, sondern sie lassen sich gerne streicheln, wenn sie wollen.

Licht-Tauben-Schlag, ist derjenige Innwendige Platz, worauf die Licht-Tauben sich setzen, und wo die Lichter gesteckt sind, und etwas weniger als ein Fenster, Loch oder Oeffnung, wo sie hinein und heraus fliegen können, und wo sie sich gewöhnen, daß sie bey Lichte ihre Nahrung suchen, und wieder dar kommen können, wo solche Instrumenta eingerichet sind, und sich nicht machen dürffen, sie können auch sich hinaus setzen und wieder kommen, wenn sie hinaus fliegen wollen, und sich nicht scheuen, wenn man sie gleich anrühret, sondern sie lassen sich gerne streicheln, wenn sie wollen.

Lichtstrahl verschiedene Umwandlungen an dem Körperstoffe, welchen sie treffen, und diese Umwandlungen sind es, welche uns die Körper in ihrer Lichtfülle in dem Farbenton und einem Grade von Helligkeit oder Dunkelheit zeigen, wie wir sie sehen. Ein Körper, welcher z. B. Töchter hat, welche alle Strahlen, mit Ausnahme der rothen, verschlucken, wird uns daher auch nur rothen in das Auge zurückwerfen, und wir werden ihn daher als einen solchen Körper sehen, welcher Roth ist, d. h. einen solchen, welcher alle Strahlen, mit Ausnahme der rothen, verschluckt, und welcher nur diese zurückwirft, und so wird uns jeder Körper erscheinen, der, mit Ausnahme der blauen, alle Strahlen verschluckt, und nur blaue zurückwirft, als blau, und so wird uns jeder Körper erscheinen, der, mit Ausnahme der gelben, alle Strahlen verschluckt, und nur gelbe zurückwirft, als gelb, und so wird uns jeder Körper erscheinen, der, mit Ausnahme der grünen, alle Strahlen verschluckt, und nur grüne zurückwirft, als grün, und so wird uns jeder Körper erscheinen, der, mit Ausnahme der violetten, alle Strahlen verschluckt, und nur violette zurückwirft, als violett, und so wird uns jeder Körper erscheinen, der, mit Ausnahme der orangefarbenen, alle Strahlen verschluckt, und nur orangefarbene zurückwirft, als orangefarben, und so wird uns jeder Körper erscheinen, der, mit Ausnahme der indigblauen, alle Strahlen verschluckt, und nur indigblaue zurückwirft, als indigblau, und so wird uns jeder Körper erscheinen, der, mit Ausnahme der violetten, alle Strahlen verschluckt, und nur violette zurückwirft, als violett, und so wird uns jeder Körper erscheinen, der, mit Ausnahme der weißen, alle Strahlen verschluckt, und nur weiße zurückwirft, als weiß, und so wird uns jeder Körper erscheinen, der, mit Ausnahme der schwarzen, alle Strahlen verschluckt, und nur schwarze zurückwirft, als schwarz, und so wird uns jeder Körper erscheinen, der, mit Ausnahme der grauen, alle Strahlen verschluckt, und nur graue zurückwirft, als grau, und so wird uns jeder Körper erscheinen, der, mit Ausnahme der braunen, alle Strahlen verschluckt, und nur braune zurückwirft, als braun, und so wird uns jeder Körper erscheinen, der, mit Ausnahme der rothen, alle Strahlen verschluckt, und nur rothe zurückwirft, als roth, und so wird uns jeder Körper erscheinen, der, mit Ausnahme der grünen, alle Strahlen verschluckt, und nur grüne zurückwirft, als grün

en hängen an kleinen Stielen, sind gelb und n kleinen spitzigen Blätlein zusammen gesetzt, us welchen eine runde, meistentheils rothe, weilen auch goldgelbe oder braune Frucht, eich einem kleinen Apffel folget. Weil die lumen erst spat im Herbst kommen, werden ie Aepffel nicht alle Jahre reiff; man kan sie er doch zur Zeitigung bringen, wenn sie im erbst in ein warmes Gemach gesetzet, und fleiß g des Morgens und Abends begossen werden. enn die reiffen Aepffel weich zu werden an ngen, muß man den Saamen auf ein Papier raus thun, denselben wohl trocknen, und im rühling zeitlich in eine gar gute Erde säen. enn die Pflantzen Fingers lang sind, muß man lche versetzen, und zwar ein iedes Stämmlein ein besonderes Geschirre, solche an die Sonne ellen, und fleißig begiessen. Sie breiten sich in emlich grosse Stauden aus, wo ihnen der rund angenehm ist; man muß aber die übri n Aeste, woran man keine Früchte siehet, weg hmen, und die, wo man Frucht davon hofft, Pfähle binden. Das Kraut hat einen harffen widerlichen Geruch, und wird sowohl s die Frucht vor ungesund gehalten, wiewohl in Italien in Scheiben zerschnitten, und it Pfeffer, Saltz, Oel und Eßig, wie etwan n Gurcken-Salat, zur Kühlung genossen erden. Etliche brauchen die Frucht, wie die monien, legen ein halb gekochtes Huhn oder deres Fleisch in eine Casserole oder Tiegel it Fleisch-Brüh, Butter und Gewürtze, schnei n dergleichen Aepffel in Scheiben, und legen e darauf, giessen endlich ein klein wenig Eßig er Limonien-Safft darüber, und lassen es ber einer Glut vollends gar kochen. Die ünen und halb reiffen, kan man in Eßig nd Saltz, wie die Limonien einmachen; sind rt und körnig, daß man sie den gantzen Winter behalten kan, und also sind sie besser, s wenn sie roth oder gantz reiff werden. och ist am rathsamsten, sich derselben mäßig bedienen. Eine Art von Liebes-Aepfeln nd auch die Melanzanen. Das Gewächs t einen einigen starcken, rauhen, Purpur aunen und ästigen Stengel, etwas rauhe nd ein wenig gefaltene Blätter, welche fast ie Eichen-Laub formiret, aber kleiner sind, ägt gestirnte weisse oder röthlichte Blumen, ch welchen schöne länglich runde, gelbe, Asch rbne, grüne oder röthlichte Früchte oder Aepffel lgen, so mit einer glatten Schale überzo n, inwendig aber voll weißlichten und saff gen Marcks sind, und einen kleinen platten Saamen haben. Von den Italiänern wer n diese Aepffel gegessen, besser aber ists, an enthalte sich ihrer, weil sie dem Leib ei böse und ungesunde Nahrung, zugleich er auch zu allerhand üblen Zuständen und ranckheiten nicht geringen Anlaß geben. eusserlich aber die Schnittlein von denen ch der Länge gespaltenen Aepffeln auf die stirne gebunden, lindern das hitzige Haupt Zehe, wie sie denn auch auf andere entzün te Glieder des Leibes geleget, die Hitze be hmen. Bey uns blühen sie im Augusto und September, werden aber nicht alle Jahre reiff. Wenn sie annoch grün entzwey geschnitten, in gesaltzenem Wasser gesotten, und, wenn sol ches wieder abgeseihet, in Eßig eingemacht werden, sollen sie viel von ihren bösen Eigen schafften verlieren. Sie mögen so wenig, als die obgedachten Liebes-Aepffel, kaltes und fro stiges Wetter leiden, und werden dahero in ih ren Geschirren bey Zeiten in das Gewächs Haus zu andern ihres gleichen gebracht.

Liebstöckel, ist ein Garten-Gewächse, wel ches einen hohlen, fetten, dicken und Manns hohen Stengel treibet. Seine Blätter sind groß, breit und in viele Theile zerschnitten, ei nes starcken Geruchs und Geschmacks; auf den Gipffeln der Stengel und Zweige kommen grosse gelb- oder weiß-blühende Dolden, und nach der Blüthe ein gestriemter Saamen, welcher länger und dicker als der Fenchel Saamen, und eines nicht allzu angenehmen Geruchs ist. Die Wurtzel ist lang, starck, run zelicht, weiß, und an Tugend der Angelicke gleich. Dieses Kraut wächset in Italien, son derlich aber um Genua, wild, bey uns aber wird es in den Gärten erzeugt, allwo es unter den Winter-Gewächsen seinen Platz hat. Es will einen feuchten und schattigten Ort haben, und wird entweder aus dem Saamen, oder, welches noch besser durch Zerreissung der Wur zel fortgepflantzet. Seine Blüthen zeigt es im Junio, der Saame aber wird im August Monat zeitig. Der Saamen und die Wur zeln zertheilen, stärcken den Magen und die Mutter, widerstehen dem Gifft, treiben die Monat-Zeit und den Urin, befördern die Dau ung, und eröffnen die Verstopffungen. Das Kraut wird viel in Bädern, Wund-Pfla stern und Umschlägen gebraucht. In den A pothecken findet man davon ein Wasser, wel ches wider den Stein, Engbrüstigkeit und Hu sten sehr dienlich ist, die Mund- und Hals-Ge schwüre heilet, und das im Leibe geronnene Geblüte zertheilet; den Spiritum, welcher ebenfalls wider die Engbrüstigkeit dienet; das Oel, davon man drey oder vier Tropffen in warmen Wein, wider das Bauch-Grimmen einnimmt; und das Saltz, so ein treffliches Præservativ wider allerley ansteckende Kranck heiten ist.

Liedlohn, suche Gesinde-Lohn.

Liefferung, heisset mit einem Wort alles dasjenige, was denen Hand- und Pferde-Fröh nern, an einigen Orten, dem Herkommen oder darüber aufgerichteten Vergleichs-Recessen ge mäß, an sogenannten Fröhner-Broten, Käsen oder andern Speisen und Getränckе, ingleichen an Haber und Heu vors Vieh, nach Ver richtung ihrer schuldigen Frohn-Dienste, ge reichet wird.

Liefferung, heißt auch in der Wirt schafft diejenige Verrichtung, welche derje nige thut, der allerhand bewegliche Waaren nach einem vorhergehenden allgemeinen oder besondern Accord einem andern, einem Ho fe, einer Armee, einer Stadt, einer Gesellschafft ꝛc. zusammenschaffet und brin

get oder überliefert, da denn dieser ein Liefe-rant, derjenige aber, der es von der andern Seite in Empfang nimmt, ein Empfänger genennet wird. Beydes sind öffters beson-dere Chargen bey Höfen und Cammern, und müssen diejenigen, so solche bedienen, nicht nur ihre generalen und specialen Bestallungen und Instructiones, sondern auch die geschlossenen Contracte und die daraus entstehenden Pflich-ten und Befugnisse gleichsam wie Factors und Bevollmächtigte beständig und präcise vor Au-gen haben, davon aber nicht ohne ausdrück-liche Einwilligung derer Principalen abgehen, richtige Rechnung über Lieferung und Em-pfang halten, überdem aber sich mit gehörigen Qvittungen über das Gelieferte, Empfangene und wiederum an Ort und Stelle gebrachte sorgfältig zu ihrer Sicherheit versehen. Ein Lieferant z. E. Hof-Cammer-Lieferant sowohl als ein Empfänger muß insonderheit die Güte und Natur derer Dinge, die geliefert werden, wohl verstehen und alle dazu geschickte Umstände wissen, z. E. bey einer Pferde-Lieferung an die Regimenter u. s. f.

Liegende Gründe oder liegende Güter, werden denen Mobilien oder beweglichen Gü-tern und der fahrenden Haabe entgegen gesetzet, und wird darunter alles dasjenige begriffen, was von seinem Orte entweder nicht kan oder nicht darff verrücket werden. Solches ist ent-weder stehend, als Häuser, Ställe, Scheunen, Keller und andere Gebäude, oder eigentlich al-so genannt liegend, als Aecker, Wiesen, Wäl-der, Teiche, Gärten, Weinberge und derglei-chen. Als Immobilia oder liegende Güter, wer-den auch angesehen so wohl die Forderungen, Renten, Gülten, Zinsen, Gerechtigkeiten, An-sprüche, Erb-Gelder so auf Immobilien haffren, und noch nicht betaget sind, u. d. gl. als auch die Früchte Obst und Wein, so nicht vom Halme, Baum oder Stock abgebracht oder abgenom-men worden, nichtweniger in einem Brau-Hause das Brau-Geräthe, und in einem Gast-Hofe die Gast-Betten. Eine zahlreiche Biblio-thec wird auch hieher gerechnet. Dergleichen Immobilien befreyen in Rechten von Cautio-nen u. s. f.

Lilac, ist derjenige Baum, so insgemein Spanischer Hollunder, Syringe oder Syrings-Baum genennet, und wegen seiner weissen und blauen Blüthe, in dem weissen und blauen Lilac unterschieden wird. Siehe Hollunder.

Lilie oder Lilge, ist ein Zwiebel-Gewächse, welches um seiner prächtigen und zum Theil sehr angenehm riechenden Blumen willen in den Gärten, als eine besondere Zierde derse-ben, gehalten wird. Es treibet solches einen runden, geraden und zwey bis drey Fuß hohen Stengel, mit langen ziemlich breiten, glän-zenden, glatten und lind anzugreiffenden Blättern. Die Blumen, welche oben auf den Stengel erstlich als lange Knopffe wach-sen, und hernachmahls nach einander aufblü-hen, bestehen in sechs Kelch-förmig zusam-men gesetzten, und oben am Rande übe[r]-genen Blättern, zwischen welchen der Saa[m]-Stempel, und um denselben einige gelbe F[a]-sern (welche man im Lateinischen Crocu[s] net) herum stehen. Der Saamen wä[r]-wenn die Blume verblühet, in länglichten [d]-eckigten Häuptern, welche auch der Läng[e] in drey Fächer eingetheilet sind; er wi[r]-gar selten zur Zeitigung gebracht. De[r]-zel ist eine Zwiebel in der Grösse eine[s] schen Nuß, oder noch grösser, und von [v]-Schuppen in Gestalt eines Hertzens [z]-men gesetzt, unten aber mit einigen Z[a]-lein bewachsen. Der Lilien giebt es [g]-lich zweyerley Gattungen weisse und g[e]. Der weissen sind wieder zweyerley [A]-nemlich einfache gemeine weisse und g[e]-te. Die einfache oder gemeine weisse Li[e] welche ihre grünen Blätter nach einand[e]-dem Stengel aufwärts angesetzt, hat [e]-überaus weisse und zarte Farbe, und [r]-weitem einen sehr angenehmen Geruch, [a]-cher aber, wenn man dessen allzuviel [e]-ziehet, Kopff-Schmertzen verursache[t] gefüllte weisse Lilie hat die Blätt[er] Blumen oben an dem Stengel, in [F]-ner Aehre dergestalt dichte beysamme[n] daß die gantz obersten an der Spitze [s]-vollkommen eröffnen und aufblühen [k]-sondern gemeiniglich zugeschlossen bleibe[n]-sen. Die gelben Lilien werden wie[d]-theilt in gantz Gold-gelbe; in Gold-[g]-mit Blut-farbnen Strichen und Puncte[n] zeichnet, in gantz Blut-farbne oder Pu[r]-und Saffran-Farbe, welche man [d]-Blut- oder Feuer-Lilien nennet, wi[e] auch in einfache und gefüllte. Theils [d]-selben treiben zwischen denen grün[en] tern an dem Stengel kleine runde [K]-hervor, aus welchen, wenn sie in [d]-hinab kommen, lauter Zwiebeln [e]-Die gefüllte Feuer-Lilien sind [b]-unter die prächtigsten Gewächse zu [z]-dem eine einige solche Blume aus [e]-zwantzig bis dreyßig Blättern [b]-wie obgedacht, der Lilien-Saamen bey [v]-ten reiff wird, als geschiehet die Fort[p]-zung sowohl der weissen als gelben Lilien [a]-sichersten von den Zwiebeln, welche [m]-wehnter massen schuppigt, und daher [v]-Zwiebeln anderer Gewächse merklich [u]-schieden sind. Aus einer jeden solchen [S]-pe, sowohl der Lilien, als aller andern [d]-richten Zwiebel-Gewächse, erwächset [e]-Zwiebel, durch welche wieder neue [B]-hervor gebracht werden können. Alle [o]-meldte Sorten erfordern eine fette Erd[e] lieben einen Ort, der etwas mehr [s]-als Sonnen-reich ist, doch wollen sie [a]-nicht allzu feuchte oder naß stehen, [w]-sonsten gar leichtlich verfaulen. Sie [w]-allemahl, nachdem sie drey Jahre in [d]-Feld gestanden, im Herbst heraus genom[m]-aber auch weil sie noch vor dem Winter [z]-treiben beginnen, gar bald wieder ein[g]-werden, und zwar nicht einzeln, sond[e]-

esmahls drey oder vier Zwiebeln zusammen. ie dauren gar wohl über Winters in Gar- n, doch ist die gefüllte weit zärter, und da- ero wider die Kälte mit Stroh zu bedecken nd zu verwahren. Die Persianische Lilie der Persianischer Federbusch, ist eine aus- indig schöne Blume, deren länglicht weisser iel einen runden, starcken fast zwey Ellen ho- n und mit vielen gestriemten Blättern rings mher besetzten Stengel treibet. Oben hin- s an und um demselben befinden sich eine lenge Purpur- oder Violet-farbne sechsblät- richter Blumen, die wie Glöcklein an nieder- bogenen Stielen unter sich hangen, und eine nge zugespitzte Säule oder Pyramide vorstel- n. Die Blumen sind eines widerwärtigen Ge- chs. Aus dem Grunde derselben steigen et- he Goldfarbne Zäserlein hervor, welche de- n Blumen noch ein schöneres Ansehen ge- n. Dieses Gewächse will nur mittelmäßi- Sonne, und eine Erde, wie die Küchen- äuter haben, auch vier oder fünff Finger ff und eine Spanne weit von einander ste- n. Man muß sie, wie die Kaiser-Krone sel- n aus der Erde nehmen, wenn aber solches schiehet, so muß es im September seyn, und r Kiel bald wiederum in die Erde gesetzet, ch zur Winters-Zeit wohl bedecket werden. chade ists, daß diese ungemein schöne Blume y uns so schwer zu erhalten ist, weil ihr Kiel n Jahren zu Jahren abnimmt und geringer rd. Es finden sich aber noch drey andere ten der Lilien, welche keine Zwiebeln ha- n, sondern mit Wurtzeln versehen sind, d Asphodel-Lilien, auch Tag- oder Schlaff- ien genennet werden. Asphodel-Lilien, il ihre grüne Blätter den Asphodel-Blät- n gantz ähnlich sehen; Tag-Lilien, weil über einen Tag nicht offen bleiben, sondern s des Morgens aufgehet, sich des Abends eder zuschliesset und verwelcket; Schlaff- ien, weil einige glauben, daß der Geruch selbigen schlaffend machen solle. Die eine t dieser Lilien ist Schwefel-gelb, und hat ei- n sehr angenehmen Pflaumen-Geruch; die dere ist gelb-röthlicht, und einer abgestorbe- n Farbe ähnlich, dabey auch eines widrigen ruchs; die dritte ist gantz weiß und ziemlich . Die gelb-rothe Art vermehret sich unter e Erden von sich selbsten mehr, als es denen rtnern lieb ist, und hat man also keine ühe damit; die Schwefel-gelbe aber, weil etwas weicher, gebrauchet mehrere Auf- t. Sie erfordern beyde einen guten lu- n Grund, und wollen nicht gern versetzet rden, auch blühen die Wurtzeln erst im an- n Jahr nach ihrer ersten Einsetzung; sol- nnach ist es am rathsamsten, daß man alle ey Jahre die Erde ein wenig hinweg räu- t, und den alten Stöcken etwas von den rut-Wurtzeln mit Vortheil abnimmet, so, ß jene unverrückt stehen bleiben, den Grund er auflockert und erfrischet, welches ihnen ch, nach bereits erfolgter Verblühung und welckung überaus verträglich ist. Wollte d müste man sie aber ja versetzen, so muß solches bey wachsenden Mond im Herbst ge- schehen. Bey Abnehmung der jungen Brut- Wurtzeln hat man vornemlich dahin zu sehen, daß man sie nicht zu klein absondere, sondern etliche Hertz-Triebe beysammen lasse, damit sie nicht allzu sehr wuchern und die Blumen- Stengel dadurch aus- und zurücke bleiben. Wer gerne im Herbst oder Winter blühende Lilien haben wolte, nehme die Stengel mit samt ihren Blumen, ehe sie noch aufgegan- gen sind, thue sie in ein irdenes Geschirre, oder in eine hölzerne inwendig wohl ausge- pichte Röhre, vermache es äusserlich so genau, daß keine Lufft darzu zu kommen vermag, ver- grabe es in die Erde, und setze, wenn man es im Herbst oder Winter wieder heraus nimmt, die Stengel mit den Blumen in laulichtes Wasser, so gehen die Blumen auf. Die Wurtzel von der weissen Lilie zeitiget, kühlet, lindert und zertheilet, und wird nur äusser- lich wider die schmertzhaffte güldene Ader, Brand-Schaden, Geschwüre und allerley Ge- schwulsten gebrauchet. Die Blumen lindern, zeitigen, und sind äusserlich vor die Rose, Brand, Wunden und alte Schäden gut zu gebrauchen. Die gelbe Zasern in denen Li- lien vertreiben die gelbe Sucht. Aus den Blättern wird ein Wasser gezogen, welches in Mutter-Beschwerden und andern Weiber- Kranckheiten sowohl, als in der Lungensucht, Engbrüstigkeit, und wider die kalte Flüsse des Haupts fürtrefflich gut ist. Die weissen Li- lien-Blätter werden in Baum-Oel geweicht, und das bekannte heilsame Lilien-Oel davon gemacht, welches die erhärteten Flechs-Adern erweichet, allerley Schmertzen lindert, die Geschwüre zeitiget, die Finnen vertreibet, und den fliessenden Grind heilet, auch nebst der weissen Lilien-Salbe zu verschiedenen an- dern Zuständen dienlich ist. Die sogenannte Heidnische Lilie ist unter dem Wort Türki- scher Bund, und die Wasser-Lilie unter der See-Blume, Schwertel-Lilie aber ih- res Orts zu suchen.

Lilium Convallium, siehe Mayen-Blümlein.

Limonade, Limonien-Wasser, ist ein küh- lendes Getränckе, welches von Wasser mit Zu- cker und Citronen- oder Limonien-Safft zube- reitet wird. Man machet die Limonaden auf allerhand Art; Denn einige nehmen auf eine Meß-Kanne frischen Brunnen-Wassers, drey oder vier Citronen, schneiden die äusserste gelbe Schale sauber davon herab, werffen solche in das Wasser, decken das Geschirre wohl zu, und lassen es also ein paar Stunden stehen, nach- mahls drücken sie den Safft aus den geschälten Citronen vollends hinein, lassen es wieder eine halbe Stunde stehen, denn seihen sie das Was- ser acht oder neun mahl durch ein dichtes Tuch, und werffen so viel gestossenen Zucker hinein, als sie vor nöthig erachten, und giessens noch etliche mahl aus einem Gefässe in das andere, lassen es auch wohl noch ein paar mahl durch das Tuch lauffen, damit der Tranck recht lau- ter werde. Einige hängen auch gleich an-

feinen eigenen zahlreichen Verwandten, und zu denselben kommet in der Gestalten einander ähnlich, und sind sie auch in Ansehung der Früchte. Wenige wachsen auch in Europa, und diejenigen, welche hieher gebracht worden, sind meistens in Gärten zu finden. Ausführlich ist davon gehandelt worden, als man von den Pomeranzen, welche die vornehmsten unter diesen Früchten sind, Nachricht gegeben hat. Ich will hier nur einige Anmerkungen beifügen, welche ich in meinen Reisen gemachet habe. Die Limonien sind in Ansehung der Größe, Gestalt und Farbe der Früchte, wie auch in Ansehung der Blätter, sehr verschieden. Einige sind groß, andere klein, einige sind rund, andere sind länglicht, einige sind gelb, andere grün, und einige sind weiß. Einige haben dicke, andere dünne und weiche, einige harte Schalen, und einige sind ganz glatt. Die Blätter sind bald breit, bald schmal, bald groß, bald klein, bald dicke, bald dünne, bald glatt, und bald rauh. Einige haben auch Dornen, andere aber sind ohne Dornen. Ich will nicht alle Arten, welche ich gesehen habe, beschreiben, sondern nur diejenigen, welche mir die vornehmsten scheinen, und welche ich selber gebauet habe.

Die Limonien, welche in Europa gebauet werden, sind meistens Bastarde, welche durch Vermischung der Limonien mit den Pomeranzen entstanden sind. Diese Bastarde haben eine Mittelgestalt zwischen beyden, und sind in Ansehung der Früchte, wie auch der Blätter, sehr verschieden. Einige sind den Limonien, andere den Pomeranzen ähnlicher. Einige haben eine Mittelgestalt zwischen beyden. Einige sind groß, andere klein, einige sind rund, andere länglicht, einige sind gelb, andere grün, und einige sind weiß. Einige haben dicke, andere dünne und weiche, einige harte Schalen, und einige sind ganz glatt. Die Blätter sind bald breit, bald schmal, bald groß, bald klein, bald dicke, bald dünne, bald glatt, und bald rauh. Einige haben auch Dornen, andere aber sind ohne Dornen. Ich will nicht alle Arten, welche ich gesehen habe, beschreiben, sondern nur diejenigen, welche mir die vornehmsten scheinen, und welche ich selber gebauet habe.

Die Limonien, welche in Europa gebauet werden, sind meistens Bastarde, welche durch Vermischung der Limonien mit den Pomeranzen entstanden sind. Diese Bastarde haben eine Mittelgestalt zwischen beyden, und sind in Ansehung der Früchte, wie auch der Blätter, sehr verschieden. Einige sind den Limonien, andere den Pomeranzen ähnlicher. Einige haben eine Mittelgestalt zwischen beyden. Einige sind groß, andere klein, einige sind rund, andere länglicht, einige sind gelb, andere grün, und einige sind weiß. Einige haben dicke, andere dünne und weiche, einige harte Schalen, und einige sind ganz glatt. Die Blätter sind bald breit, bald schmal, bald groß, bald klein, bald dicke, bald dünne, bald glatt, und bald rauh. Einige haben auch Dornen, andere aber sind ohne Dornen. Ich will nicht alle Arten, welche ich gesehen habe, beschreiben, sondern nur diejenigen, welche mir die vornehmsten scheinen, und welche ich selber gebauet habe.

Die Limonien, welche in Europa gebauet werden, sind meistens Bastarde, welche durch Vermischung der Limonien mit den Pomeranzen entstanden sind. Diese Bastarde haben eine Mittelgestalt zwischen beyden, und sind in Ansehung der Früchte, wie auch der Blätter, sehr verschieden. Einige sind den Limonien, andere den Pomeranzen ähnlicher. Einige haben eine Mittelgestalt zwischen beyden. Einige sind groß, andere klein, einige sind rund, andere länglicht, einige sind gelb, andere grün, und einige sind weiß. Einige haben dicke, andere dünne und weiche, einige harte Schalen, und einige sind ganz glatt. Die Blätter sind bald breit, bald schmal, bald groß, bald klein, bald dicke, bald dünne, bald glatt, und bald rauh. Einige haben auch Dornen, andere aber sind ohne Dornen. Ich will nicht alle Arten, welche ich gesehen habe, beschreiben, sondern nur diejenigen, welche mir die vornehmsten scheinen, und welche ich selber gebauet habe.

Länge ein Ritzgen hinein, und wirfft sie in frisches Wasser, lässet sie nachgehends in einem Kessel mit Wasser so lange sieden, bis sie etwas weich worden. Wenn sie sich mit einer Steck-Nadel weich stechen lassen, nimmt man sie heraus, leget sie in frisches Wasser, lässet sie drey oder vier Tage darinnen liegen, und giebt ihnen alle Tage dreymahl frisch Wasser. Nach diesen sucht man durch den geschnittenen Spalt das Marck samt den Kernen heraus zu bringen, daß die Frucht in ihrer Form bleibe, oder man zerschneidet sie in halbe oder vier Theile, und wirfft sie wieder in frisches Wasser, darinnen sie noch einen Tag oder Nacht liegen bleiben können. Hernach thut man so viel Zucker in einen Kessel, als man, die Limonien darinnen sieden zu können, von nöthen, giesset etwas Wasser darauf, daß es zerschmeltze, setzet ihn hernach aufs Feuer, und lässet ihn eine Viertel-Stunde sieden, schäumet ihn fein rein, nimmt sodenn den Kessel vom Feuer, leget die Limonien, von welchen man vorhero das Wasser rein abtrieffen lassen muß, in den Zucker, hierauf lässet man es zusammen eine Viertel-Stunde sieden, nimmt den Kessel wieder vom Feuer, und lässet ihn eine Stunde oder anderthalbe stehen, tauchet aber indessen die Limonien immer unter, darnach setzet man sie wieder aufs Feuer, und lässet sie, wenn sie eine Viertel-Stunde lang gesotten, wieder so lange stehen, wie schon gemeldet. Wie sie nun also fünff oder sechs mahl ab- und übergesetzet worden, so nimmt man auf die letzte die Limonien, wenn sie ein wenig verkühlet, heraus, und leget sie auf ein mit ein wenig Stroh überbreitetes Gegitter, damit sie auf solchem allmählig treuge werden. Den Limonien-Safft zu machen, schneide man die gelbe Schalen von denen Limonien fein dünne und Stück-weise herab, thue dieselbe in ein Glas, und setze sie in den Keller, drucke hernach den Safft auch in ein Glas, so viel möglich, als aus dem Marck zu bringen, setze es also verdeckt an einen Ort, laß es drey Tage stehen, damit er sich setze, hernach seihe und giesse man ihn etliche mahl durch einen wollenen Sack, daß er fein klar werde, alsdenn giesse man ihn in das andere Glas über die Schalen, lasse es also einen oder zwey Tage beysammen stehen, seige den Safft wieder durch ein Tüchlein, drucke die Schalen aus, und lasse sodenn den Safft noch etliche mahl durch einen wollenen Sack lauffen, damit er, so viel möglich, lauter werde. Zu einem Pfund dieses Safts nun nehme man anderthalb Pfund gestossenen schönen Zucker, giesse den Safft über den Zucker in einen irdenen Tiegel, setze es auf eine Kohl-Pfanne, und lasse es also stehen, bis der Zucker gantz zergangen ist, doch daß es nicht siede, rühre es auch zu Zeiten mit einem höltzernen Löffel auf, (denn man darff weder mit Silber noch mit einem andern Metall hinein greiffen) hebe alsdenn den Safft herab, und seige ihn, wenn er kalt worden, durch ein dickes Tüchlein in ein Glas, welches man wohl zubinden und behörig verwahren muß. Man versetzt diesen Safft auch zuweilen mit Bisam oder Ambra, und stellet ihn in kleinen Fläschlein an die Sonne. Ohne Feuer den Limonien-Safft zu machen, pflegt man auf ein Pfund Limonien-Safft zwey Pfund Zucker zu nehmen, und solches zusammen in einem Glas an die heisse Sonne zu stellen. Dieser also an der Sonnen oder am Feuer bereitete Safft dienet, in Fiebern den Durst und Hitze zu stillen und zu dämpffen; dahingegen der rohe Safft aus den sauren Limonien, wenn er häuffig und unvermischt genossen wird, dem Magen sehr schädlich ist, weil er eine solche Schärffe bey sich hat, daß er Perlen, Edelgesteine und dergleichen aufzulösen vermag. Der aus unzeitigen Limonien gepreßte Safft, auf drey Loth mit Malvasier getruncken, treibet den Nieren-Stein gewaltig aus, und tödtet die Bauch-Würme. Aeusserlich gebraucht man ihn wider die Krätze und Wartzen, machet auch die Hände zart und weiß, wenn man ihn mit ein wenig Saltz vermischt, und sich damit wäschet; doch muß man die Hände von sich selbsten trocken werden lassen. Die Limonien-Schalen, nachdem der Safft ausgedruckt ist, wenn sie auch schon faul sind, so sie mit Kessel-Rus vermischt, und also das schwartze Leder oder Schuhe damit gerieben werden, geben einen überaus schönen Glantz, als ob sie neu wären. Limonien und Pomerantzen-Schalen eine Hand voll mit zwey Loth Würtz-Nägelein und Zimmet in stinckenden Wein gehänget, und denselben vier Wochen ruhen lassen, machet solchen wieder gut. Der Rauch von dürren Limonien-Schalen vertreibet allen andern bösen Geruch, ingleichen auch, wie man sagt, die Schlangen; mit dem Safft kan man Dinten-Flecken aus leinenem Zeuge bringen. Die gar kleinen Limonien, wenn sie nur wie eine Olive, oder noch kleiner sind, die ohnedis abfallen, kan man in Eßig und Saltz einmachen. Man macht auch von Limonien-Scheiben, nachdem die Aepffel geschälet, einen eilfertigen Salat, wenn man Zucker darauf streuet. Uiber dem aber kan man mit Hülffe dieses Saftes aus Sellerie-Wurtzeln, wenn dieselbe in dünne Scheiben geschnitten, und mit Zucker wohl über- und durchstreuet, eine Weile gelegen haben, dergleichen verfertigen, indem man Limonien-Safft darüber drücket, und wieder eine Weile stehen lässet. Die Limonien kan man übrigens in frischen Zimmern in Sand, Kleyen oder Hirsen lange gut erhalten.

Limonien-Baum, der Baum, auf welchem die nächst vorher beschriebene Früchte, nemlich die Limonien, wachsen. Er ist in der Grösse eines Citronen-Baums, deme er auch sonsten in vielen Stücken gleich kommt, denn seine Aeste und Zweige sind schlanck, und mit einer grünen Rinde bedeckt, daran hin und her Stacheln oder

Sinnen, Sinn. Diese Wörter aber, welche der Partikel und Wörter bedarf, haben eine besondere und eigentümliche Bedeutung, und ein Wort braucht nicht, dasjenige, das ein anderes bedeutet, zu wiederholen. Wenn Wörter allein, ob sie schon eine Bedeutung haben, noch keinen Satz machen, so können sie doch einen Teil desselben ausmachen. Der Unterschied besteht darin, daß, wenn Wörter allein stehen, sie entweder Subjekt oder Prädikat sind, und sie sind es, wenn sie nur einen Teil des Satzes ausmachen, nicht. Die Wörter, welche Subjekt und Prädikat sind, sind Substantiva, Adjektiva, Verba, Adverbia und Präpositionen. Die Wörter, welche nur einen Teil des Satzes ausmachen, sind Artikel, Pronomina, Konjunktionen und Interjektionen. Die Artikel sind zwei, der bestimmte und der unbestimmte. Der bestimmte Artikel wird vor diejenigen Wörter gesetzt, welche bestimmt werden sollen, und der unbestimmte vor diejenigen, welche unbestimmt bleiben sollen. Der bestimmte Artikel wird vor alle Substantiva

Wurtzeln dieser Bäume, sollen alle drey Jahr gereiniget und erfrischet, zu dem Ende der Baum mit samt der Erden ausgehoben, etwas von dem Erdreich rund umher weggethan, die Wurtzeln, wo sie zu lang, und bis an das Gefäß reichen, beschnitten, und also der Baum in ein frisches Erdreich wieder eingesetzet werden. Die Erde in dem Gefässe soll man luckter halten, und demnach, so bald im Frühling, wenn sie an die freye Lufft gebracht werden, um den Stamm umgraben, auch damit den Sommer durch monatlich fortfahren, damit von dem Erdreich die Wässerung besser durchgelassen, und die Wurtzel nicht beschwe-ret werde. Wenn das Laub sich zu krümmen beginnet, und welck wird, ist es eine Anzeige, daß sie begossen seyn wollen, welches mit lauichtem Wasser, ohne Berührung des Stammes, geschehen soll. Im Herbst, so bald man sich der Nacht-Fröste zu besorgen hat, muß man die Limonien-Bäume, nebst denen andern ausländischen Bäumen und Schirm-Gewächsen fein trocken in das Gewächs-Haus bringen, und dahero die Bäume mit ihren Gefässen acht Tage zuvor, ehe sie dahin kommen, auf die Seite legen, damit der Regen das Erdreich nicht treffe, oder, so es bereits geschehen, die überflüssige Feuchtigkeit heraus lauffen könne. Das Begiessen soll im Winter gar sparsam geschehen, und nur zur höchsten Noth, so soll man auch eher nicht im Gewächs-Hause einheitzen, bis ein zu diesem Bäumlein gestelltes Gefässe mit Wasser zu frieren beginnet; Man muß aber mit dem Einheitzen gar vorsichtig umgehen, damit ihnen durch überflüssige Hitze, welche sie so wenig, als Frost und grosse Kälte ertragen können, kein Schaden geschehe. Wenn es nur so warm, daß sie nicht erfrieren, so ists schon genug. Wenn aber im Winter warmes Thau-Wetter ist, so muß man die Thüren und Fenster öffnen, und ihnen frische Lufft zugehen lassen, weil sie solche gerne leiden mögen.

Limonien-Safft, siehe **Limonie**.

Lincker Flügel, suche Flügel.

Linde, ist ein grosswachsender, breitästiger, und einen starcken und dicken Schatten machender Baum, welcher wegen seiner guten Eigenschafften vor einen der nutzbarsten geachtet wird. Er ist sowohl in dem Busch- als Laub-Holtz, als auch im schwartzen oder Tangel-Holtze zu finden, wiewohl er wegen seiner unglaublichen starcken Wurtzel, die er in der Erden weit um sich schläget, und dadurch das Holtz um sich herum vertilget, solches auch durch seine weit ausgebreiteten Aeste ersticket, nicht wohl mit Nutzen auf denen Schlägen oder Gehauen, unter andern Last-Reissern zu dulten, sondern besser allein auffer dem Holtze stehet, oder mit andern seines gleichen einen besondern Wald formiret, oder auch zu Busch- oder Unter-Holtze gezogen wird, als worzu die Linde, wegen ihres nastigen und geschwinden Wuchses, vor viel andern Bäumen sehr dienlich ist. Der Stamm dieses Baumes gelanget zu einer solchen Stärke, dergleichen kaum an einem andern Baume zu finden ist. Unter der äussern harten und schwärtzlichen Rinde hat er ein zähes Bast, welches man vor alters, an stat des Papiers, darauf zu schreiben, gebrauchet, heut zu Tage aber Decken oder Matten, die Kauffmanns-Waaren darein zu packen, Seile, Bast-Bänder und andere Sachen daraus verfertiget, wiewohl auch mancher guter Stamm dadurch verderbet wird. Die Aeste können durch menschlichen Fleiß dergestalt ordentlich und zierlich gezogen werden, daß, wenn sie zu ihrer behörigen Stärcke und Weite gelangt, man gantze Säle von Holtz darauf bauen kan, untenher aber etliche hundert Menschen Schatten haben mögen. Seine Blätter sind breit-rundlich, vornen auf eine Spitze auslauffend, und am Rand herum scharff gekerbt, haben eine schöne grüne Farbe, und geben einen dichten und angenehmen Schatten. Die Blüthe ist erstlich grün und mit Flügeln bedecket, wenn sie aber aufgeblühet, ist sie gelblicht, und bestehet aus fünff Rosen-förmig zusammen gesetzten Blättern, eines angenehmen Geruchs, wodurch die Lufft weit und breit um dergleichen Bäume erfüllet, und die Bienen, die ihren Honig davon bereiten, angelocket werden. Auf die Blüthe folget eine runde Frucht, in der Grösse und Gestalt eines kleinen Kirsch-Kerns, daran iedoch die Schale mürber und leichter zu zerbeissen, auch der inliegende Kern eines süssern Geschmacks ist. Diese Kerne sind der Saamen, wodurch die Fortpflantzung und Vermehrung der Linden geschichet; sie werden im Augusto und September zeitig, welches man erkennen kan, wenn die Knöpfflein oder Hülslein aufbersten. Das Holtz, so von den Würmern nicht leicht angegriffen wird, ist schön weiß, weich und zähe, und wird dahero zu allerley Hausrath, sonderlich von denen Bildhauern, Drechslern und Tischern, zu ihrer Arbeit vielfältig gebrauchet; es giebt auch ein treffliches Brenn-Holtz, sowohl zu Scheiten zu schlagen, als auch zu Reißig, nur daß seine Kohle nicht lange nachhält. Im Wetter hat es fast die Eigenschafft als das Weidene, und ie mehr man den Stamm köpffet, ie mehr treibet er in das Holtz oder in die Aeste, dahero dieser Baum sich vor andern wohl zu Marck- oder Mahl-Bäumen schickt, weil er wegen seiner starcken Wurtzel nicht allein in Winden und Wettern sehr dauerhafftig, sondern auch vor der Fäulniß ziemlich sicher ist. Wegen seines schönen und schattichten Laubes, und wohlriechenden Blüthe, ist er zu Anlegung der Alleen und Spatzier-Gänge, und in andern Lust-Orten wohl zu gebrauchen, insonderheit sind die hier und dar damit besetzte Strassen und gemeine Wege, eine treffliche Zierde, einer auch bisweilen nicht allzu angenehmen Gegend. Die Linde soll, wie einige wollen, zweyerley, nemlich männlichen und weiblichen Geschlechts seyn. Das Männlein soll ein härteres, knorrichters, gröberes

beres und rothgelbliches Holtz, und eine spröde Rinde, die sich nicht wohl biegen lässet, sondern springet, haben, und weder Blüthen noch Früchte oder Saamen bringen, dahingegen das Weiblein, als unsere obbeschriebene Linde, nicht nur beydes träget, sondern auch an Holtze und Bast weicher und gelinder ist. Wiewohl dieser Unterschied von andern nicht zugestanden, sondern solche Veränderung pur der unterschiedlichen Eigenschafft und Beschaffenheit des Erdbodens, darinnen sie stehen, zugeschrieben wird. Und überhaupt ist diese Unterscheidung, so die Alten bey vielen andern Bäumen angenommen, die Hauswirte aber noch im Gebrauch haben, nur auf eine geringe Aehnlichkeit mit dem Geschlechts-Unterschiede der Thiere gegründet, sonst aber in der Natur ohne Grund. Wo die Fortpflantzung eines Geschöpffes nicht durch die Vermischung männlicher und weiblicher verschiedener Zeugungs- und Geburts-Glieder geschicht, da kan man nicht eigentlich ein männliches und weibliches Geschlecht annehmen. Allein weil man unter denen Thieren bey dem weiblichen insgemein eine zärtlichere und weichlichere Natur antrifft, dieses auch die Früchte trägt, das männliche Geschlecht aber stärcker, rauher und robuster ist, und zwar Früchte zeuget, aber nicht träget; so hat man nach diesem Unterschied die Bäume auch, wo solches in einer Art angetroffen wird, in Männlein und Weiblein getheilet. Und so verhält sichs auch bey denen Linden. Unsere gemeine Blüth- und Saamen-tragende Linde führet bey einigen den Nahmen Gras-Linde, zum Unterscheid der sogenannten Stein-Linde, welche kleinere dunckelgrünere und festere Blätter hat, als jene, und in Italien und Franckreich, da sie wächset, und fast stets grünet, zu Anlegung der Hecken und Zäune gebraucht wird. Unsere Linde will einen etwas feuchten guten Boden haben, wiewohl sie auch auf schlechterem Grunde, in hohen Wäldern und unter dem schwartzen Holtze gefunden wird. Die Fortpflantzung dieses Baumes geschichet entweder obgedachter massen durch den Saamen, welcher alsobald, nachdem er reiff und eingesammlet worden, frisch gesäet werden muß, damit er die Herbst- und Winter-Feuchte erlange, und desto eher aufgehe: Denn wo er unter und zwischen andere Bäume fället, wodurch ihme die Feuchtigkeit und Witterung entzogen und benommen wird, oder auch, wenn dürre Jahres-Zeiten eintreten, so gehet er nicht auf, sondern er lieget entweder und verbuttet in sich selbsten, oder wird von Ameisen, Schnecken und andern Gewürme, ingleichen von Mäusen und dergleichen Ungeziefer gefressen und beschädiget. Um dieser Ursache willen, und weil es auch sonsten mit dem Saamen langsam hergehet, ist die Vermehrung durch die Schößlinge gemeiner und beliebter. Theils stecken sie auch, wie die Satz-Weiden, alleine sie wollen auf diese Art wohl gepfleget seyn, und gute Witterung haben, sonst verderben sie und gehen aus. Bey dem Verpflantzen dieses Baums schneidet man gerne den Wipffel ab, so bekommt er desto eher, und kan nicht so leicht vom Schnee und Wind gedrücket werden. Aus alten Linden wächset die bekannte Linden-Mistel mit knotichten Stengeln, länglichen bleichgrünen dicken Blättern und weissen Beerlein, aus welchen der Vogel-Leim bereitet wird. Dieses Gewächse ist ein gutes Mittel wider die fallende Sucht, und wenn die Beerlein mit Eßig gesotten eingenommen werden, stillen sie allerhand Blut-Flüsse, gerülmet aber dienen sie wider die rothe und weisse Ruhr. Der an den Linden wachsende Schwamm bewahret das Vieh für anfallenden Kranckheiten, wenn man ihn in das Wasser leget, daraus solches getränckt wird. Die Linden-Blätter zerknirscht und aufgelegt, sind gut wider den Krampff und die geschwollene Füsse. Aus der Blüthe wird ein Wasser gezogen, welches eine gute Haupt-Stärckung ist, das Hertzklopffen stillet, und wider Ohnmachten, Schwindel, Schlag, fallende Sucht, Stein, Bauchgrimmen und geronnenes Geblüte im Leibe dienlich ist; äusserlich aber die Flecken des Angesichts vertreibet, und die Schmertzen der Augen stillet. Die von der Linden-Blüthe bereitete Latwerge ist ein treffliches Mittel wider die Haupt-Flüsse und fallende Sucht, als welches auch der Spiritus aus der Linden-Blüthe verrichtet, welcher zugleich das Haupt und das Gedächtniß stärcket, den Schwindel vertreibet und dem Schlag wehret. Die Knospen und Blätter, ingleichen auch die mittlere Rinde in Wein gesotten und getruncken, ist gut wider das Bauchgrimmen, befördert den Harn, und treibet den Stein und monatliche Zeit. Die innere Rinde in kleine Stücke zerschnitten, und eine Zeit lang ins Wasser geleget, giebt einen zähen Schleim von sich, welcher auf ein Tüchlein gestrichen und übergelegt, den Brand gewaltig kühlet und löschet, auch die podagrischen Schmertzen lindert. Wenn man die Linde im Frühling anbohret, wie man mit denen Bircken sonst zu thun pfleget, läufft ein Safft heraus, welcher den Stein treibet, das Geblüte reiniget, und täglich dreymahl, nemlich des Morgens früh, zu Mittage und Abends, zu drey bis vier Unzen eingenommen, ein bewährtes Mittel wider die fallende Sucht ist. Der Safft kan entweder alleine oder mit Linden-Blüthe vermischt, an der Sonne destilliret werden. Die lindenen Kohlen annoch glühend mit Eßig abgelöscht, und mit zerstossenen Krebs-Augen eingenommen, zertheilen das von einem harten Fall im Leibe geronnene Geblüte, und stillen das Blut-Speyen. Wenn man im Frühling, da die Linden treiben, Aeste davon abhauet, solche schälet, und die Schalen vier Wochen lang im Wasser liegen lässet, so gewinnet man das obgedachte Linden-Bast.

Linden-Honig, siehe Honig.

Linck,

Linse, ist eine bekannte Hülsen-Frucht, deren man zweyerley Gattungen hat, kleine und grosse. Die kleine, gemeine oder Feld-Linse, treibet schwache ohngefehr einer halben bis drey Viertel Ellen lange Stengel, welche zur Erde sincken, wo sie nicht von einigen in der Nähe stehenden Pflantzen unterstützet werden. Ihre Blätter sind länglich, denen Wicken-Blättern gleich, ausser daß sie kleiner, und ihrer mehr an einem Stiele stehen. Die Blüthen sind weißlicht, nach welchen kleine kurtze Schoten folgen, in deren jeder zwey oder drey kleine runde platte, in der Mitte etwas erhabene, und am Rande dünne Saam-Körner liegen, die hart, glatt, und einer weiß-gelb- oder röthlichten Farbe sind. Diese Linsen werden in Sommer-Aecker, die etwan vor dem Jahr gedünget worden, oder auch in drey-jährigen Mist gesäet; der Acker darzu wird gemeiniglich ausser den Stoppeln nur auf eine Art, wie zum Haber oder Erbsen, im Merz etwan auf Mariä Verkündigung, oder auch zu Anfang des Aprils gearbeitet, und denn im nächsten Vollmonden, wie die Erbsen, doch gar dünne gesäet. Sie wollen einen wohl zugerichteten Acker haben, und so bald sie eingesäet sind, behörig untergeeget seyn. Wenn sie endlich im August reiff, werden sie wie die Erbsen abgehauen, und nachdem sie zween oder drey Tage auf dem Acker gelegen, in Stroh-Seile gebunden, fein trocken eingeführet, und in der Scheune oben über der Tenne, auf die sogenannte Empor-Scheune geleget. Ihren Ausdrusch belangend, werden sie nur, wie die Erbsen, gleich aufgebreitet, und so ein Stroh nach dem andern abgedroschen; darnach schüttet man das abgedroschene Stroh aus, und bindets in Stroh-Seile, welches denen Lämmern und abgesetzten Kälbern gegeben wird, doch ist es vor die Lämmer am bequemsten. Die Körner werden gewurfft und zusammen aufbehalten; das Abrührig oder Abrechling wird unter die Spreu gethan, und denen Stuten das Futter mit angemacht. Die grossen Welschen oder Garten-Linsen sind in allen Stücken schöner und grösser, blühen weiß und bringen Saam-Körner, welche zwey oder drey mahl so groß sind als die gemeinen Linsen. Man säet sie ebenfalls im Frühling in ein wohl zugerichtetes Garten-Land, und wollen sie besser und grösser gerathen, wenn der Saame vorhero in Mist-Wasser gequellt worden. Die Linsen sind in einer Haushaltung eine nützliche Frucht, und für das Gesinde, welches selten mit niedlichen Bißlein kan gesättiget werden, eine ersprießliche Speise, die durch die Arbeit zu einer leichten Verdäuung zu bringen sind, wenn sie anderst mäßig und mit Eßig gemacht, genossen werden: Denn insgemein rechnet man sie unter die ungesunden und unverdaulichen Speisen, welche vor zarte Leute nicht dienen, sondern nur zur Veränderung oder Abwechselung, und zwar selten ihnen zu vergönnen seyn, absonderlich wenn sie sauer mit Zwiebeln, mit brauner Butter, mit Bratwürsten, mit Cotelets, mit gebratener Kalbs-Leber, oder mit gebackenen Eyern, Ochsen-Augen genannt, zugerichtet werden. Bey diesen allen müssen dieselben zuvörderst reine gelesen und erst in Wasser fast weich gekochet, dieses hernach aber mit Eßig vermehret werden, worauf man sie mit solcher Brühe ganz kurtz einsieden lässet. In Erwehlung derselben, siehet man darauf, daß sie jung und nicht so harte seyn, ingleichen schöne licht und hell von Farbe, und ja nicht so röthlicht, welches ein Merckmahl, daß sie alt und folglich desto unverdaulicher sind. Wenn man sie gar zu offt in der Speise geniesset, sollen sie nicht allein dem Gesichte schaden, den Magen beschweren und die Gedärme aufblähen, sondern auch melancholisches Geblüte, und die daraus entspringenden Kranckheiten verursachen. Die erste Brühe, welche man, bey Kochung der Linsen, von denenselben abgiesset, wird denen Kindern eingegeben, ihnen die Bauch-Würme abzutreiben; das Gesichte damit gewaschen, soll die Sommer-Sprossen vertreiben, welches auch das aus denen Linsen gezogene Wasser verrichtet. Aus dem Linsen-Mehl wird mit Wasser und Eßig ein Brey gekocht, welcher Pflasterweise auf ein Tuch gestrichen und übergelegt, Seiten-Wehe und Miltz-Stechen vertreibet, und die geschwollene Mandeln heilet.

Linsen-Baum, ist ein kleiner Baum oder Staude, so sechs bis acht Fuß hoch wächset, und im Garten unter denen Schirm-Gewächsen gehalten wird. Der Stamm ist nicht sehr dick, iedoch mit vielen schwartzen Aesten besetzet; die Blätter sind den Senes- oder Senet-Blättern ziemlich gleich, nur daß sie vornen nicht spitzig, soudern rundlicht seyn, dahero dieses Gewächse von denen Gärtnern insgemein Senet-Baum genennet wird. Die Blüthe, welche gelb ist, und wie die Genister- oder Ginst-Blume aussiehet, kommt im May herfür, und bleibet bis in den Sommer hinein, darauf folgen runde aufgeblasene erstlich grüne, darnach Purpur-braune Schoten, welche, wenn man sie jähe zusammen drückt, einen Knall von sich geben. In denenselben wächset ein harter Saame denen Feld-Linsen ähnlich, daher der Nahme Linsen-Baum entsprungen. Die Blasen bleiben das gantze Jahr an dem Bäumlein hangen, bis wieder andere wachsen, also, daß alte und neue zugleich daran gefunden werden. Die Vermehrung geschiehet beydes durch den Saamen und durch die Brut oder Zerreissung des Stockes, welche letztere Art geschwinder ist, und dahero der erstern billig vorgezogen wird: Denn so man ihn vom Saamen gezeuget, bekommt er in denen ersten dreyen Jahren mehr nicht als einen eintzigen Stamm, im vierten seine Aeste, und wird folgends zu einem mittelmäßigen Bäumlein. Vor dreyen Jahren muß die Pflantze mit keinem Messer beschnitten werden, sonst verdirbet er, hernach aber kan man ihm seinen Gipffel benehmen, so blühet er gleich darauf im folgenden

Zeile. Die Bäume stammen in der Regel aus meiner Baum-Schulen-Anstalt; sie haben daher vorzügliche Wurzeln und sind gesund.

Meine Baumschulen enthalten in Zeilen, und auch zu einem schönen Stamm gezogen, viel von der Sämlings-Art, als: Aepfel, Birnen, Pflaumen, Kirschen, Pfirsiche, Aprikosen, Nüsse, Quitten, Mispeln, Maulbeeren, Eberesche, Weißdorn, Schlehen, Hagebutten, Rosen, Flieder, Jasmin, Trauer-Weide, Pappeln, Akazien, Trauben, Stachelbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren, Spargel, Rhabarber, Meerrettig, Artischocken, Topinambur, Erdnüsse, Zuckerwurzeln, Kartoffeln

er auf die Fütterung fliegen, dabey giebt man ihnen gleichwohl des Tages satt, und wartet ihrer fleißig, damit sie gerne wieder kommen, und auf dem Teiche seyn, auch die Fremden mit ihrem Geschrey herbey locken. Wenn die also abgerichteten Lock-Enten der Röhren wohl gewohnet, alsdenn richt man ihnen allgemächlich am Futter b, und giebt ihnen nach Gefallen, des Morgens, Mittags und um Vesper-Zeit, ernach begeben sie sich selbsten auf die Fütterung. Sie müssen das erste Jahr gegen das Ende des Sommers eingesperret, und so lange innen gehalten werden, bis im Herbst er Enten-Zug vorbey, und sie recht gewohnet sind, so ziehen sie nicht leichtlich weg. Wenn im harten Winter die Wasser zugerieren, muß man die Lock-Enten, so lange die grimmige Kälte währet, in einen warmen Stall einsperren, und sie darinnen speisen, weil sie sonst leichtlich zu Schaden kommen können. Wie die Lock-Enten beym Fang selbsten zu gebrauchen, ist vornen unter dem Wort Enten-Fang bereits gemeldet; allwo nachzuschlagen.

Lock-Pfeiffe, ist ein Werckzeug, welches man zum Vogel-Fange brauchet, und von mancherley Art, nachdem es auf diese oder jene Art von Vögeln, als Wachteln, Hüner, Lerchen, Nachtigallen ꝛc. gerichtet, und mit welchen man derselben Stimme, womit die Geschlechter einander locken, damit nachahmen kan.

Lock-Vogel, heißt ein Vogel, welcher entweder auf einem ordentlichen Vogel-Herd, oder bey einem Feld-Baum oder Leim-Stange in seinem Häuslein, Bauer oder Kefich hingestellet wird, durch seinen Gesang, Ruffen und Geschrey die fremden Vögel seines gleichen herbey auf den Herd, oder in andere denenselben gestellte Fall-Stricke zu locken. Der Lock-Vögel giebt es vornemlich zweyerley: Singende und Schreyende. Beyde werden wieder in grosse und kleine eingetheilet. Unter denen grossen singenden Lock-Vögeln sind die vornehmsten der Mistler, die Weiß- oder Zipp-Drossel, und die Amsel. Die grossen schreyenden sind, der Krammets-Vogel oder Ziemer, und die Roth- oder Wein-Drossel. Die kleinen singenden Lock-Vögel sind der Finck, der Stieglitz, der Hänfling, der Zeisig oder das Zeißlein, die Korn-Lerche und die Heide-Lerche. Die kleinen schreyenden Lock-Vögel sind, der Gögler oder Qvecker, sonsten auch Buch-Fincke genannt; der Kern-Beisser, der Grünitz oder Krumm-Schnabel, so auch anderer Orten Creutz-Vogel heisset; der Gimpel oder Blutfincke, den einige Haylen, andere einen Roth-Schlegel zu nennen pflegen; der Grünling oder Wohnütz, von etlichen auch Schwanschel genannt; die Meisen, der Emmerling und die Wachtel. Verhaltene Lock-Vögel sind, welche bis um Jacobi, das ist, kurtz vorher, ehe der Vogel-Strich angehet, im finstern gehalten, und dadurch an ihrem Gesang verhindert worden, damit sie solchen ausser der Zeit, wenn man ihrer auf dem Herd und sonsten benöthiget ist, von sich hören lassen. Will man grosse oder Halb-Vögel zur Lock verhalten, so nimmt man zur Herbst-Zeit die Wildfänge, so viel man deren benöthiget, stellet sie in ihre Gebauer, die um und um, ausgenommen an dem Orte, wo das Fressen zu suchen, mit leinen Tuch müssen vermachet seyn, weil die Vögel sonst wegen ihrer wilden Art sich ihre Köpffe gar bald zerstossen, und ihren Tod befördern würden, bindet ihnen auch zu mehrerer Vorsorge anfänglich die beyden Flügel mit Faden, daß sie sich nicht zu sehr verflattern; hierauf schüttet man ihnen ihr Gefräsſe, welches in Milch und Hiers-Kleyen bestehet, in das darzu bereitete Freß-Tröglein; kan aber der Vogel solches Fressen nicht leicht gewohnen, so pfleget man es mit Wachholder- oder Hollunder-Beeren zu vermischen, um desto lieber es zu sich nehmen zu lernen. Wenn sie nun das ordentliche Gefräß gewohnet, so stellet man sie an stille und finstere Oerter, da sie weder das Tages-Licht sehen, noch das Geschrey der Vögel vernehmen können, und lässet sie also bis auf Jacobi stehen. Und eben auf solche Weise muß man auch mit denen kleinen Lock-Vögeln, als Fincken, Qveckern und dergleichen, so viel man sich deren beym Gesang bedienen will, umgehen, und sie im finstern aufbehalten. Kommt hernach der Strich und die Zeit herbey, so bringet man solche Lock-Vögel zwey oder drey Wochen vorhero auf den Herd, desselben zu gewohnen, da man denn mit Verwunderung hören wird, wie diese bishero im Hause gleichsam stumm gewesene Vögel ihren Lock-Gesang anstimmen werden. Die Krammets- und andere zum Locken dienliche Halb-Vögel lassen sich auch über Winter gut erhalten, wenn sie in einem dunckeln Gemach umlauffen können. Alle Lock-Vögel wollen fleißig gewartet, sauber und reinlich gehalten, sorgfältig gespeiset, und zuweilen mit Schutz-Mitteln wider die ihnen gemeine Zufälle verwahret seyn. Denen Mistlern, Amseln und Drosseln giebt man folgendes Geäse: Nimm Gersten-Mehl oder Grieß, und weitzene Kleyen, mische es unter einander, und hebe es in einem saubern Topff auf, damit die Mäuse nicht dazu kommen können. Hievon macht man so viel, als man auf einmahl bedarff, mit einer süssen Milch an, doch nicht zu dünne, und giebt ihnen dergleichen des Tages dreyl mahl zu essen. Denen Amseln kan man auch öffters klein zerhacktes Ochsen-Hertz, als welches sie gerne essen, und dabey tapffer fortsingen, vorgeben; denen Krammets-Vögeln hingegen mengt man ihr ordentliches aus weitzener Kleyen und groben Gersten-Gries bestehendes mit Wasser und Milch abgerührtes Geäse mit rothen Vogelbeeren oder Wachholderbeeren; macht ihnen auch zu Zeiten eine Veränderung mit der Speise, und mischet ihnen Hollunder-Beere, Wein-

schier-

schierling oder Berbisbeere und Mehlbeere mit ein; es schneiden auch etliche Obst, und ohne Saltz gekochte Möhren oder gelbe Rüben unter ihre Speise, oder geben ihnen gedörrte, und wieder im Wasser gequellte Heidelbeeren vor, bisweilen auch Hirsen und Mohn, legen ihnen zu Zeiten Fenchel ins Trincken, und versehen ihr Quartier zum öfftern mit frischem Sand. Der kleinen Lock-Vögel Speise ist, Hanff, Hirsen, Rüben-Saamen und Lein unter einander, Mahn, Flachs oder Lein-Dotter, Erlen und Bircken-Saamen und dergleichen, insonderheit giebt man denen Fincken Hanff, Fenich und Lein-Dotter; den Emmerlingen oder Goldammern, Hänflingen und Grünlingen Hanff und jährigen Haber darunter. Der Hanff muß vor die kleinen Vögel auf einer Hanff-Mühle gemahlen und von heurigen Saamen seyn, so mausen und singen sie gut. Die Lock-Vögel, so man im künfftigen Herbst auf die Herde und Leim-Bäume brauchen will, soll man im Anfang des Mayen purgieren: Erstlich giebt man ihnen den Mangold-Safft mit reinem Wasser vermischt zu trincken, den andern Tag darauf giebt man ihnen ein Mangold-Blat zu essen, den dritten Tag setzt man sie mit ihrem Häuslein auf die Erden, daß sie zehen Tage ihr gewohnliches Geäse fressen, und bringet sie nach und nach vom olichten ins dunkele, und aus diesem ins finstere. Nach diesen zehen Tagen lässet man sie wieder Mangold essen, und wo man ihnen ihr Geäse und Getränckе giebt, nimmt man sich dergestalt mit dem Licht in Acht, daß sie solches nur etwas weniges erblicken; man putzet ihnen ihre Käfiche, auch Eß- und Trinck-Geschirre sauber aus, und wechselt von acht zu acht Tagen den Hanff mit Mangold-Blättern ab, giebt ihnen auch allezeit über den fünfften Tag den Safft davon im Trinck-Wasser, sonderlich denen Fincken die gerne erblinden. Mit dieser Wartung und Pflege continuiret man bis auf Laurentii, das ist den zehnten August, purgieret sie denn wieder wie anfangs, und bringet sie von Tage zu Tage an einen lichteren Ort, und nicht gleich jählung an das Sonnen-Licht, so werden sie den Herbst über fein gesund bleiben und wohl singen. Mittlerweile man die Gesang-Vögel auf dem Herde braucht, soll man ihnen allezeit am dritten Tage gar klein gehackte hart gesottene Eyer nebst ein wenig gestossenem Zucker, oder klein gehackten Zirbel-Nüssen (Pinien) auf ihr Geäse, auch zum öfftern frische Hüner-Därme geben. Von unter einander gehackten Eyern, Petersilien und Mangold singen sie desto besser, und solche dabey zu erhalten, giebt man ihnen bisweilen unter ihr Geäse ein wenig Rüben-Saamen, und fünff oder sechs Senff-Körnlein. Wenn die Lock-Vögel erblinden wollen, giebt man ihnen Wasser, welches in einem Topffe mit Kühkoth und Schellkraut wohl durch einander gerühret, und, nachdem es eine Zeitlang gestanden, und sich das Dicke an dem Boden gesetzet, von demselben abgegossen worden, zu trincken; oder menget ihr ordentliches Trinck-Wasser mit klein geschabter Venedischer Seiffe, oder mit Mangold-Safft: man giebt ihnen auch Melonen-Kerne zwey oder drey Tage zu fressen, sie vor Augen Blindheit zu verwahren.

Löcher zu denen Bäumen, so verpfropffet werden sollen, siehe Baum-Löcher.

Löffel, heist dasjenige bekannte Instrument, womit man insgemein etwas Suppe oder Brühe aus einer Schüssel, einem Topf oder anderm Geschirr auszuschöpffen pflegt. Es bestehet dasselbe demnach aus einer runden oder länglicht-runden Vertieffung, die mit einem proportionirlichen Stiel versehen, dessen Grösse, wie auch die Materie, daraus es verfertiget, wird nach dem Gebrauch eingerichtet, denn es giebt Eß-Löffel, Koch-Löffel, Faum-Löffel, Rühr-Löffel u. s. f. von denen an gehörigen Orts die Beschreibung zu finden. Die Eß-Löffel werden insgemein von Silber, Printz-Metall, Zinn, Blech u. d. gl. gemacht, und pfleget man unter so vielen gar fein fassonirten wohl zuweilen die vorderste Art also zuzurichten, daß sie sich mit dem oberen Theil herum schlagen und zusammen legen lassen, so man Einleg-Löffel zu nennen pfleget.

Löffel, werden bey der Jägerey die Hasen-Ohren genennet.

Löffel-Blech, ist ein ablang-viereckicht mit grossen Löchern ausgeschlagenes Blech, worein die Koch- oder Rühr-Löffel in der Küche gehangen werden.

Löffel-Gans, ist ein an den Engelländischen Küsten sich häufig aufhaltender Meer-Vogel, der nicht gar so groß als eine Gans, einen Hals und Federn wie ein Schwan, und einen Schnabel gleich einem Löffel hat, die Füsse gleichen an Höhe des Reigers seinen; beydes der Schnabel und die Füsse sind schwartz. Das Fleisch von diesem Thier wird mit unter die Lecker-Bißgen gezehlet.

Löffel-Kraut, ist ein heilsames Kraut, welches immer grün ist, und so wohl in der Küche unter den Kräuter-Salat, zu Salsen, ingleichen zu einem Kräuter-Wein gebraucht wird, als auch in der Artzney seinen trefflichen Nutzen hat. Es treibet aus seiner Wurtzel grüne safftige und bey nahe runde Blätter, welche an ohngefehr fünff Finger langen Stielen hängen, und etwas hohl wie die Schale von einem Löffel sind; das Holländische Löffel-Kraut aber hat platte Blätter. Aus eben solcher Wurtzel reigen auch viele winckelichte, ohngefehr einer halben Elen lange, rothlichte, mit vielen Zweigen besetzte schwache Stengel in die Höhe, worauf kleine länglichte Blätter ohne Stiele wachsen. Seine Blüthen sind weiß, und aus vier über Creutze stehenden Blättern zusammen gesetzt, denen ein kleiner rother rundlicher Saamen in runden Hülsen folget. Die Wurtzel ist weißlicht, klein und gerade. Das gantze Gewächs hat

at einen scharffen Geschmack und einen durchringenden Geruch. In Holland, Engelland, Dänemarck, und andern Nordischen Provinzien, wächset es wild, bey uns aber wird es in den Gärten aus dem Saamen erzeuget. Man säet denselben alsobald im Frühling im wachsenden Monden in etwas schattichtes, feuchtund luckeres Erdreich; wiewohl man ihn auch im Herbst, etwa gegen Michaelis säen, und also denselben im Frühling desto eher haben und gebrauchen kan. Der Saame lieget etwas lange, ehe er aufgehet. Die jungen Pflantzen werden von den Erd-Flöhen sehr angefochten: solche zu vertreiben, soll man Rus aus dem Schornstein in Wasser rühren, und die Pflänzlein etliche Abend nach der Sonnen Untergang, damit begiessen. Wenn man die jungen Pflantzen anderweit wieder in ein gutes mürbes, feuchtes und fettes Erdreich allemahl einen halben Schuh weit von einander verpflantzet, so wird es um ein gut Theil schöner und völliger. Es blühet im April, May und Junio, bringt aber erstlich im folgenden Jahre seinen Saamen, welcher sich nur ein Jahr hält, und wenn er älter wird, nicht aufgehet, dahero man alle Jahre etwas von dergleichen Saamen zum Säen aufbehalten muß. Es eröffnet, reiniget und treibet aus, widerstehet der Fäulung, und zertheilet die bösen Feuchtigkeiten, dienet wider die Verstopffung des Miltzes und Gekröses, ingleichen wider die Mund-Fäule und den Scharbock, dahero es auch Scharbocks-Kraut oder Scharbocks-Heil genennet wird. In allen diesen Zuständen soll man die Blätter frisch und grün gebrauchen. Man nimmt sie, wie obgedacht, mit unter den Kräuter-Salat, oder isset sie grün auf Butter-Brot, oder legt sie in Wein oder Bier, und trincket davon; so pflegt man auch den bekannten Löffel-Kraut-Brantewein davon anzusetzen. In denen Apothecken wird ein Wasser, Spiritus, Latwerge und Oel davon bereitet, welche wider obige Kranckheiten sehr heilsamlich zu gebrauchen sind. Aeusserlich kommt es zu den Bädern und Gurgel-Wassern. Der

Löffel-Kraut-Wein, wird auf zweyerley Art gemacht. Erstlich, daß er nicht vergiere, füllet man ein reines Fäßlein mit auserlesenen saubern Blättern dieses Krautes bis an die Helffte, und denn vollends mit frischen erst von der Presse lauffenden Most an, und verspündet es wohl; dieser Wein wird in kurtzer Zeit, wenn man recht damit umgegangen, klar, roth und sehr süß, auch am Geschmack fast dem Spanischen Wein gleich werden, und doch des Krautes Geschmack, dem Mund aber nicht unangenehm von sich geben. Will man ihn aber zum andern haben, daß er vergiere, darff man in ein Fäßlein, darinnen Most zu vergähren anfängt, etwas weniger Löffel-Kraut-Blätter legen. Dieser Wein wird zwar nicht so wohl geschmack als der erste, aber wider die scharbockische Kranckheiten sehr kräftig seyn.

Lösen sagt man von dem Wildpret, wenn es sich erleichtert. Z. E. der Hirsch hat gelöset, das ist, seine Nothdurfft gethan. Daher auch die

Lösung oder das Gelööß, ein Jäger-Terminus, und heisset so viel, als der Koth oder Mist wilder Thiere. Aus solchen pflegen die Jäger sowohl als aus der Fährte das Wild zu erkennen. Die Losung eines Bären siehet meistentheils, wie ein von Ameisen zusammen gedruckter Ballen aus, weil er die Ameisen überall hervor suchet und gleichsam an stat einer Würtze geniesset. Die Losung eines Hirsches zur Hirsch-Feist-Zeit im Sommer ist flach und breit, als ein zwey Groschen Stücke; hänget schleimigt an einander, wie eine Wein-Traube. Je feister der Hirsch, ie schleimigter ist seine Losung, und glänzet, wie Oel an der Sonnen, im Winter aber ist sie gedrungener, schwärtzer und rundeckigter; des Wildes Losung aber ist kleiner und am Ende spitzig; verzettelt solches, als einen zerrissenen Rosen-Krantz, und lässet die Lorbeern zerstreuet hin und her fallen, wie die Ziegen; und was das Wildpret gutes und böses, verdaulich und unverdauliches genossen, und im Magen und Wanst gehabt, wird man finden. Doch ist die Tages-Losung besser verdauet, als die Nacht-Losung. Die Losung eines wilden Schweins, wenn es in der Feiste- und Mast-Zeit, ist schleimig beysammen, und vom starcken Geruch, im Sommer von Früchten, als ein Tann-Zapffen gedrungen; der Bachen Losung ist fleckweise, iedoch auch unterschiedlich. Die Losung des Hasen ist klein, trocken und eckigt, der Hasin Losung aber grosser, runder und feuchter; wie denn auch die Losung des Wolffes härter und trockner ist, als der Wölffin. Der Fuchs leget vor die Röhre eines Dachsen in dessen Abwesenheit seine Losung, und verursachet damit, daß der Dachs, sobald er den Gestanck vermercket, seine Wohnung verlässet, welche darauf von dem Fuchs bezogen wird. Die Biber- und Fisch-Otter werffen ihre Losung, so meistentheils von Krebs-Schalen und Fisch Schuppen bestehet, gemeiniglich auf die Steine. Die Losung des Baum-Marders giebt einen angenehmen Bisam-Geruch von sich.

Löwe, ist dasjenige reissende Thier, welches sowohl an dem Majestätischen Ansehen, als an Großmüthigkeit und Stärcke keinem anderen etwas nachgiebet, daher man es auch vor den König aller vierfüßigen wilden Bestien achtet, wird aber nur am allermeisten in Africa und Asia erzeuget, und von diesen Orten erst zu uns gebracht. Denenjenigen zu gefallen, welche an grossen Höfen in Thier-Gräben und Zwingern Wirtschafft mit diesen Thieren treiben, wollen wir hier einige Anmerckungen machen, die sonst eigentlich keinen sonderlichen Nutzen bey uns haben, und mehr zur Curiosität dienen, davon man in *Aldrovandi*, *Gesneri*, *Francii*, und endlich in Märckleins Thier-Büchern mehr finden kan. Ein Löwe ist mäßiger Grösse, hat einen dicken breiten Kopff, der an einem dicken Halse sitzet, welcher von einer langen zottichten Krause bedecket wird die noch über seiner schönen breiten Brust herab hanger,

ger. Jakob II. besaß nicht den besten Charakter, aber er war kein Tyrann, er hatte das Herz nicht, das Blut zu vergießen, welches Ludwig XIV. vergießen ließ, und wenn er Unrecht that, that er es nicht mit Absicht und Bewußtsein. Er war ein Mann, der sich leicht durch Andere leiten ließ, der sich auch leiten ließ, weil er nicht wußte, was er wollte, und weil er nicht wußte, was er wollte, weil er nicht wußte, was recht und was unrecht war, und weil er sich nicht die Mühe gab, es zu wissen. Er war ein Mann, der sich leicht durch Andere leiten ließ, weil er sich nicht selbst leiten konnte

Jungfrau gehet, gegraben worden, einem Menschen oder Vieh, so Flecken in den Augen hat, an den Hals gehencket wird, dieselben vertreiben soll. Von solcher Krafft und Wirckung hat dieses Kraut auch den Nahmen Fell-Riß bekommen.

Lohe, heist ein Unfall, welcher der Gersten oder auch Waitzen-Schrappe von allzutrockener Witterung begegnet, indem die Safft-Röhrigen derer Blätter verschrumpeln und der Safft zu stocken anfänget, solchergestalt aber dieselben rothgelbigt werden. Denn da sagt man: die Lohe hat hinein geschlagen, weil man auch die rothgelben obersten Spitzen einer Feuer-Flamme, ebenfalls die Lohe nennet, und wenn selbige in ein siedendes Wasser schlagen, solches aber räuchericht machen, so spricht man auch: die Lohe habe hinein geschlagen.

Lohe, heisset man die von Eichen, Fichten oder Bircken-Bäumen geschälte, und auf denen sogenannten Lohe-Mühlen zu Pulver gestampffte Rinden, welche von denen Lederern oder Rothgerbern zu ihrer Häute Gare gebrauchet, nachgehends aber, wenn man sie zwey oder drey Jahre verliegen lassen, zu einer noch ziemlich guten Feld- und Garten-Düngung oder aber frisch weg zu Lohe-Ballen oder Lohe-Kuchen, und diese, wenn sie an der Lufft genugsam ausgetrocknet, zur Feurung angewendet werden.

Lohe-Eiche, ist eine Roth-Eiche, welche man auch die Hasel-Eiche nennet, die an Eichel Früchten am ärmsten, dagegen aber viel Gall-Aepffel, so doch hier zu Lande nicht viel nutzen, und die Loh, wovon im vorigen Artickel gehandelt, als einen Nutzen giebt. Es muß aber die Schale zur Lohe keinesweges von stehenden und zum umschlagen noch nicht gewidmeten oder gleichen und schönwüchsichten, sondern von unartigen und zum Scheidten zu brauchenden Eichen genommen, abgeschälet, in Bündlein gebunden und verkauffet werden, wenn man nicht seinen Wald durch Lohschälen ruiniren will. Siehe von der Hasel-Eiche das Wort Eiche.

Lohe-Fincke, suche Blut-Fincke.

Lohn, wird diejenige Bezahlung genennet, welche der empfähet, so ein gewisses Gewerbe oder Arbeit, zu eines andern Dienst und Nutz verrichtet hat. Es lässet sich solcher theils nach der Zeit, theils nach der Arbeit eintheilen, in Handwercker-Lohn, Tage-Lohn und Gesinde-Lohn, dieses letzte heisset auch Mieth-Lohn, und ist vom Mieth-Gelde, welcher Artickel nachzusehen, unterschieden. Im Artickel vom Gesinde-Lohn aber wird von jenem gehandelt. Wie nun aber die Arbeit und die darbey angewandte Bemühung, wie auch die Zeit ungleich unterschieden, also wird auch die Belohnung davor bald erhöhet, bald verringert, zuweilen steiget derselbe und sonderlich der Handwercker-Lohn, auch wohl bey theurem Einkauff der Victualien zu steigen; daß aber Gewissenlose Leute sich dessen nicht übernehmen dürffen, und mehr fordern können, als sie verdienen, so wird in einer wohl eingerichteten Policey, meistentheils von der Obrigkeit eine Taxa vorgeschrieben, wie und auf was Weise iede Arbeit zu belohnen. Nur wäre zu wünschen, daß man sich an denen meisten Orten nicht einbildete, als sey es genug, eine beständige Taxe in denen Gesetzen von Arbeiter-Handwercker-Bothen-Fuhr- und Gesinde-Lohn vorzuschreiben. Denn dergleichen Taxen immer zu halten, vergönnen die Umstände derer Herren und Arbeiter und Zeiten, sonderlich aber bey denen letzten, der steigende und fallende Preis der Nothdurfft des Lebens derer jenigen, welche arbeiten und dienen, nicht; solcher Gestalt aber gehöret dieses vielmehr unter die Special-Policey-Anstalten, welche nach allgemeinen Sätzen in denen Policey-Gesetzen an iedem Ort, in iedem Kreise, Gerichte ꝛc. und nach allen Umständen von halben zu halben, oder Jahren zu Jahren die Taxen der Dienste machen, nachdem man aus allen Ständen die Verständigsten sowohl von denen die Arbeit brauchen, als Arbeit thun, dabey vernommen und gehöret hat, hiernächst aber weder denen Herren noch Arbeitern verstattet, diese Taxe zu überschreiten, wohl aber durch Verträge in besondern Fällen sich auf was geringeres zu vergleichen.

Lohn-Schäfer, siehe Schäfer.

Lombardische Nüsse, suche Hasel-Nüsse.

Lorbeer-Baum, ist ein Baum, welcher in warmen Ländern wild wächset, bey uns aber, um seines schönen und immer grünen Laubes willen, in denen Gärten unter den Schirm-Gewächsen gehalten wird: Davon sind nachfolgende Gattungen bekannt. Der

Gemeine Lorbeer-Baum, hat länglichte spitzige, harte, dunckelgrüne, und glatte Blätter, eines guten Geruchs und scharffen, wiewohl etwas bittern Würtz-Geschmacks, bringet weißlänglichte Blüten, und nach denenselben eine länglichte Frucht, welche anfänglich grün ist, nachgehends aber, wenn sie zur Zeitigung gelanget, schwartz wird, und den Nahmen Lorbeer führet; iedoch bey uns schwerlich zur Reiffe gedeihet. Diese Beere sind bitter von Geschmack, wohlriechend und führen ein Oel bey sich, so aus denenselben, wenn sie noch frisch sind, entweder durch Pressen oder durch Kochen gebracht, und Lorbeer-Oel, oder insgemein nur Lor-Oel genennet wird. Die Beere dienen wider alle von Kälte entstehende Kranckheiten, stärcken das Hirn und die Nerven, trocknen die Flüsse, eröffnen die Verstopffungen der Leber, des Milzes, der Mutter ꝛc. treiben die Winde, den Schweiß, Harn, Stein und Grieß, und widerstehen dem Gifft und der Pestilentz. Die Blätter, welche fast von gleicher Krafft, geben eine sehr gute Brand-Salbe, wenn frisch Schweine-Fett siedend heiß darüber gegossen wird; frisch aufgelegt, dienen sie wider die Wespen- und Bienen-Stiche, und mit Gersten-Mehl wider hitzige Geschwulsten. In Wein gesotten und davon getruncken, vertreiben sie die Wassersucht und

kalte

ſalis Teller. Die Art unter-ſcheidet ſich von der vorhergehenden durch die Farbe der Blumen, durch die Zähne und Einſchnitte der Blumen-Krone und durch die Länge der Staub-Fäden. Wächſt auf Portugal, gelbblühender Gänſekraut, und blühet im Julio. Blumen-Krone gelb, Blumen und Kelch ſind gewimpert, mannigfaltig, und die Staub-Fäden ſind kürzer als die Krone.

Der Wurm hat die Art, daß Eyerlein-Del, ſo zuerſt rund und gelblecht, darnach braun-roth, hart und weißlichten Saft in der Blüthe machen. Die hervorne kleine Würmlein kommen. Dieſelbe gehöret zur Gattung der Gänſe-Kräuter, und wächſt in Portugal, gelb-blühender Gänſe-Kraut genannt. Die Blumen ſind gelb, und ſtehen auf der Spitze des Stengels, ausgebreitet, und ſind gewimpert, mannigfaltig, und haben keine Stiele. Die Blumen-Blätter ſind ſpitzig, und ſtehen auf einem Kelche, welcher in fünf Theile getheilet, und gewimpert, und mannigfaltig, und haben keine Stiele. Die Staub-Fäden ſind kürzer als die Krone, und ſtehen auf dem Kelche. Der Stempel-Weg ſtehet auf dem Saamen-Behälter, welcher rund, und gewimpert, und mannigfaltig, und haben keine Stiele. Die Saamen-Behälter ſind rund, und ſtehen auf dem Kelche. Der Saame iſt klein, und ſtehet in dem Saamen-Behälter.

Der Wurm hat die Art, daß Eyerlein-Del, ſo zuerſt rund und gelblecht, darnach braun-roth, hart und weißlichten Saft in der Blüthe machen. Die hervorne kleine Würmlein kommen. Dieſelbe gehöret zur Gattung der Gänſe-Kräuter, und wächſt in Portugal, gelb-blühender Gänſe-Kraut genannt. Die Blumen ſind gelb, und ſtehen auf der Spitze des Stengels, ausgebreitet, und ſind gewimpert, mannigfaltig, und haben keine Stiele. Die Blumen-Blätter ſind ſpitzig, und ſtehen auf einem Kelche, welcher in fünf Theile getheilet, und gewimpert, und mannigfaltig, und haben keine Stiele. Die Staub-Fäden ſind kürzer als die Krone, und ſtehen auf dem Kelche. Der Stempel-Weg ſtehet auf dem Saamen-Behälter, welcher rund, und gewimpert, und mannigfaltig, und haben keine Stiele. Die Saamen-Behälter ſind rund, und ſtehen auf dem Kelche. Der Saame iſt klein, und ſtehet in dem Saamen-Behälter.

Der Wurm hat die Art, daß Eyerlein-Del, ſo zuerſt rund und gelblecht, darnach braun-roth, hart und weißlichten Saft in der Blüthe machen. Die hervorne kleine Würmlein kommen. Dieſelbe gehöret zur Gattung der Gänſe-Kräuter, und wächſt in Portugal, gelb-blühender Gänſe-Kraut genannt. Die Blumen ſind gelb, und ſtehen auf der Spitze des Stengels, ausgebreitet, und ſind gewimpert, mannigfaltig, und haben keine Stiele. Die Blumen-Blätter ſind ſpitzig, und ſtehen auf einem Kelche, welcher in fünf Theile getheilet, und gewimpert, und mannigfaltig, und haben keine Stiele. Die Staub-Fäden ſind kürzer als die Krone, und ſtehen auf dem Kelche. Der Stempel-Weg ſtehet auf dem Saamen-Behälter, welcher rund, und gewimpert, und mannigfaltig, und haben keine Stiele. Die Saamen-Behälter ſind rund, und ſtehen auf dem Kelche. Der Saame iſt klein, und ſtehet in dem Saamen-Behälter.

Loth, ist ein kleines Gewichte, und der zwey und dreyßigste Theil eines gemeinen Pfundes, wird wieder in vier Qvintlein verkleinert; zwey Loth machen eine Untze, und vier und zwantzig Loth ein Pfund Apothecker-Gewichte.

Lotterie, ist eine Art der Glücks-Spiele, die aufs Looß oder Lot, wie es Holländisch heißt, ankommen, indem dasselbe entscheidet, ob einer mit seinem Einsatz mehr oder nichts gewinne, oder den Einsatz darzu verliere. Solchergestalt liegt ein Vertrag des Spiels zum Grunde, da viele entweder eins werden, eine Sache, so sie durch zusammen geschossenes Geld gekaufft, durch das Looß einem oder etlichen unter sich zuzueignen, oder aber, da viele fehlende und treffende Looße in einen Kasten oder Glückstopff geworffen, alle Looße gegen ein gewisses Geld verkauffet, davon die Kosten und anderer Vortheil vor den Lotterie-Herrn abgezogen, und durch die Fehler, so man Nieten nennet, gewonnen, das übrige nach verschiedenen grossen und kleinen Loosen, so da Treffer heissen, unter die Käuffer nach dem Looße denenjenigen zugeeignet werden, dessen Nummer und ein Treffer zusammen heraus kommt. Diese Beschreibung ist genug allhier, überhaupt davon einen Begriff zu machen. Denn die Einrichtung selbst ist in vieler Absicht verschieden, welches aber hierher nicht eigentlich, sondern in die Stadt-wirtschafftlichen Geschäffte, sonderlich zum Handel und Geld-Verkehr, ja unter die ausserordentlichen Mittel eines Staats oder einer Stadt, Commun, Kirche, Wayssenhauses, Montis pietatis ꝛc. gehöret, von Aus- und Inländischen ohne Beschwerde des Landes oder derer Glieder einer Commun auf einmahl eine grosse Summe Geld zu wichtigen Ausgaben zu erlangen, davon z. E. der Staat einen ziemlichen Theil durch die Hoffnung der Käuffer, um mit wenigen viel zu gewinnen, vermittelst des Abzugs vor allerhand Mühe, Litiquo, Kosten, ingleichen durch die Ersparung der Interessen ꝛc. ziehet. Das übrige aber erst nach guter Gelegenheit derer dazu gewidmeten öffentlichen und nach und nach erst einkehenden Einkünffte bezahlet. Es ist also diese Veranstaltung einer Lotterie entweder eine öffentliche oder privat-Anstalt. Sie ist entweder billig oder gewinnsüchtig und dergleichen. Es haben viele dagegen und viele dafür geschrieben. Der Herr Cantzler von Ludewig sel. gehöret unter die ersten, Marperger unter die letzten. Man kan das Philosophische Lexicon davon nachschlagen. Ein Wirt muß sich dabey in acht nehmen, daß er nicht unvermerckt durch dieses öffentliche Spielen der Nationen in eine sündliche und gefährliche Spielsucht verfällt.

Lotus, ist ein Kraut, so bey uns in den Gärten unter den zaserigen Sommer-Gewächsen gehalten wird, und ist der Lybische mit runden Blumen, oder der rothblühende mit eckigten Schoten, oder der fünffblätterige mit Blasen. Er heisset auch wohlriechender Klee, wegen eines lieblichen Geruchs, und Siebengezeit, weil er solchen Geruch siebenmahl in einem Tage bekommen und wieder verlieren soll. In der Schweitz wird es Schabzieger-Kraut genennet, und ein sonderlicher Käse damit bereitet. Es wird auch noch ein anderer Unterschied unter dem Lotus gemacht, und der erste Garten-Lotus genennet, der lange hohle Stengel, viele Zweiglein, Blätter, so gleich dem Klee drey und drey beysammen stehen, und bleichblaue Blümlein an einer Aehre hat. Der andere heisset der wilde Lotus, welcher häuffig in Lybien wachsen und einen hohen Stengel mit vielen Zweigen haben soll der aber bey uns nicht bekannt. Der wilde Lotus, so bey uns wächset, ist fünffblätterig, und wird in den glatten und rauhen unterschieden. Der dritte wird der Egyptische Lotus genennet, welcher in Egypten auf denen Feldern wächset, die der Nilus überschwemmet, eine kleine weisse Blume wie eine Lilie hat, die mit Aufgang der Sonnen sich öffnet, mit dem Untergehen wieder zuschliesset, und einen Kopff bedecket, der wie ein Mahn-Kopff aussiehet, und einen Saamen enthält, so dem Hirsen gleichet. Auf die Nacht neiget sich die Blume in das Wasser, und kommt mit dem Sonnenschein wieder hervor. Die Wurtzel ist rundknollig, auswendig schwartz, inwendig weiß. Die Köpffe werden von den Egyptiern fleißig gesammlet, der Saame getrocknet, und eine Art Brots daraus gemacht.

Lotus-Baum, Jürgel-Baum, ist ein Baum, welcher in Syrien und Africa, auch an einigen Orten in Italien und Franckreich gefunden, bey uns aber in den Gärten gezogen wird. Er wird ziemlich starck, bekommt viele Aeste, und ist mit einer glatten, grünlich-blauen Rinde bedeckt. Seine Blätter sind fast wie die Rüstern-Blätter anzusehen, aber länger und spitziger, oben grün und unten weißlicht, rauh und am Rande gekerbt. Seine Blüthen bestehen aus fünff Rosen-förmig zusammen gesetzten Blättern, denen runde Beere an langen Stielen, wie kleine Kirschen folgen, welche anfänglich grün sind, hernach gelb, ferner roth und endlich schwartz werden. Dieselben haben einen süssen und lieblichen Geschmack, und so wohl als die Blätter eine zusammenziehende und stopffende Krafft. Dahero sie auch in allerhand Bauch- und Blut-Flüssen nützlich zu gebrauchen sind. Der aus der Frucht gepreßte Wein ist sehr süsse und angenehm zu trincken; wiewohl solcher in unsern Landen, da die Früchte nicht reiff werden, nicht zu bekommen ist. Das Holtz ist dauerhafft, und werden daraus gute Pfeiffen, Flöten, Schalmeyen und dergleichen gemacht. Er wird aus seinem Saamen, den man aus den mittägigen Ländern zu uns bringt, und im April oder Majo in einen mit guter Erde gefüllten Topff stecket, fortgepflantzet. Wenn er einmahl groß ist, kan er die Kälte wohl vertragen, aber so lang er noch schwach ist, muß er beygesetzet werden.

Louve, suche Koffer-Garn.

Luchs, ist ein wildes reissendes Thier, grösser als eine Katze, deren Eigenschafft es im Klettern

trum und die Thränen, und suchen in seinen Blick
den Ort, wo der Sturm sich ein Zimmer, vor einen
Augenblick, ausgesucht hat. Sie sehen, wie
sie sich verändert, einer weissen Wand, einer
weissen Leinwand, einem weissen Papier, einem
weissen Rose, und ein dunckel Gesicht. Einem
Ihren Verlust kommt ihnen so groß vor, als
ihnen Lauren bemahlen, die Klagen, denen es
an den Worten Lauren fehlet, an den Thränen
Lauren scheer nur satt sind, schaudt, Reuten und
Lauren, und Schmertzen, und Thränen, und
Seufftzen einstrangen her. Der Schmertz ist nicht
gantz so, wie die Thränen, und Seufftzen, und
Lauren ihren Ausgang suchen, sie sind nicht
gantz so, wie ihre Ursachen, sie sind nicht
gantz so, wie ihre Wirckungen, sie sind nicht
gantz so, wie ihre Folgen. Diese ist ein enger Kercker,
und da sind sie gantz weit. Diese ist ein
Finsternis, in welcher sie sehr deutlich, und nicht
in dem geringsten Zweiffel stehen. Diese ist ein
Thron, welchen sie mit solchem Recht und Ver-
langen sich zueignen, als ihre Mutter, die
Thränen ihren Vater. Die Seufftzen
sind ein Ausfluß der Seelen, und ihre Lauren
sind Lauren, und auch Seufftzen. Wahren, meynet
gewiß Thränen und Seufftzen, wahren
auch jemahls Lauren, so ist es jetzunder, und nicht
eher. Denn Lauren sind ein Ausfluß der
Augen, welche hierauf ihre Zeugen, und zwar
die zweiffelhafftesten, setzen wollen, und
gewissen Zeichen und Bürgen in Treffen, jedoch
sie sind gleichwohl nicht, was sie scheinen.
Denn es muß, und kann Trost sind, werden aber
nicht jederzeit, und sind nicht allezeit, was sie
seyn sollen, und sie sind nicht allezeit, was sie
scheinen. Sie sind nicht allezeit, was sie seyn
sollen, denn sie sind nicht allezeit Trost, und
sie sind nicht allezeit, was sie scheinen. Sie
sind nicht allezeit Trost, denn sie sind nicht
allezeit Lauren, und sie sind nicht allezeit Lau-
ren, denn sie können ihren Ursprung, Lau-
ren, Leben, Trost und Wesen nicht allezeit
verrathen, nicht verschlossenen und tief
genug, und nicht allezeit, was sie scheinen.
Sie sind nicht allezeit, was sie scheinen, denn
sie sind nicht allezeit Lauren, sie sind nicht
allezeit Lauren, denn sie können ihren Ursprung,
Lauren, Leben, Trost und Wesen nicht allezeit
verrathen, nicht verschlossenen und tief
genug, und nicht allezeit, was sie scheinen.
Sie sind nicht allezeit, was sie scheinen, denn
sie sind nicht allezeit Trost, denn sie sind nicht
allezeit Lauren, sie sind nicht allezeit Lau-
ren, denn sie können ihren Ursprung, Lau-

todten Pferdes, der Fuchs durch weisses in Schweins-Fett geröstetes Brot, oder durch einen gebratenen Häring ꝛc. geludert. Ludern heisset auch insonderheit bey der Falckneren einen Falcken mit Werffung des Vorloses oder Feder-Spiels, so von einigen Luder genannt wird, oder durch Schwingung eines Handschuhes zu sich locken. Ludern heißt endlich überhaupt ein wüstes, sauisches, liederliches und wollüstiges Leben führen, dadurch man sein Gut und seine Gesundheit verschwendet, verderbet und verludert.

Luder-Platz, ist eine Grube auf einem Hübel, wo man die Füchse oder Wölffe mit Luder kirret oder ludert, und sie allda todt schiesset.

Lufft, ist ein leichter, dünner, flüßiger und durchsichtiger Cörper, welcher die aus Erde und Wasser bestehende Erd-Kugel, so, wie das Wasser die Erde umgiebet, und allen Raum, der von andern Cörpern verlassen wird, erfüllet, auch in denen lebendigen Cörpern den Odem erhält, und von denen alten Naturkündigern unter ihre vier Elemente gezählet worden. Jedoch die Weltweisen begreifen auch öffters darunter kein sinnliches, sondern unsichtbares Zeug, so sie eigentlich das Element der Lufft nennen, und solches von der cörperlichen Lufft, wovon unsere atmosphæra oder der Lufft-Kreis, der die Erde umgiebet und mit vielen irdischen Theilen und Dünsten vermischet ist, unterschieden. Die Lufft ist eines von denen nothwendigsten und unentbehrlichen Stücken, so zur Erhaltung der Gesundheit dienen, überdem aber eine Sache, in so ferne man dadurch unsere Erden-Lufft verstehet, um deren Eigenschafften, Würckungen und Veränderungen sich ein Land- und Stadt-Wirt in Ansehung seiner wirtschafftlichen Geschäffte und ihrer Objecte sehr sorgfältig bekümmern, sie untersuchen und beurtheilen muß. Dazu gehören nicht nur mancherley Erfahrungen, Anmerckungen und so wohl künstliche als gemeine Versuche, sondern auch viele allgemeinen und schon ausgemachten Sätze in der Natur-Lehre. Denn die Lufft verhält sich verschieden zur Erde, zu denen Pflantzen, Blättern, Blüten, Früchten, Saamen, Kräutern, Blumen, zum Vieh und zu mancherley Waaren, Werckzeugen natürlichen und zubereiteten, flüßigen und festen Cörpern, sonderlich aber zum Fleisch, Obst, Milch, Bier und Wein. Ja das meiste, was man von Wetter, dessen Veränderungen, Zustand und Würckungen in der Wirtschafft wissen muß, kommt auf die Erkänntniß der Lufft an. Uiberdis alles aber hat sie ein gantz besonderes Verhältniß zu unserm Cörper. Es wäre zu wünschen, daß man eine Physico-Oeconomische Untersuchung der Lufft hätte. Denn die gemeinen Natur-Lehren und Versuche der Gelehrten mit der Lufft sind allzu speculativisch und entfernet von denen nützlichen Dingen dieser wichtigen Sache in der Wirtschafft. Daher solche sonderlich ein ungelehrter Haus-Wirt nicht recht oder gar nicht verstehen und nutzen kan. Hier kan nichts mehr als etwas von denen allergemeinsten und allernöthigsten Anmerckungen berühret werden. Z. E. gesunde Lufft ist leichtlich zu erkennen, wenn sie rein ohne Wolcken, klar ohne Dünste, und hell ohne Nebel ist; wenn sie ohne Sturm-Wind, mehr von Nord-Ost- und Ost- als von Süd-Winden bewehet wird, sonderlich, wenn sie von frischen Gebirgen und Wäldern, nicht von Morästen und schlammigten Seen herrühret, auch wo die trübe und dünstige Lufft von dem Sonnenschein kan durchläutert und gereiniget, und die schädliche Nebel und Dünste verzehret werden; dahero auch die Zimmer, so gegen Osten und und Nord-Osten stehen, die allergesündesten, hingegen die Gemächer, so gegen Moräste, Misthauffen, oder enge finstere Schlippen und Gäßlein gehen, zu meiden, oder doch die Fenster nicht leichte zu eröffnen sind, bevoraus, wenn feuchtes, trübes, neblichtes Wetter darzu kömmt. Aus kalter Lufft soll man nicht gähe in eine warme Stube, oder von dieser in die Kälte gehen, massen der Natur eine jählinge Veränderung der Lufft sehr nachtheilig ist. Von der Lufft hat man folgende Witterungs-Vermuthungen: Reinere und klärere Lufft um die Spitzen hoher Berge zeiget gemeiniglich schön Wetter an. Wenn die Lufft so dünne und rein ist, daß man auf ebenem Felde sehr weit um sich sehen kan, so bedeutet es Nord- oder Mitternachts-Wind. Wenn die Dinge, die man in der Ferne siehet, gröſſer und dicker als sonst gewöhnlich erscheinen, und das Gesichte gleichwohl daran keine Ursache ist, vermuthet man Süd-Wind und Regen. Wenn man das Glocken-Läuten und anderes Getöne, zum Exempel das Pochen von Hammer-Wercken und Stampff-Mühlen, das Bellen der Hunde, Schiessen und dergleichen aus der Ferne durch die Lufft leicht höret, so ist eine solche Witterung zu vermuthen, dergleichen die Winde, so von dorther wehen, zu bringen pflegen. Wenn sich die Schärffe der Lufft mildert, und der Wind sich nach einem andern Orte wendet, so mag man Regen oder Schnee gewärtig seyn. Wenn die Lufft meist überall röthlicht ist, doch ohne dicke Wolcken, so drohet sie mit Wind und Sturm. Kalte Lufft mit dunckel-grauen Wolcken, und wenig Frost, verursachet allermeist im Anfang des Frühlings und Herbstes Hagel. Ein lichter Schein oder Klarheit, welche sich zuweilen im nassen Wetter gegen Norden anhebet, ist ein Zeichen, daß dieselbe Feuchtigkeit sich in ein klar Wetter verändern wird, ob schon gegen Mittag zu Wolcken stehen. Die Lufft ist schwerer, so es hell Wetter ist, leichter aber, so es dunckel und neblicht, auch windig, und der Himmel mit Schnee überzogen ist. In dem vorigen Seculo hat man erfunden, die Schwere und Leichte der Lufft durch die sogenannten Barometra, die Wärme und Kälte derselben durch Thermometra, und endlich ihre Trockene und Feuchte durch Hygrometra zu erforschen; von welchen allen an gehörigem Orte ein mehrers.

Lufft-Brunn, ist eine curieuse Erfindung, an einem trockenen dürren Orte, wo keine Quelle oder Wasser-Ader ist, sonderlich im Sommer, eine grosse Quantität der Lufft in Wasser zu verwandeln, und dadurch einem Haus-Wirt für sich und die Seinigen genugsam gesundes und reines Wasser zu verschaffen. Dieser Brunn, welcher ein trefflicher Vortheil ist, weil er in der grösten Sommer-Hitze und Ermangelung des Regens, wenn bisweilen andere Brunnen und Cisternen austrocknen, am allermeisten Wasser giebt, wird, wie solches Franc. de Lanis in seinem Prodromo cap. 15 fol. 92 beschreibet, und davon er das Experiment selbst gesehen, und des Wassers vielmahlen getruncken zu haben, ausdrücklich gedencket, also verfertiget: Man muß einen Ort erwehlen, der gegen Mittag siehet, wenn es an einem Hügel oder Berge seyn könte, wäre es desto besser. Daselbst muß man unter der Erden ein grosses Gewölb oder Kammer ausgraben, so nur ein einiges nicht gar grosses gegen Mittag gewandtes Lufft-Loch haben darff: das Gewölbe muß nicht zu nahe an der Lufft, sondern erstlich mit einem Graben oder Canal, der fünff oder sechs Ellen lang, und gegen dem Gewolbe immerdar etwas eingezogener und enger wird, dessen Mund-Loch auch über anderthalb oder zwey Ellen nicht breit seyn darff, versehen seyn. Inwendig nun ist das Gewölbe; ie grösser solches ist, ie mehr Wasser es giebt. Besiehe Tab. V Fig. 9. Und auf diese Weise wird die Lufft, die von Mittag her, durch das Mund-Loch und den Canal A B warm und dünn gemacht, eindringet, in dem Gewölbe oder der Kammer C von der unterirdischen Kälte condensiret, daß sie sich im runden Gewölbe allenthalben Tropffenweise anleget, und zu Wasser wird, also, daß man alle Tage viele Eimer Wassers durch die von D bis E gehende Röhren haben kan. Je hitziger nun die Lufft von den Strahlen der Sonnen entzündet wird, ie mehr Wasser, nach der Proportion der Grösse des Gewölbes, man davon genieſſet; und damit die Kälte der Kammer oder des Gewölbes desto grösser sey, muß solche etwas tieff in dem Berge, und wie obgedacht, von dem äussern Mund-Loch ziemlich entfernet seyn. Desto mehr aber dieses zu befördern, kan man das Gewölbe um und um mit kalten und feuchten Steinen, die alle feuchte Dünste gerne an sich ziehen, und sonderlich den Boden D mit dergleichen Steinen wohl pflastern lassen, (wie man in den Cisternen zu thun pfleget) damit das Wasser nicht in die Erden einsincken und sich verlieren möge.

Lufft-Maltz, siehe Maltz.

Lufft-Schiessen, suche Flug-Schiessen.

Lufft-Zeichen, heissen alle die Veränderungen, welche durch die Wirckung der Natur sich in der Lufft über der Erden öffte s ereignen. Man theilet sie ein in wahrhafftige, welche nemlich wircklich bald aus Wasser, dergleichen Wolcken, Nebel, Regen, Thau, Hagel, Schnee, Reiff u. s. f. bald aus Feuer, welcher Art die sogenannten Irrlichter, der Drache, leckende Feuer, Feuer-Scheine, Strahle, Blitz, Donner, fallende Sterne u. d. gl. bald aus Winde bestehen, der bey vielen Fällen das seinige mit beyträget; und denn in scheinbare, welche dasjenige Wesen nicht sind, davor man sie aber doch ansiehet, als da ist der Regen-Bogen, der Ring um den Mond und die Sonne, die Neben-Sonnen und Neben-Monden, die Oeffnungen des Himmels und was dergleichen mehr. Alle diese Zeichen haben ihren Ursprung von den Ausdünstungen der Erde, welche vermittelst der Sonnen-Hitze von dar in die Höhe gezogen, und in der Lufft auf diese und jene Art vollends zubereitet werden, davon hin und wieder an seinem Orte weitläufftiger gehandelt worden.

Lücken-Netze, siehe Lausch-Netze.

Lüfften, (die Bäume lüfften) ist ein Garten-Terminus, und heisset im Herbste das über den Wurtzeln der Obst-Bäume, um die Stämme befindliche Erdreich aufgraben, damit das Regen- und Schnee-Wasser den Winter durch desto besser zu den Wurtzeln eindringen könne; welches aber nur bey einem von Natur trockenen und dürren Boden beobachtet, das Loch im Winter mit Stroh bedeckt, und im Früh-Jahr wieder mit guter Erde, Schlamm oder Gassen-Koth angefüllet werden muß. Man kan auch dergleichen Löcher in unfruchtbarem oder starck ausgesogenem Erdreich mit Dünger beschütten, und die ausgegrabene, oder andere und gute Erde, oben wieder darauf werffen.

Lügen, ist die schändliche Gewohnheit, da man anders zu reden pfleat, als es die Wahrheit erfordert, wodurch öffters des Nächsten Schade befördert wird, da denn solches unter die recht straffbaren Laster zu zehlen. Wie nun lügenhafftes Gesinde in einer Haushaltung gantz und gar nichts nutzet, so ist noch weniger einem rechtschaffenen Haus-Vater selbst anständig dergleichen auszuüben, weil gegen einen lügenhafften Menschen alles Vertrauen von anderen aufgehaben wird, indem man nicht wissen kan, wenn es ihm ein Ernst wahr zu reden.

Lünne oder Lunte, siehe Deck-Lünne.

Lulch, Tresp̃e, Taub-Korn, ist ein Unkraut, welches auf denen Aeckern mit dem Weitzen, Korn oder Roggen und Gerste wächset, wenn nemlich der Saamen dieses Getraides, wegen des vielen sonderlich im Winter einfallenden feuchten Wetters verdirbt, so es verwandelt sich das Korn selbst in Tresp̃e, und dieses wieder in Korn, wovon die Leipziger Sammlungen IV Stück n. 1 nachzusehen. Es treibet einen Halm von anderthalb bis zwo Ellen hoch, so starck als ein Weitzen-Halm oder ein wenig geringer, mit vier oder fünff Knoten besetzt, von deren iedem ein schmales Blat ausgehet, welches grün, fett und gestreifft ist, und den Halm mit dem einen Ende umgiebt. Auf diesem Halm oben wächset eine

lange

ge Aehre von einer besondern Figur: nn sie ist in viele Wechsels-weise stehen- Theile eingetheilet, deren ieder wieder e kleine Aehre zu seyn scheinet; darinnen nden sich kleine Körnlein, welche gerin- als der Roggen, einer röthlichten Farbe, d mit Mehl gefüllet sind. Seine Wur- sind zasericht. Wenn dieses Lulchs oder espe viel unter das Getraide kommt, dar- s Brot gebacken oder Maltz gemacht, und er davon gebrauet wird, so machet sol- s Brot und Bier das Hirn schwindelicht d den Kopff verwirrt, voll und truncken, ier, so viel immer möglich, sich davor zu ten. Hingegen ist er denen Hünern, Ca- nen, und sonderlich denen Tauben und achteln gesund, welche davon in kurtzer it fett werden, und hat auch in der Artz- y seinen guten Nutzen, massen der Saa- n und das Mehl davon zertheilen, zeiti- n und säubern, und in Brey-förmigen nschlägen, zu den harten Beulen und Ge- wulsten, Kröpffen, fressenden und faulen chäden und kalten Brand, oder, so man h sonst verbrennet hätte, trefflich dienen. enn man den unter dem Weitzen stehen- n Lulch oder Trespe mit der Wurtzel aus- ßt, aus demselben einen Krantz verfertig- t, und solchen um die Obst-Bäume bin- t, sollen dieselben ihre Früchte nicht un- iff abfallen lassen, sondern bis zur rechten it behalten.

Lunge, ist ein Theil des Eingeweides, elcher die Höhle der Brust beynahe alleine füllet, und im übrigen zum Athemholen enet. Ihr Wesen ist zart und gantz schwam- ig aufgeblasen, daher sie gar leichte und inne, und von vierfüßigen Thieren, von elchen man sie zu speisen gewohnt, auch ichte zu verdauen, und obwohl die Nah- ung, die sie giebt, etwas kalt und feuch- , ist sie doch so gar böse nicht. Am ge- öhnlichsten wird die Kalbs-Lunge zuvör- rst gehäutelt und in Stücken zerschnitten, it Wasser und Saltz zum Feuer gesetzet, lsdenn entweder heraus genommen, und enn sie verkühlet, in kleinere Stücken ge- hnitten, in Fleisch-Brühe vollend gar ge- ocht, mit grüner Petersilie, mit Zwiebeln nd dergleichen zubereitet, oder gantz und ar klein gehackt, und nebst daran gebrann- em Mehl und zugegossener Fleisch-Brühe u einem Mus gemacht; das gehörige Ge- würtze ist Jngber, Pfeffer und Saltz. Die Schweins-Lungen pfleget man, nachdem sie beuer massen mit der Leber, Hertz und Nie- en abgekocht und verkühlet, zu hacken, und n die bekannte Würste zu stossen; nicht we- iger werden von denen Rinds-Lebern gute chmackhaffte Würste bereitet.

Lungen-Kraut, ist zweyerley. Das fle- kigte **Lungen-Kraut** hat lange, breite, pitzige, rauhe Blätter mit weissen Flecken, deren einige aus der Wurtzel hervor kommen, und auf der Erden liegend bleiben, andere aber an denen Purpur-farbnen rauhen eckig- ten Stengeln heraus wachsen. Die Blu- men sind gestaltet wie die Schlüssel-Blu- men, blau und Purpur-färbig, denen ein schwärtzlichter Saamen folget. Hat eine di- cke, feiste und braune Wurtzel, und wird von etlichen auch **Hirsch-Mangold** genen- net. Dieses heilsame Kraut wächset zwar wild in Wäldern und schattichten Gebü- schen, wird aber mehrentheils in Gärten un- terhalten, und aus dem Saamen oder durch Zerreissung der Wurtzel vermehret. Es wird sowohl innerlich als äusserlich, als eines der besten Wund-Kräuter, zu Heilung alter Schäden und Geschwüre gebraucht, es weh- ret der Fäulung, und hat eine sonderliche Krafft, die Gebrechen der Brust und Lun- gen zu curiren, und kan entweder in Wein oder Wasser gesotten, und mit Rosen-Zu- cker vermischt, oder auch gepülvert einge- nommen werden. Man pflegt auch ein Was- ser daraus zu destilliren, welches von glei- cher Krafft und Wirckung ist. Das gemei- ne **Lungen-Kraut** oder sogenannte

Lungen-Moos, oder **Baum-Lungen-Kraut**, wächset sowohl an denen Eichen und dergleichen wilden Bäumen in den gröss- ten Dickigten, als auch an den Steinen und Felsen; ist breit, dürr und trocken, oben grün und unten gelb, mit weissen Fle- cken bezeichnet und löchericht, als wäre es von den Würmern durchfressen; wird gepül- vert und mit Honig vermischt als ein beson- deres Mittel wider die Lungensucht und an- dere Brust-Kranckheiten eingenommen; es stillet die rothe Ruhr und andere Durchbrü- che, und wird pulverisirt in frische Wunden gestreuet, welches sie bald und sauber zusam- men heilet. Es kommet auch mit unter die Artzneyen wider die Lungen-Gebrechen des Viehes, und wird insonderheit den Schaa- fen und Rindvieh zum öfftern mit Saltz ver- menget gegeben, solche vor das Faulen der Lungen zu bewahren.

Lungensucht, ist eine Kranckheit, welche dem Pferde- Rind- Schaaf- und Schweins- Vieh sehr gemein ist. Bey den Pferden rüh- ret sie daher, wenn die Lunge mit dicker schleimigter Feuchtigkeit, die von dem Kopff herab auf die Lunge fället, überhäuffet ist, da denn dieselbe, bey nicht bald erfolgender Hülffe, zu schwären und zu faulen anfän- get. Diese Kranckheit erkennet man dabey, daß ihm der Athem stincket, und wenn es dazu anfängt zu husten, so ist es hohe Zeit ihme zu helffen: Denn diese Kranckheit nimmt bald überhand; Derowegen stosse man Lungen-Kraut, Brunn-Kreß, samt der Wurtzel, Leber-Kraut, Baum-Oel, Liebstöckel, Haselwurtz, Hirsch-Zungen, Beyfuß, Attich und Eichen-Mistel alles wohl mit Wein unter einander, und giesse den Safft dem Pferde ein; man mag auch gemeldte Kräuter pülvern, und dem Pfer- de mit dem Futter eingeben. Oder: Man

nehme Saffran, Zimmet-Rinden und Myrrhen in gleichem Gewichte, stosse alles klein, und vermische es unter Wein und Honig, und giesse es ein, doch soll man vorhero dem Pferde das Maul mit Salpeter, Eßig, Honig und Wasser unter einander vermischt, reiben und waschen. Es begiebet sich auch, daß bisweilen einem Pferd die Lunge verletzt wird, wenn es fället, oder ungebührlicher Weise gesprenget wird, oder wenn ihm sonst Gewalt geschiehet, dadurch ihme die Lunge zerrissen und verfehret wird. Die Merckmahle eines solchen Zufalls sind: Wenn ein Pferd traurig stehet, und den Kopff nach derjenigen Seiten hält, da ihme wehe ist; wenn es nicht husten will, dieweil es davon Schmertzen empfindet, ingleichen wenn es roth Blut auswirfft, welches von der faulen Lunge nicht zu geschehen pfleget. Hierwider nehmet Lungen-Kraut, Leber-Blumen, Gersten, Feigen, grosse und kleine Rosinen, Osterlucey, Heidnisch-Wund-Kraut, und Stech-Dorn oder Creutz-Dorn, iedes eine Hand voll, thuts in einen Kessel, giesset guten süssen Wein daran, lassets wohl sieden, seihet es durch ein Tuch, giesset dem Pferde Abends und Morgens einen ziemlichen Becher voll in den Hals, und thut solches neun Tage nach einander; man mag diesen Tranck iederzeit über den dritten Tag wieder aufs neue sieden, damit man dessen genug habe. Wenn aber einem Pferde die Lunge schwäret, oder es sonst einen inwendigen Schaden hat, so nehmet Weyhrauch, Schwefel, Hirsch-Zungen, Bibinell-Wurtz, Alant-Wurtz, Salbey, Christ-Wurtz, Odermennige und Weawart-Wurtzel, machet diese Stücke zu Pulver, und gebet dem Pferde Abends und Morgens davon, allemahl einen guten Löffel voll auf das Futter bey neun Tagen. Das Rind-Vieh bekömmt diese Kranckheit gemeiniglich vom Sauffen, wenn sie bey dem heissen Wetter zu faulen Wassern kommen, und über Noth und Durst sich damit beladen. Darwider dienet der Safft vom Lauch mit weissem Wein vermischet, und dem Vieh in den Hals gegossen; oder man giebet demselben unter die Siede für zwey Dreyer gestossene Eber-Wurtz, und für zwey Dreyer Lungen-Kraut ein, wollen aber die Kühe das Futter nicht fressen, so muß man sehen, wie man es ihnen sonsten einbringet. Man soll ihnen auch Terpentin-Spiritum, oder auch Terpentin-Oel in den Kleyen-Tranck mit unterrühren, und es ihnen also zu trincken geben, wollen sie es aber nicht sauffen, so muß man es ihnen mit Gewalt eingiessen. Das Rind-Vieh für diesem Ubel zu verwahren, soll man demselben in heisser Sommers-Zeit gekochte Lungen-Kraut-Wurtz, Ehren-Preis und gesottene Hirsch-Zungen, oder auch Wermuth unter ihr gewöhnliches Futter mengen. Wenn die Schaafe oder Schweine Lungensüchtig werden, soll man ihnen ein Löchlein in die Ohren schneiden, und Christ-Wurtzel, Rettich, oder Lungen-Kraut durchstecken; wenn aber die Schaafe Würmer in der Lunge haben, so nimmt man Wurm-Mehl aus einem Birn-Baum, vermenget es mit Saltz, und giebt es den Schafen zu fressen.

Lunte, nennen die Jäger von Rothen- und Schwartz-Wildpret das Geschlincke, welches Lunge und Leber bestehet.

Lupinen, sind die blauen Feig-Bohnen, davon der Artickel **Bohnen** nachzusehen.

Lupp, Käse-Lupp, suche **Laab**.

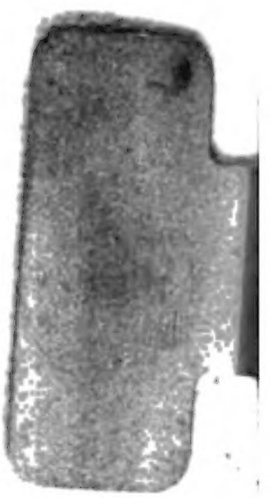
Lurcke, siehe **Lauer**.

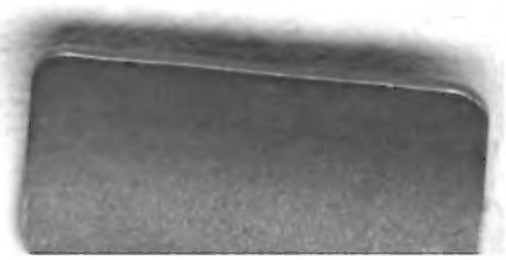
Lust-Garten, heisset ein solcher Garten, welcher mit Hecken, Spalieren, Spitz- und Bogen-Gängen, Bind-Werck, Parterren oder Lust-Stücken, Blumen, Statuen, Fontainen, und andern mehr zur Lust als zum Nutzen dienenden Dingen besetzet ist. Ein Lust-Garten soll an einem solchen Orte angeleget werden, an welchem denen schädlichen Nord- und Ost-Winden befreyet seyn möge; dahero soll der Platz gegen Mitternacht entweder durch ein Gebäude, oder durch einen dicken Wald, oder hohen Berg verschlossen seyn, damit der Garten durch die daher kommende rauhe und stürmische Winde kein Schaden entpfinde; hingegen muß er die Mittags-Sonne und genugsames Wasser, vermittelst einiger springenden Fontainen, Bassins, Lust-Teiche, Wasser-Gräben oder Canäle haben, damit man sich desselben zum nöthigen Begiessen und Sprengen bedienen könne. Er soll nächst an der Wohnung des Haus-Vaters liegen, damit dieser des angenehmen Prospects aus seinen Gemächern geniessen könne. Die Gewächs-Glas- und Treibe-Häuser wollen an einem gelegenen Ort, sowohl als die Lust-Häusergen, oder Lauber-Hütten, angebracht, die Spatzier-Gänge und Alleen, in gebührender Breite, nach Gelegenheit und Grösse des Gartens angeleget, die Orangerie in zierlicher Ordnung gestellet, die Parterren oder Lust-Stücken auf eine dem Gesichte annehmlich fallende Art, mit Buchs-Baum und allerley Blumen zierlich bestecket, und sonsten der gantze Garten mit Pflantzung und Wartung dergestalt nett gehalten werden, daß alles darinnen lustig anzusehen, und eigentlich derselbe in der That ein Lust-Garten genennet zu werden verdiene. Die Arbeiten, so ein Gärtner das gantze Jahr durch in einem iglichen Monate vorzunehmen hat, können in dem zu Ende dieses Lexici befindlichen Land- und Haus-Wirtschafts-Calender nachgeschlagen werden. Ubrigens aber ist ein Lust-Garten eben keine Sache für einen Land-Wirt, woferne nicht Stand und Reichthum die Kosten entrichtigen, oder wegen der Lage sonderlicher Nutzen daraus zu ziehen wäre. Denn ausserdem erfordern Lust-Gärten viele

Arbeit und Zeit, bringen aber wes
[illegible]
Luk-Stück, Parrieren, ist ein Fecht-
[illegible]
[illegible]
[illegible]

Digitized by Google

XXX (1+2) XII 92





Digitized by Google